

GUÍA PEDAGÓGICA N° 24 DE RETROALIMENTACIÓN

Grupo N° 2

Escuela: República de Chile

CUE: 700035200

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

Grados: 5°

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. Operaciones con números naturales. Operaciones con números racionales: Suma. Medidas de capacidad. Lectura e interpretación de planos. Cs Naturales: La alimentación para la salud. Sistema digestivo. Diferentes tipos de mezclas entre materiales. La acción disolvente del agua .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 podal: saque, pase, recepción y bloqueo en el Vóley.

Indicadores de Evaluación para la Nivelación:

Matemática

- Lee, escribe y compara números hasta 200.000.
- Expresa una medida en situaciones cotidianas que involucren el uso de fracciones.
- Escribe fracciones mayores que la unidad como número mixto.
- 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.
- Ubica objetos en el plano en función de referencias.

Ciencias naturales

- Diferencia 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 escribas un breve informe explicando el proceso de la digestión y lo que propones como merienda nutritiva.

(Las imágenes y cuadros de la Guía son a modo de referencia, se entregará ampliado)

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.

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




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

LECHE CON SABORIZANTE – BUDÍN - LECHE CHOCOLATADA - ARROZ CON LECHE

3- Mira lo que contiene cada envase. Si te corresponden 32 raciones, ¿Cuántos paquetes de chocolatada deben darte?



PAQUETES DE CHOCOLATADA
16 RACIONES POR PAQUETE

4-Mira en el folleto, las proporciones para preparar **leche chocolatada**.



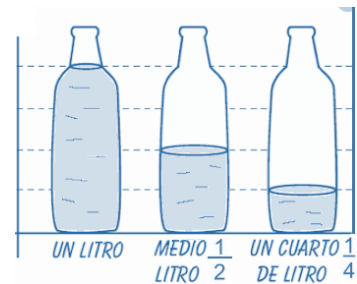
Completa 1 vaso de agua equivale a 200 cm³.

¿Cuántos vasos necesito para completar 1000 cm³ o 1 litro? Puedes hacer la prueba.

Rodea lo correcto

4 vasos de 200 **5 vasos de 200**

5- a-Mira como están divididas las botellas. Señala la botella que tiene sólo 250 cm³, igual que el vaso.



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

6-Rodea las equivalencias

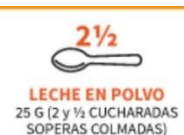
1 Litro es igual a : **500 cm³** **0,25 L** **0,500 L**
2

PAQUETE DE CEREALES 8 RACIONES
PAQUETE DE GALLETAS 16 RACIONES
PAQUETE DE BUDÍN 8 RACIONES



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

8-Para preparar un vaso de leche se usa 2 ½ cucharada...



$$2 \frac{1}{2} + 2 \frac{1}{2} =$$

para preparar 2 vasos

$$2 + 2 + \frac{1}{2} + \frac{1}{2} =$$

$$4 + 1 = 5$$

Para preparar 3 vasos...

¿Cuánto uso? Puedes probarlo en forma concreta o con un dibujo y tacha el cálculo incorrecto.

$$2 \frac{1}{2} + 2 \frac{1}{2} + 2 \frac{1}{2}$$

$$6 + \frac{1}{2}$$

$$2 + 2 + 2 + \frac{1}{2} + \frac{1}{2} + \frac{1}{2}$$

9-Cada caja trae 10 paquetes de arroz con leche. Si tenemos 150 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? Rodea la respuesta correcta

37 **296** **304**



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)



$$\frac{4}{8}$$

$$1 \text{ budín} + 1 \text{ budín y} \\ \frac{4}{8} \text{ se usan } 2 \text{ budines y } \frac{4}{8} = 2$$

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?

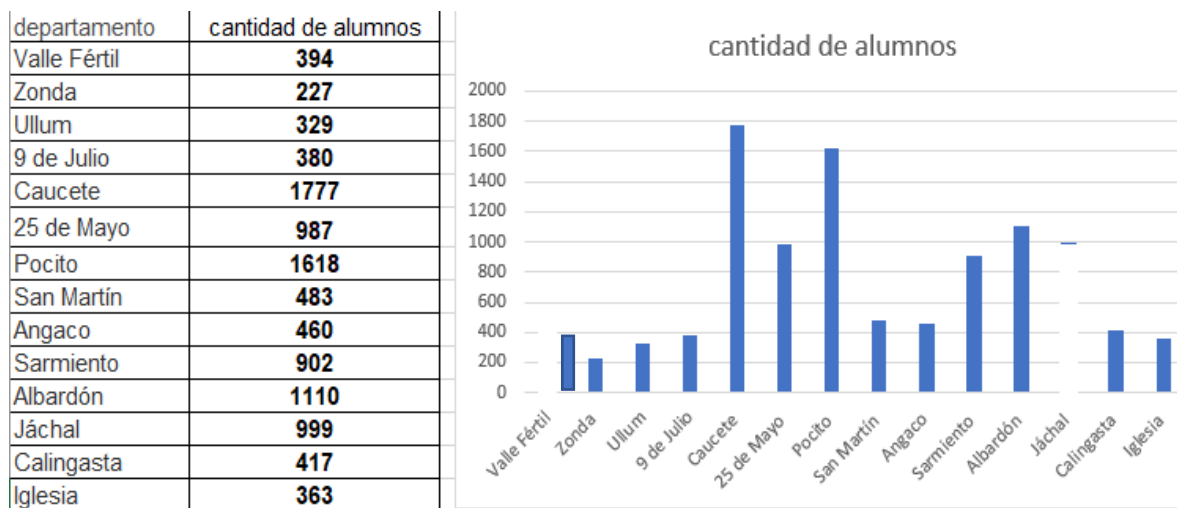
Realiza el cálculo y señala la respuesta correcta. **81.500** **60.568**

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

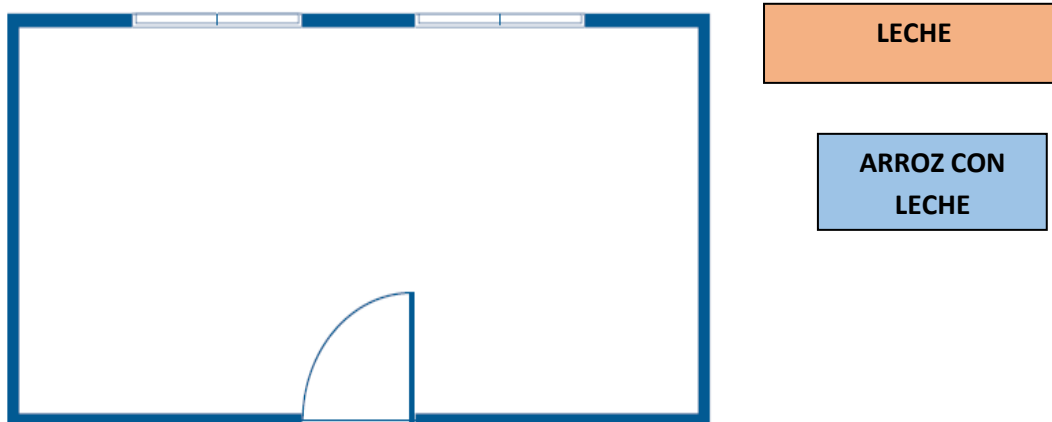
a-¿En qué departamento volvieron más alumnos?

b-Mira Cauce y 25 de Mayo ¿En qué departamento volvieron más, cuántos más?

c- Mira en la tabla: cantidad de Jáchal y dibuja la barra que falta 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, 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, sustancias

que contienen los alimentos de los cuales obtenemos la energía necesaria para vivir de manera sana. 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.



16-Para recordar el funcionamiento del sistema digestivo relea la guía 11 o lee lo siguiente y une con el órgano que corresponda

El Aparato Digestivo convierte los alimentos en nutrientes para el organismo.

El alimento que consumimos entra por la **boca**, donde se mastica y se mezcla con la saliva formando así el bolo alimenticio, que pasa por la faringe y después al estómago.

El **hígado** segrega bilis, la cual pasa por la vesícula y ésta, a su vez, la envía al intestino delgado. La bilis ayuda a digerir las grasas.

Al pasar al **intestino delgado**, la bilis y el jugo pancreático se mezclan con el jugo intestinal, terminando así la digestión. Los nutrientes pasan a la sangre y los residuos al intestino grueso.

La misión del **estómago** es mezclar el jugo gástrico que segrega con los alimentos ya masticados y ensalivados, y después los vacía lentamente en el intestino delgado.

El **páncreas** vierte en el intestino delgado el jugo pancreático, que descompone las grasas, azúcares y proteínas de los alimentos.

Los residuos de la digestión pasan al **intestino grueso** y se forman las heces que se arrojan por el recto.

17-¿Dónde ubicas la leche y cereales ? Señálalo en el óvalo.

18-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. Pegala en tu cuaderno.

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

Lunes	Miércoles	Viernes

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

a -Observa estas mezclas y rodea las que son heterogéneas (fácil de separar)

AGUA CON LECHE EN POLVO

CEREALES CON ANILLITOS

ARROZ CON LECHE

b- Si un jugo preparado te queda muy dulce ¿ cómo haces para disolverlo más?

TECNOLOGÍA

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

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

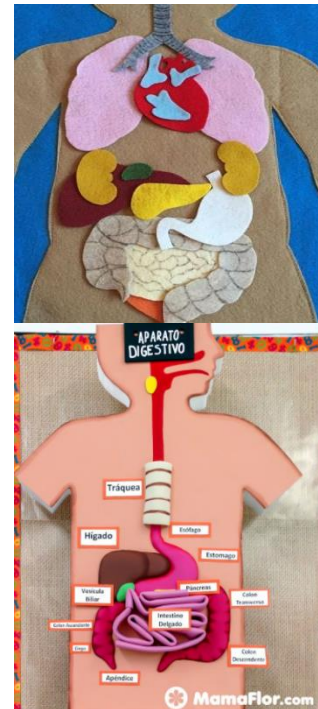
b-Con ayuda de un mayor recorta el contorno.

c-Dibuja y recorta los órganos del sistema y píntalos de los colores que desees.

d-Puedes hacerlo con los materiales que aparecen en la imagen o los que tengas en casa.

e-Escribe sus nombres para identificarlos

g-Dibuja dos de las herramientas utilizadas, menciona sus partes y dí para qué sirve.



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. 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	

Directora: marcela López Bárriga

Vicedirectora: María Clemenceau