

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	LA NUTRICIÓN HUMANA (I) A través de las diferentes actividades propuestas en la unidad, se pretende que los alumnos y las alumnas adquieran los conocimientos siguientes: <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		En el desarrollo de la unidad de se emplean diversas estrategias metodológicas: <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. 			
		Período			
Evaluación de la unidad		Desarrollo		(a rellenar por el docente)	
		Mejora		(a rellenar por el docente)	

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)		