

GUÍA N° 23 DE RETROALIMENTACIÓN

ESCUELA: ANTONIO PULENTA

CUE: 700043600

DOCENTE: PROF. ANDREA ABALLAY

GRADO: **QUINTO**

TURNO: JORNADA COMPLETA

ÁREA/S: ÁREAS INTEGRADAS

TÍTULO DE LA PROPUESTA: **Transitamos el final del camino. ¡Adelante!**

CONTENIDOS: **Matemática:** Números naturales enteros, decimales y fraccionarios: designación oral y representación escrita. **Ciencias Naturales:** Alimentación: Información nutricional.

INDICADORES DE EVALUACIÓN PARA LA NIVELACIÓN:

- Selecciona información confiable de diversas fuentes a partir del desafío.
- Resuelve problemas de geometría con precisión y seguridad.
- Reconoce números decimales en lectura, escritura para su uso en situaciones reales.
- Resuelve situaciones que involucren sumas y restas de números naturales y expresiones fraccionarias.

**DESAFÍO: DISEÑAR UN FOLLETO SOBRE ALIMENTACIÓN SALUDABLE**

ACTIVIDADES

1-Observa las imágenes: ¡QUÉ RICAS PIZZAS!



A)-Escribe la fracción que representa cada entero.

-----

2-Observa bien...y escribe la fracción de las partes que se están por comer...



3-Leer la información nutricional de la pizza... ¿Cuánto podemos comer?

En general es un alimento rico en carbohidratos (25.8 gramos/100 gramos), grasa (11.5 gramos/100 gramos) y proteína (8.8 gramos/100 gramos). Aproximadamente, 100 gramos de **pizza** aportan unas 234 calorías y, por tanto, una ración pequeña puede ser apta incluso para dietas de adelgazamiento.

¿Cuáles son los principales nutrientes de la pizza?

Las **pizzas** aportan hidratos de carbono gracias a la masa; **vitaminas** y minerales por su salsa de tomate y verduras como, por ejemplo, pimiento, cebolla o los champiñones: calcio **que** aporta los distintos **tipos** de quesos **que** se emplean en su elaboración; y, por último, proteínas si las **pizzas** son elaboradas de pollo y/o atún.

Información nutricional

Las fuentes incluyen: [USDA](#)

Cantidad por 100 gramos

Calorías 266

Grasas totales 10 g

Ácidos grasos saturados 4,5 g

Ácidos grasos poliinsaturados 1,7 g

**ESCUELA ANTONIO PULENTA – 5º GRADO – ÁREAS INTEGRADAS**

Ácidos grasos monoinsaturados 2,6 g			
Ácidos grasos trans 0,2 g			
<b>Colesterol</b> 17 mg			
<b>Sodio</b> 598 mg			
<b>Potasio</b> 172 mg			
<b>Carbohidratos</b> 33 g			
Fibra alimentaria 2,3 g			
Azúcares 3,6 g			
<b>Proteínas</b> 11 g			
Vitamina A	358 IU	Vitamina C	1,4 mg
Calcio	188 mg	Hierro	2,5 mg
Vitamina D	0 IU	Vitamina B6	0,1 mg
Vitamina B12	0,4 µg	Magnesio	24 mg

A) ¿Cuántos carbohidratos tiene la pizza?

B) ¿Cuántas porciones de pizza se pueden comer en una dieta para adelgazar?

4-Completa el cuadro con los números que aparecen en el cuadro de info nutricional

NÚMEROS NATURALES ENTEROS	NÚMEROS DECIMALES

5-Realiza las siguientes sumas

- Calorías + grasas totales + colesterol =
- Sodio + potasio + carbohidratos =

6-Averigua qué alimentos componen una “ALIMENTACIÓN SALUDABLE” y con esa información elabora un tríptico sobre

“ALIMENTACIÓN SALUDABLE E HIGIENE”



Ejemplo de tríptico.

**PAUTAS:**

- Una hoja A4 la divides en 3 partes iguales, usa elementos de geometría.
- En cada parte debes escribir información que sea útil para una buena alimentación y las medidas de higiene que debemos tener al preparar los alimentos y al consumirlos.
- Acompaña la info con dibujos o recortes.

DOCENTE: PROF. ANDREA ABALLAY

CELULAR: 2645844943

**DIRECTORA: MARÍA ALEJANDRA ZAPPALÁ**