

Justificación de la unidad didáctica

Partimos de la organización fisiológica del ser humano y de los aparatos implicados en la realización de las funciones vitales, para centrarnos en la función de nutrición: qué son los nutrientes y para qué los necesita nuestro organismo, qué alimentos los contienen y cómo confeccionar dietas saludables a partir de informaciones sobre los tipos de alimentos. Se describe el aparato digestivo y su tarea de extraer los nutrientes de los alimentos que ingerimos, mediante el proceso de la digestión, describiendo las acciones que realizan los diferentes órganos que lo componen.

Las referencias a la salud e higiene alimentarias están presentes, en particular, la conservación y la manipulación correcta de alimentos. Finalizaremos con una tarea relativa a la observación e interpretación de etiquetas de alimentos envasados, para desarrollar hábitos relacionados con la educación alimentaria. Por último, y con la intención de contribuir al desarrollo de las competencias sociales y cívicas, se presenta una tarea relacionada con la alimentación en diferentes culturas y el origen de algunos alimentos.

Concreción de los objetivos de etapa

h) Conocer los aspectos fundamentales de las Ciencias de la Naturaleza, las Ciencias Sociales, la Geografía, la Historia y la Cultura.

Contenidos	Criterios de evaluación	Estándares de aprendizaje evaluables
<ul style="list-style-type: none"> • Organización fisiológica del cuerpo humano. • Funciones vitales y aparatos asociados. • Los nutrientes y los diferentes grupos de nutrientes. • Los alimentos y su clasificación en función de los nutrientes: energéticos, constructivos y reguladores. • La dieta saludable. • Importancia del agua. • Identificación y clasificación de alimentos de consumo frecuente y utilización de «ruedas de alimentos» para confeccionar dietas. • La digestión y el aparato digestivo. • Identificación de órganos del aparato digestivo en láminas y dibujos. • Transformaciones de los alimentos a lo largo del tubo. Acciones mecánicas y químicas. • Algunas técnicas para conservar alimentos. • Intoxicaciones alimentarias y pautas para evitarlas. • Algunas alteraciones de la salud como consecuencia de dietas desequilibradas. • Valoración de la importancia de la dieta saludable. • Adquisición de pautas para incrementar la autonomía y la responsabilidad en la propia salud. • Interpretación de informaciones nutricionales en etiquetas. • Alimentación en otras culturas. Orígenes de algunos alimentos. 	<p>1. Relacionar las funciones del ser humano con los órganos, aparatos y sistemas, que permiten realizarlas, y describir las tareas que desempeñan.</p>	<p>1.1. Identifica, nombra y describe los órganos, aparatos y sistemas, que intervienen en las distintas funciones vitales, y describe las tareas que realizan.</p>
	<p>2. Diferenciar alimentos y nutrientes, conocer los nutrientes y sus funciones, y clasificar e identificar alimentos en función de los nutrientes que contienen.</p>	<p>2.1. Define alimento y nutriente. Conoce los tipos de nutrientes y sus efectos en el organismo.</p> <p>2.2. Conoce y aplica la clasificación de alimentos en función de los nutrientes que contienen.</p>
	<p>3. Afianzar la idea de dieta saludable y utilizar la rueda de los alimentos para confeccionarla.</p>	<p>3.1. Define la dieta saludable. Conoce la información que se muestra en la rueda de los alimentos y la utiliza para confeccionar dietas saludables.</p>
	<p>4. Identificar, nombrar y describir los órganos que forman el aparato digestivo, así como las tareas que realizan en el proceso de la digestión.</p>	<p>4.1. Identifica, nombra y describe los órganos que forman el aparato digestivo y las tareas que realizan.</p> <p>4.2. Define la digestión y describe las transformaciones que sufren los alimentos a lo largo del aparato digestivo.</p>
	<p>5. Nombrar y describir algunos métodos de conservación de alimentos, e identificarlos en alimentos de consumo frecuente.</p>	<p>5.1. Nombra y describe los métodos frecuentes de conservación de alimentos, e identifica alimentos que se suelen presentar conservados según esos métodos.</p>
	<p>6. Conocer las causas de las intoxicaciones alimentarias y adquirir estrategias para evitarlas.</p>	<p>6.1. Reconoce y describe estrategias de higiene para evitar intoxicaciones alimentarias.</p>
	<p>7. Interpretar informaciones nutricionales de etiquetas de alimentos envasados y evaluar las cualidades e idoneidad del alimento.</p>	<p>7.1. Interpreta informaciones nutricionales y clasifica los alimentos deduciendo su calidad e idoneidad de consumo.</p>
	<p>8. Comprender informaciones, adquirir vocabulario sobre la nutrición humana, expresar conocimientos y opiniones de forma oral y escrita, y mostrar interés por la lectura de textos sobre alimentación.</p>	<p>8.1. Comprende las informaciones, adquiere vocabulario sobre la nutrición humana, expresa conocimientos y opiniones de forma oral y escrita, y muestra interés por la lectura de textos sobre alimentación.</p>

		ALUMNADO	ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE EVALUABLES
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
			1.1. Identifica, nombra y describe los órganos, aparatos y sistemas, que intervienen en las distintas funciones vitales, y describe las tareas que realizan.
			2.1. Define alimento y nutriente. Conoce los tipos de nutrientes y sus efectos en el organismo.
			2.2. Conoce y aplica la clasificación de alimentos en función de los nutrientes que contienen.
			3.1. Define dieta saludable. Conoce información que se muestra en la rueda de los alimentos y la utiliza para confeccionar dietas saludables.
			4.1. Identifica, nombra y describe los órganos que forman el aparato digestivo y las tareas que realizan.
			4.2. Define digestión y describe las transformaciones que sufren los alimentos a lo largo del aparato digestivo.
			5.1. Nombra y describe métodos frecuentes de conservación de alimentos, e identifica alimentos que se suelen presentar conservados según esos métodos.
			6.1. Reconoce y describe estrategias de higiene para evitar intoxicaciones alimentarias.
			7.1. Interpreta informaciones nutricionales y clasifica los alimentos deduciendo su calidad e idoneidad de consumo.
			8.1. Comprende informaciones, adquiere vocabulario sobre la nutrición humana, expresa conocimientos y opiniones de forma oral y escrita, y muestra interés por la lectura de textos sobre alimentación.

T	UNIDAD PROGRAMACIÓN	FUNDAMENTACIÓN CURRICULAR		FUNDAMENTACIÓN	
		Criterios de Evaluación Criterios de Calificación		Metodología	Agrupamientos
		Competencias Clave			
		Instrumentos de evaluación			
2	<p>LA NUTRICIÓN HUMANA (I)</p> <p>A través de las diferentes actividades propuestas en la unidad, se pretende que los alumnos y las alumnas adquieran los conocimientos siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La organización del cuerpo humano; órganos, aparatos y sistemas, encargados de la realización de las funciones vitales. • Los nutrientes, los alimentos y la forma de alimentarnos correctamente. • El aparato digestivo y su funcionamiento. • La conservación de los alimentos y la seguridad alimentaria. • Las etiquetas de los alimentos. • La alimentación de otras culturas. 	PCNA05C01 PCNA05C02		<p>En el desarrollo de la unidad de se emplean diversas estrategias metodológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Exposición del profesor utilizando diferentes soportes. Antes de comenzar, se deben conocer las ideas previas y las dificultades del aprendizaje del alumnado. - Realización de observaciones reales de etiquetas de alimentos, alimentos conservados con diferentes métodos... - Trabajo reflexivo individual en el desarrollo de las actividades individuales, proyectos para investigar y talleres de ciencias. - Trabajo en grupo cooperativo en el desarrollo de actividades y proyectos: hacer grupos de 3 o 4 alumnos y utilizar las estructuras de cooperativo sugeridas en la guía del profesor para trabajar los principios de definición de objetivo grupal, interdependencia positiva e interacción cara a cara. Se recomienda el aprendizaje cooperativo aplicando las metodologías de lectura compartida, folio giratorio, lápices al centro y mapa conceptual compartido. - Puesta en común en gran grupo, después del trabajo individual o grupal. 	Gran grupo Grupos de 3 - 4 Individual
		<ul style="list-style-type: none"> • Comunicación lingüística. • Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología. • Aprender a aprender • Sentido de la iniciativa y espíritu emprendedor. • Competencias sociales y cívicas. • Competencia digital. 			
		<ul style="list-style-type: none"> • Prueba escrita. • Exposición del alumnado de las distintas fases del aprendizaje. 			
		<p>Período</p> <p>2.^a, 3.^a y 4.^a semana de enero y 1.^a semana de febrero</p>			
<p>Evaluación de la unidad</p>		<p>Desarrollo</p> <p>(a rellenar por el docente)</p>			
		<p>Mejora</p> <p>(a rellenar por el docente)</p>			

METODOLÓGICA		JUSTIFICACIÓN	
Espacios	Recursos	Estrategias para desarrollar educación en valores	PROGRAMAS
<ul style="list-style-type: none"> • Aula ordinaria • Aula de Informática / TIC 	<p>Para el tratamiento de la unidad, además del libro del alumno y la propuesta didáctica, le serán de gran utilidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recursos fotocopiables de la propuesta didáctica, con actividades de refuerzo, ampliación, talleres de ciencia y evaluación. • Cuadernos complementarios al libro del alumno. • Los materiales digitales asociados a la unidad. • Menús domésticos, del colegio, de restaurantes... • Etiquetas de alimentos y conservas. • Catálogos publicitarios de productos alimentarios. 	<p>Le proponemos que incida en:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La perseverancia y el gusto personal por el trabajo bien hecho, la presentación ordenada de trabajos, la precisión... • La colaboración con compañeros y compañeras para realizar un aprendizaje cooperativo, la responsabilidad a la hora de hacerse cargo de pequeñas tareas para el progreso del grupo... • El lenguaje coeducativo debe mantenerse en todo momento en las situaciones de gran grupo y en el trabajo en grupos heterogéneos. 	<p>Plan Lector: Lectura de los textos del libro del alumno, de otros libros, enciclopedias, de la página web www.leerenelaula.com/planlector/, etc. sacando conclusiones e inferencias necesarias para resolver las diferentes actividades y la tarea.</p> <p>Plan TIC: Uso del libro digital y de los materiales digitales. Enlaces web: www.anayaeducacion.com y www.leerenelaula.com/planlector/ con diferentes recursos y actividades.</p> <p>Otros programas, planes o proyectos del centro (a rellenar por el docente)</p>
Medidas de atención a la diversidad			
<ul style="list-style-type: none"> - Actividades de ampliación y de refuerzo de la propuesta didáctica y libro digital. - Fichas de ampliación y de refuerzo propuestas en los recursos fotocopiables y en el libro digital. 			
Para el alumnado con dificultades de aprendizaje	(a rellenar por el docente)		