

GUÍA PEDAGÓGICA Nº 23 DE RETROALIMENTACIÓN _ grupo 3

Escuela: Clte. Eleazar Videla

CUE 700056300

Docente: Rosana Romera

Grado: 5º Turno: Jornada Completa

Áreas: Matemática, ciencias Naturales

Título: Pancita llena, corazón contento

Áreas: Matemática, Ciencias Naturales

Contenidos .El cuerpo humano. Funciones de nutrición. Alimentos y nutrientes, dieta equilibrada y salud. Números naturales. Números naturales y decimales. Situaciones problemáticas.

Criterios de evaluación:

Distinguir y diferenciar nutrientes de alimentación.

Reconocer la importancia de consumir lácteos para la buena salud.

Resuelva adiciones y sustracciones de números naturales.

Resuelva situaciones problemáticas con números naturales.

Desafío: Armar un recetario de comidas que se elaboran con leche para promover en los alumnos el consumo por sus beneficios a nuestra salud.

Día 1 (9/11) **Área ciencias Naturales:** Lee el texto: La ricota

La ricota es blanca, de textura blanda y granulosa y tienen sabor suave. Se utiliza en la elaboración de postres, mezclada con miel o frutas, y para rellenar pastas como lasañas, raviolos o canelones.

Para obtener la ricota, hay que entibiar leche y agregarle jugo de limón o vinagre. Los ácidos de estos productos hacen que las proteínas de la leche se agrumen. Por eso se dice que la

leche “ se corta”. Esos grumos son la ricota. En esta transformación se prepara un suero, que se elimina.

La ricota, a diferencia de la manteca, conserva las proteínas de la leche. En el suero, quedan grasas , vitaminas y minerales.

2-Responde: ¿Por qué la ricota es nutritiva?

3- Pregunten en casa alguna receta de comida que se realizan con ricota y escriban en el cuaderno.

Área Matemática: Lee la información del cuadro y resuelve :

INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Porción: 200 ml (1 vaso)			
	Cant. por 100 ml	Cant. por porción	% VD
Valor energético	46 kcal = 193 kj	92 kcal = 386 kj	5%
Carbohidratos	4,7 g	9,4 g	3%
Proteínas	3,4 g	6,8 g	9%
Grasas totales	1,5 g	3,0 g	5%
Calcio	140,0 g	280,0 g	28%

Etiqueta de un envase de leche.

Si tomas un vaso de leche tiene 46 Kilocalorías .¿Cuántas kilocalorías tendrán 2 vasos? ¿ Y 3?

Completa la tabla:

vasos	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Kilocalorías	46								

Día 2 (10/11) Área Matemática: 1- Según la información nutricional de la leche, completa el cuadro:

vasos	1	2	3
proteínas	3,4		

2- Escribe como se leen los números del cuadro:

4,7 =

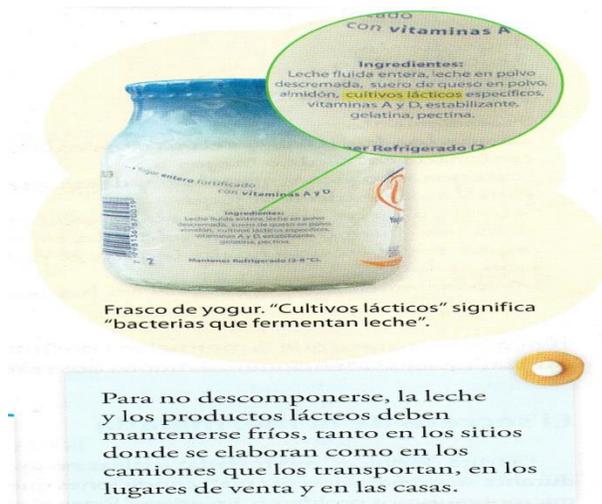
3,4=

1,5=

140,0=.....

Área Ciencias Naturales El yogur

Para hacer yogur se agregan bacterias lácticas a la leche tibia. Estas se reproducen y fermentan, es decir, convierten la lactosa en una sustancia ácida que le da al yogur su consistencia característica. El yogur se puede conservar más tiempo que la leche porque las bacterias lácticas impiden que se desarrollen otros microorganismos que pueden ser perjudiciales para la salud.



¿Saben de alguna receta que se haga con yogur? Pregunta en casa la receta y escríbela en el cuaderno.

Día 3 (11/11) Área Ciencias Naturales. La producción de leche incluye varias etapas desde el ordeño hasta su distribución en el mercado.

La leche recién ordeñada nunca es totalmente estéril porque en la ubre de la vaca hay microorganismos. Para evitar que estos se desarrollen, una vez ordeñada en los tambos, la leche es inmediatamente enfriada.



Busca en el diccionario el significado en el diccionario:

¿Qué significa “parcialmente descremada”? ¿Y homogeneizada?

Área Matemática Los ingredientes para hacer flan casero.

Flan casero (6 porciones)

Ingredientes: 2 tazas de leche, 2 huevos, 2 yemas de huevo, 2 pocillos de azúcar , Esencia de vainilla . 1/2 taza de azúcar para el caramelo.

Procedimiento. Hervir la leche con la vainilla.

Mezclar los huevos, las yemas y el azúcar, agregar la leche poco a poco para que no se formen grumos. Aparte, en un molde de metal colocar el azúcar para hacer el caramelo, humedecida el azúcar con agua y llevar a fuego hasta que se haga marrón. Con ayuda de un mayor. Retirar el molde del fuego y agregarle la preparación anterior .Cocinar a en el horno a baño María. Retirar y enfriar.

Si la receta dice para 6 porciones, averigua completando el cuadro cuanto necesitas para más porciones.

Ingredientes para 6 porciones	Ingredientes para 2 porciones	Ingredientes para 3 porciones
2 tazas de leche		
2 huevos		
2 yemas de huevo		
2 pocillos de azúcar		

Día 4 (13/11) Área Ciencias Naturales: 1- Averigua: ¿Cómo se obtiene la leche en polvo?

2- Averigua recetas de postres que se realizan con leche y escribe en tu cuaderno. Por lo menos dos recetas.



2- Busca el significado de pasteurización:

Área Matemática: Lee y resuelve las siguientes situaciones problemáticas.

a- Lidia fue al almacén y compró: 2 cajas de leche a \$ 555,50, un litro de yogur a \$ 125, 50 y un medio kg de ricota a \$ 230. ¿Cuánto gastó en el almacén?

b-Si pagó con \$ 1000 ¿Cuánto le dieron de vuelto?

c-El cuadro muestra los gramos de la merienda que se reparte en la escuela por niño:

Gramos de	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
galletas	100,50	150, 25	90,50	120, 50	90, 25
bizcochitos	50,30	90,50	110,25	100	80

¿Cuántas gramos de galletas entregaron en total en la semana?

¿Cuántos gramos de bizcochitos?

Escribe un cálculo, de gramos, que entregaron el día lunes entre galletas y bizcochitos.

Día 5 (13/11) Área ciencias Naturales . 1-Lee la receta del yogur casero. ¿Te animas a prepararlo?



Ingredientes

- 1 litro de leche fresca: de la que está en frío en el supermercado, la que dura poco, porque está muy viva
- Fermento: para 1 litro de leche necesitamos un yogur con microorganismos vivos, bien de un yogur industrial que así lo especifique, o de un yogur casero anterior.
- Opcionalmente, 1 cucharadita de azúcar o miel.

2- Averigua el procedimiento para realizar el yogur casero en simples pasos.

Escribe en tu cuaderno.

Área Matemática: 1- lee las siguientes situaciones problemáticas y resuelve.

- a- Para un negocio, Mary compra cajas de leche líquida. Cada caja cuesta 57,50\$.
¿Cuánto costarán 3 cajas ¿ Y 4?

2-Completa el cuadro

Cajas	1	3	4
precio	57,50		

- b- Mary usó su tarjeta de débito para pagar \$ 350 en el café de la esquina y \$ 550 en la panadería. Si tenía \$ 1.850, ¿cuánto dinero le queda?

Directora : Norma García