

**GUÍA PEDAGÓGICA N° 24 DE RETROALIMENTACIÓN**  
**Grupo N° 1**

**Escuela:** República de Chile

**CUE:** 700035200

**Docentes:** Laura Álvarez, Natividad Leiva, Sergio Martínez, Florencia Lorenzo

**Grado:** 5º

**Turno:** mañana

**Áreas:** Matemática. C. Naturales. Tecnología. Educación física.

**Título de la propuesta:** Meriendas que me ayudan a crecer.

**Contenidos:** Matemática: El número natural hasta 900.000. La fracción como relación entre dos cantidades. Expresiones decimales en la vida cotidiana. Equivalencia entre escritura decimal y fraccionaria de una cantidad. Operaciones con números naturales: suma, resta, multiplicación y división. Operaciones con números racionales: Suma. Medidas de peso y capacidad. Lectura e interpretación de planos. Cs. Naturales: La alimentación para la salud. El mejoramiento de la dieta atendiendo al contexto socio cultural. Sistema digestivo. Diferentes tipos de mezclas entre materiales. La acción disolvente del agua y de otros líquidos sobre diversos materiales. Tecnología: Identificación del tipo de instructivos utilizados para comunicar la información técnica: dibujos, bocetos o planos, secuencias de instrucciones, diagramas, entre otros; y el porqué de su utilización, en diversos procesos tecnológicos. Ed. Física Identificación y ajuste de habilidades motrices manipulativas, combinadas y específicas que involucren coordinación óculo manual y óculo pedal: saque, pase, recepción y bloqueo en el Deporte Vóley.

**Indicadores de Evaluación para la Nivelación:**

Matemática

- Lee, escribe y compara números hasta 900.000.
- Expresa una medida en situaciones cotidianas que involucren el uso de fracciones.
- Escribe fracciones mayores que la unidad como número mixto.
- Encuentra fracciones de un número natural. Por ejemplo: ¿Cuánto es  $\frac{1}{4}$  de 1000?
- Establece equivalencia entre escritura decimal y fraccionaria de cantidades.
- Selecciona la estrategia de cálculo en función del problema, el tamaño de los números
- Resuelve situaciones que involucre la suma fracciones de igual denominador.
- Interpreta situaciones de la vida cotidiana que involucren medidas de capacidad y peso .
- Ubica objetos en el plano en función de referencias.

Ciencias Naturales

- Clasifica las mezclas en homogéneas y heterogéneas.
- Identifica alimentos nutritivos para una merienda.
- Comunica el funcionamiento del sistema digestivo.

Tecnología

- Construye un producto siguiendo instrucciones, dibujos y bocetos
- Manipula diversos materiales, determinar las propiedades específicas de los mismos.

Educación física

- Ejecuta los tipos de saque en el Deporte Vóley. Identifica los diferentes fundamentos y sus características del Deporte Vóley.

**Desafío:** Diseñar un sistema digestivo con material reciclable para explicar su funcionamiento en relación con la nutrición.

**Actividades**

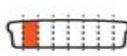
*Te propongo que al terminar la guía diseñes una maqueta del sistema digestivo y me envíes un video explicando el proceso de la digestión y lo que propones como merienda escolar nutritiva.* (Las imágenes de la Guía son a modo de referencia, se entregará ampliada)

1-Observa el folleto que te brindó la escuela con tu merienda.

SUGERENCIAS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS QUE LE ENTREGA LA ESCUELA.

## CÓMO PREPARAR 1 RACIÓN DE DESAYUNO

De acuerdo a los alimentos que recibió, seleccione una base láctea y un acompañamiento, puede combinarlos como ud. desee.

<p><b>LECHE CON SABORIZANTE</b></p> 	<p><b>1</b></p> <p><b>AGUA</b> 200CC (1 VASO)</p>	<p><b>2½</b></p> <p><b>LECHE EN POLVO</b> 25 G (2 y ½ CUCHARADAS SOPERAS COLMADAS)</p>	<p><b>1½ (*)</b></p> <p><b>SABORIZANTE</b> 20 G (1 y ½ CUCHARADAS SOPERAS) <small>(*) VER MODO DE PREPARACION EN CADA SABORIZANTE.</small></p>
<p><b>LECHE CHOCOLATADA</b></p> 	<p><b>1</b></p> <p><b>AGUA</b> 200CC (1 VASO)</p>	<p><b>3</b></p> <p><b>LECHE CHOCOLATADA</b> 45 G (3 CUCHARADAS SOPERAS COLMADAS)</p>	
<p><b>ARROZ CON LECHE</b></p> 	<p><b>1½</b></p> <p><b>AGUA</b> 300CC (1½ VASO)</p>	<p><b>5</b></p> <p><b>ARROZ CON LECHE</b> 40 G (5 CUCHARADAS SOPERAS)</p>	
<p><b>BUDIN</b></p> 	<p><b>1</b></p> 	<p><b>BUDIN</b> 40 g (cortar el budín en <b>8 REBANADAS IGUALES</b> y servir 1 rebanada por niño)</p>	
<p><b>CEREALES y CHIPS</b></p> 	<p><b>1</b></p> <p><b>CEREALES</b> 40 g (1 taza colmada)*</p>	<p><b>1</b></p> <p><b>CHIPS DE ARROZ</b> 40 g (1 taza colmada y 1/2)*</p>	
<p><b>GALLETITAS</b></p> 	 <p><b>LETRITAS Y FRUITAS</b> 30 g (7 UNIDADES)</p>	 <p><b>SEMILLITAS</b> 30 g (5 UNIDADES)</p>	



2-a-A cada niño corresponde **32 raciones** de base láctea y 32 de merienda sólida ¿cuáles son las 3 que se consideran base Láctea? ¿Por qué?

b- 5 cucharadas soperas de arroz con leche son 50 gr, cuánto serán: 10,20 1. ¿Cuántas necesito para llegar a medio kilo o 500 gramos.

3-De acuerdo a lo anterior, mira lo que contiene cada envase. ¿Cuántos paquetes de chocolatada deberían darte?



PAQUETES DE CHOCOLATADA  
16 raciones x paquete

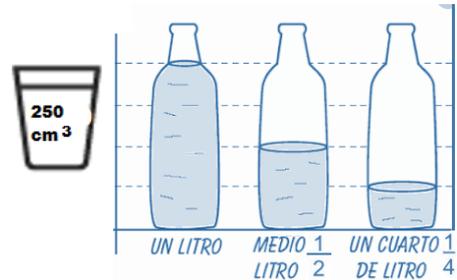
PAQUETE DE ARROZ CON LECHE  
32 raciones x paquete

4-Mira en el folleto, las proporciones para preparar leche chocolatada. Completa 1 vaso de agua equivale a 200 cm<sup>3</sup> ¿Cuántos vasos necesito para completar 1000 cm<sup>3</sup> o 1 litro? ¿4 , 5 ó 6 ? Rodea lo correcto



5- a-Señala la botella que tiene 250 cm<sup>3</sup> igual que el vaso.

b-¿Cuántos vasos como éste debes tomar para llegar al litro de agua?



6-Rodea las equivalencias

1/2 Litro es igual a : 500 cm<sup>3</sup>    0,25    0,5    2 / 4

7-Observa el cuadro y luego señala las bolsas que no llegan a 32 raciones.



PAQUETE DE CEREALES 8 RACIONES

PAQUETE DE GALLETAS 16 RACIONES

8-Para preparar un vaso de leche se usa 2 ½ cucharada...para preparar 3 vasos ¿Cuánto uso? Puedes hacerlo con un dibujo, luego tacha el cálculo incorrecto.



2 ½ + 2 ½ + 2 ½    6 + ½    2 + 2 + 2 + 1/2 + 1/2 + 1/2

9-Cada caja trae 10 paquetes de arroz con leche .Si tenemos 170 paquetes ¿cuántas cajas llegaron?

10-Si de cada budín salen 8 porciones, cuántos se necesitan para darle a 296 niños en un día de clase?

11-¿Cuántos budines se necesitan para un grado de 23 alumnos? Expresalo con una fracción. Puedes hacer la representación como la del ejemplo de abajo (un grado de 20 chicos)



1 budín      1 budín       $\frac{4}{8}$       = 2 budines y = 2

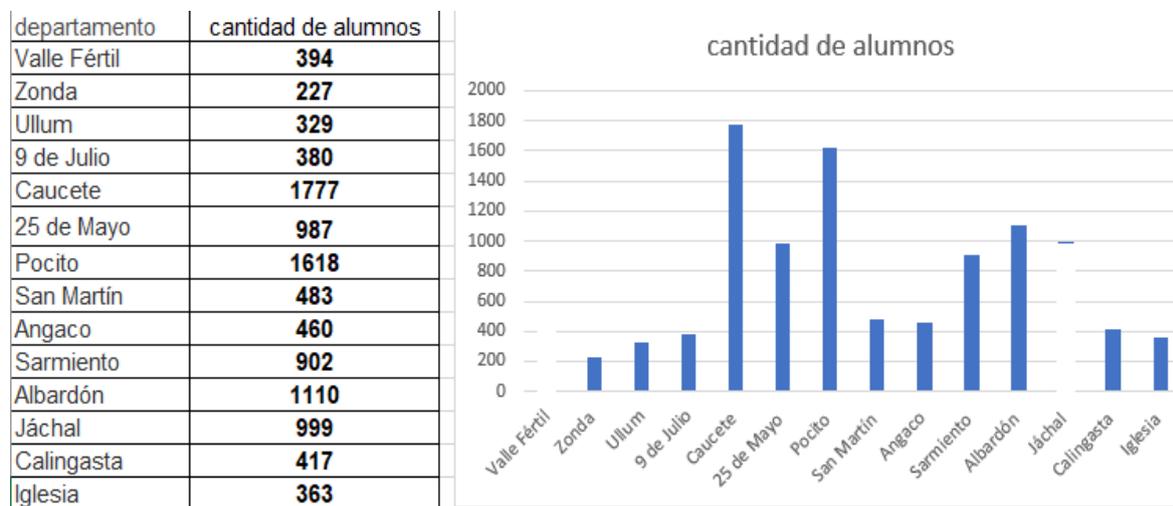
12-De 71.034 alumnos que hay en nuestra provincia, sólo pudieron volver a clases presenciales (y por un tiempo breve) 10.466. ¿Cuántos alumnos no pudieron hacerlo?

13-Observa la tabla y el gráfico: Te muestra la cantidad de alumnos por departamento que volvieron a clases presenciales:

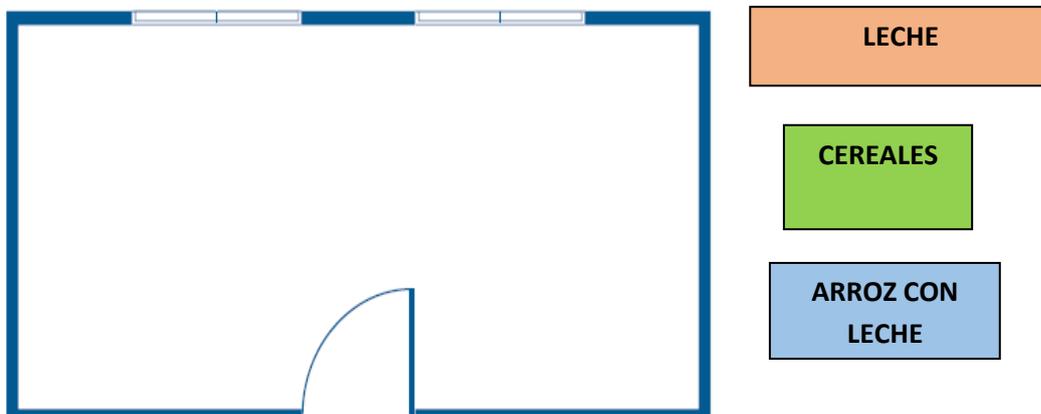
a-¿En qué departamento volvieron más alumnos y en cuál menos?

B-Mira Cauce y Pocito ¿En qué departamento volvieron más, cuántos más?

c- Mira en la tabla: cantidad de Jáchal y Valle Fértil y dibuja las barras que faltan en el gráfico



14-Los directivos quieren ordenar el aula para colocar las cajas de mercadería. Las cajas de leche en la pared de la derecha, las cajas de cereales en la pared izquierda, una **mesa y una silla** frente a la puerta, a la derecha de la puerta las cajas de arroz con leche. Ubica cada uno.



**Ciencias Naturales**

15-Recordamos:

El **óvalo nutricional** te muestra alimentos con nutrientes.

Los nutrientes son las sustancias que contienen los alimentos

de los cuales obtenemos la energía necesaria para vivir y tener una vida sana.



16-¿Dónde ubicas los alimentos que te brindan en la escuela? Señálalo en el óvalo.

17-De la merienda que se entrega en la escuela o de mercadería que tengas en casa lee y recorta la parte del valor nutricional de la misma o puedes sacar una foto y enviarla.

18-Elabora una grilla de tu merienda escolar proponiendo otros alimentos nutritivos.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes

19-¿Sabías que un adulto consume alrededor de 500 kilogramos de comida al año? Es casi toda la comida que está en un pasillo de supermercados. Pero no todo lo que come aporta a la nutrición.

La **nutrición** es el proceso por el cual obtenemos de los alimentos, sus nutrientes para tener energía y crecer sanos.

20-Para recordar el funcionamiento del sistema digestivo ayúdate con estos links o la guía <https://kidshealth.org/es/kids/digest-esp.html>

<https://www.youtube.com/watch?v=ClhwGRIBEQ8>

a-Cuando comemos nuestro sistema digestivo se encarga de hacer sus 4 trabajos o funciones: **DIGESTIÓN-ABSORCIÓN-INGESTIÓN-EXCRECIÓN** .Completa con el nombre de cada una

Llevar la comida a la boca, triturarla.: .....

Disolver la comida en el **estómago** para poder pasar a la absorción:.....

**El intestino delgado absorbe** los nutrientes y la sangre lo transporta a todo el cuerpo:.....

No todo en la comida es útil, lo que no sirve es expulsado excretado al defecar. Este lo realiza **el intestino grueso**: .....

22- Las mezclas pueden estar formadas por dos o más componentes de diferentes clases o de una misma clase en diferente estado. Puedes ver



en

[https://www.youtube.com/watch?v=GxVCHRX20\\_A](https://www.youtube.com/watch?v=GxVCHRX20_A)

a -Observa estas mezclas y rodea las que son heterogéneas

**AGUA CON LECHE EN POLVO**

**CEREALES CON ANILLITOS**

**GALLETAS**

b-¿Cuál crees que es fácil de separar y por qué?

c-En una leche chocolatada, cuál es el material que sirve para disolver?

**TECNOLOGÍA**

21- Reutilizando materiales reciclados crea “el sistema digestivo” para armar tu video

a-En un cartón, dibuja la figura de un niño y su boca.

b-Con ayuda de un mayor recorta el contorno.

c-Dibuja y recorta los órganos del sistema.

d-Píntalos de los colores que deseas.

e-Escribe sus nombres para identificarlos

El objetivo es que utilices los órganos del sistema digestivo como partes de un rompecabezas.

f-¿Podrías haber utilizado otro tipo de materiales para elaborarlo?¿Cuál y por qué?

g-Dibuja dos de las herramientas utilizadas, menciona sus partes y analiza su funcionamiento.



**EDUCACIÓN FÍSICA: “A practicar Deporte”**

a-Lanza una pelota liviana intentando embocarla en un tacho o caja realizando los dos tipos de saques en el Deporte Vóley. Repite la actividad 20 veces.

b-Cada vez que emboques la pelota sumarás 5000 puntos, en caso de no embocarla no sumaras puntos. Al final del circuito suma todos los puntos obtenidos. ¿Cuántos puntos obtuviste?

Completa el siguiente cuadro:



Fundamentos de Vóley	Tipos y/o características
Pase y Recepción	
Saque	
Bloqueo	

*Envía una foto de cada actividad y el video explicando el proceso digestivo y la importancia de la alimentación nutritiva ayudándote con tu maqueta. De cada actividad que hagas envíame una foto.*

Directora: Marcela López    Vicedirectora: María Clemenceau