

GUÍA PEDAGÓGICA N° 21 DE RETROALIMENTACIÓN

Escuela: General Antonio González Balcarce

CUE: 700041300

Docente/s: Carolina Aballay- Susana Vergara

Fecha: 16/11 – 18/11

Grado: 5° Grupo N° 2

Turno: Mañana - Tarde

Área/s: Lengua- Matemática – Ciencias Sociales – Ciencias Naturales – Formación Ética y Ciudadana.

Título de la propuesta: ¡APRENDER A COMER PARA CRECER SALUDABLES!

Lengua: Texto expositivo: lectura, comprensión. Producción. Párrafo, oración. Oración bimembre y unimembre.

Matemática: Múltiplos y divisores.

Ciencias Sociales: Circuito productivo.

Ciencias Naturales: Funciones de la nutrición: Alimentación equilibrada y saludable.

Formación Ética y ciudadana: Formas de vida.

Indicadores de evaluación para la nivelación:

Lengua: *Comprende e interpreta lo leído. *Reconoce la estructura y las características del texto expositivo. * Produce y expone oralmente un tema de estudio con coherencia, claridad y precisión. *Identifica texto, párrafo y oración en un texto dado. *Analiza semánticamente oraciones simples. Reconoce el núcleo del sujeto y predicado.

Matemática*Distingue múltiplos de divisores. *Resuelve situaciones problemáticas sencillas que involucren el cálculo del MCM y DCM. *Responde situaciones problemáticas en forma clara y acorde a la situación propuesta.

Ciencias Sociales: *Explica de manera clara y coherente el circuito productivo de un producto determinado.

Ciencias Naturales: *Argumenta en forma clara y precisa las consecuencias que pueden causar en nuestra salud una mala alimentación.

Formación Ética y Ciudadana: * Transmite pensamientos, sentimientos y emociones sobre las distintas consecuencias de la contaminación ambiental.

Desafío: Diseñar un mural sobre alimentación saludable y compartirlo al grupo de compañeros a través de un video explicativo.

Actividades:

- 1) **Lee con mucha atención el siguiente texto:**

La función de los alimentos

Los alimentos contienen nutrientes en variadas cantidades. Algunos tienen abundantes **hidratos de carbono**, y otros aportan **proteínas** o **grasas**. Una vez incorporados al cuerpo, los alimentos cumplen tres funciones que dependen de los nutrientes que poseen.

1. Aportan la energía que permite correr, pensar, jugar, dormir. Esta función se llama **energética**.
2. Participan en la formación y el mantenimiento de los tejidos. Es la función **plástica**.
3. Favorecen el buen funcionamiento de los sistemas y la regulación de las funciones. Se trata de su función **reguladora**.

Es probable que los deportistas en el desierto cubran sus necesidades de energía consumiendo barras energéticas o unos geles que se disuelven en agua. Estos productos contienen una combinación de hidratos de carbono que aportan rápidamente la energía necesaria para la actividad deportiva. Las personas, cuando no practican deportes, prefieren consumir alimentos en forma de comida. ¡Ni polvos, ni geles, ni cápsulas!

2) Escribe un título que anticipe el texto.

3) Marca con cruz la opción correcta.

- A-El texto que leíste es:

Expositivo

Informativo

Instructivo

- B-Cuántos párrafos tiene el texto:

4

5

3

- C-Cuántas oraciones tiene el primer párrafo:

2

3

4

4) ¿Qué contienen los alimentos?

5) Enumera las funciones de los alimentos según sus nutrientes.

6) En las siguientes oraciones señala sujetos, predicado y núcleos.

- Los alimentos contienen nutrientes.

- Los alimentos favorecen y regulan los sistemas de nuestro cuerpo.

- Consumen alimentos en forma de comida.
- ¡Alimento saludable!

7) **Busca información sobre el óvalo nutricional y la importancia de alimentarnos adecuadamente.**

8) **Escribe un texto sencillo, ensaya y expone lo investigado a través de un audio.**

9) Necesitamos alimentarnos para vivir. No para estar flacos ni gordos, sino para estar sanos y poder correr, estudiar, jugar e incluso dormir.

Cuando nos levantamos en la mañana, desayunamos. ¿Qué desayunas?

Valora del 1 al 10 los alimentos que desayunas según cuán saludables sean.

SABÍAS QUE...

Para obtener leche en polvo, se le extrae la mayor parte del agua. En este proceso también se puede eliminar el hidrato de carbono de la leche, la lactosa, y producir "leche deslactosada", apta para personas que no pueden digerir este hidrato de carbono.



¿Cómo llegaron, los productos que consumes, a tu casa?

Como ya sabemos para que un producto llegue a casa se realizan gran variedad de actividades que se encadenan formando un **circuito productivo**.

10) **Observa el circuito productivo de la leche. Escribe, en qué consiste cada eslabón.**



11) **Prepara un video con la explicación del circuito productivo de la leche.**

12) **Lee con mucha atención y resuelve.**

A- Los chicos de 5° están preparando una revista de alimentación saludable. El profesor pensó en la cantidad de páginas y les propuso a sus alumnos dos pistas para que lo adivinen.

Lee atentamente las pistas.

- Pista 1: el número de páginas es múltiplo de 3 y 4.
- Pista 2. Tiene más de 15 y menos de 30 páginas.

¿Se puede saber solo con la pista 1 cuántas páginas tiene la revista? ¿Por qué?

¿Cuántas páginas tiene la revista?

Explica la respuesta.

B- Una planta de lácteos tiene que enviar 640 botellas de leche a un supermercado.

*Si la distribuyen en cajones de 12 botellas, ¿cuántos cajones se necesitan? ¿Se llenan todos? ¿Por qué?

*¿Y si en cada cajón caben 6 botellas?

¿Cómo te diste cuenta?

13) Con la información obtenida del óvalo nutricional y el texto realizado, confecciona un mural y explica a través de un video la importancia de alimentarnos saludablemente.

Directivo: Silvina Archilla

Vicedirectora: Mercedes de Luca