

Módulo de aprendizaje integrado

CUE: 700012900

Nombre de la institución: “CENS 69 Prof. María del Carmen Caballero Vidal”

Docentes responsables: Ortiz Martinez José Luis

Cursos destinatarios: 1º5

Turno: Nocturno

Espacios curriculares: Biología

Título del proyecto: “Vida saludable: soy lo que como”

INTRODUCCIÓN A LA PROPUESTA:

- *Contexto educacional y justificación de la propuesta:*

El proyecto interdisciplinario denominado “Vida saludable: soy lo que como”, está pensado para ponerlo en práctica en el CENS 69 Prof. María del Carmen Caballero Vidal, para los alumnos que integran 1º5.

En la actualidad la institución se encuentra ubicada en calle Avda. Leandro N. Alem 31 (s) – Capital, con alumnos provenientes de las inmediaciones que rodean a la institución, como así también de departamentos cercanos; cuyos intereses son diversos, y varía en función de sus características personales y la edad.

Una de las problemáticas que detectamos los docentes en el aula, es la falta de información por parte de nuestros alumnos respecto a la temática Buena Alimentación, por ello consideramos indispensables promover algunas herramientas necesarias para que ellos puedan adquirir hábitos que los ayude en sus proyectos de vida.

- *Participación de los estudiantes:*

Se proveerá a los alumnos del material bibliográfico necesario para el desarrollo de las actividades prácticas y de aprendizaje integrado. Se aspira a que logren una participación activa, autónoma y creativa, basada en la utilización de recursos y herramientas adaptadas a

las circunstancias actuales, para que los estudiantes se apropien de estos y los pongan en práctica.

OBJETIVOS DE LA PROPUESTA:

- *Generales:*

- Reconocer los principales grupos de nutrientes que nos proveen los alimentos y algunas de sus funciones.
- Adquirir y valorar los buenos hábitos dentro de una alimentación adecuada.
- Identificar los sistemas de órganos que participan en la nutrición humana.

- *Específicos:*

- Establecer comparaciones entre las proporciones de nutrientes presentes en distintos alimentos.
- Comprender la función de los sistemas de órganos involucrados en la nutrición.

CAPACIDADES A DESARROLLAR:

- Ponderar la búsqueda de información a través de medios tecnológicos, justificando la selección y el buen uso de éstos a fin de analizar y organizar el material obtenido.
- Incentivar la resolución de situaciones problemáticas para poder construir con idoneidad representaciones de la realidad (en diferentes formatos y modelos).
- Desarrollar el pensamiento crítico para establecer relaciones entre diferentes nociones, situaciones o acontecimientos.
- Saber comunicar, de manera oral y escrita, situaciones, circunstancias y realidades diversas.

CONTENIDOS INTEGRADOS:

- *Biología:* Clasificación de los nutrientes. Enfermedades nutricionales. Nutrición humana: sistemas de órganos involucrados.

ACCIONES A DESARROLLAR Y RECURSOS NECESARIOS:

Actividades:

1. Busque en tres envases de alimentos las etiquetas que contienen. A partir de la información nutricional contenida en ellas, elabore una tabla y registre los datos acerca de los nutrientes que se encuentren en mayor proporción.

La siguiente tabla brinda ejemplos de los nutrientes en mayor proporción.

Nutriente en g alimento (por porción)	Tamaño de la porción	Hidratos de carbono o glúcidos	Proteínas	Grasas o lípidos	Minerales (sodio)	Fibra *
Chocolate con leche	25 g	15,1 g	1,9 g	7,3 g	–	–
Medallón de pollo al horno	85 g	18,7 g	11,9 g	11,0 g	663 mg	0,25 g
Sémola de trigo	50 g	35,5 g	6 g	0,3 g	1,5 mg	0 g
Arvejas congeladas	130 g	26,6 g	0,52 g	0 g	91 mg	0,3 g
Atún en aceite	60 g	0 g	15,4 g	7,8 g	360 mg	1,95 g
Arroz blanco grano largo	50 g	40,2 g	3,35 g	0,2 g	2,5 mg	0 g
Jugo de naranja envasado	200 g	21,2 g	1,2 g	0 g	6,0 mg	0,4 g
Leche entera fluida cada 100 cm ³	200 g	9,6 g	6,0 g	6,0 g	100 mg	0 g

* La fibra es fundamental en el proceso digestivo aunque muchos autores no la consideran nutriente.

2. A partir de la identificación de los nutrientes en el punto anterior realice gráficos de barra para comparar las diferentes etiquetas.

Por ejemplo el siguiente gráfico muestra qué nutrientes hay en una porción de pan integral.

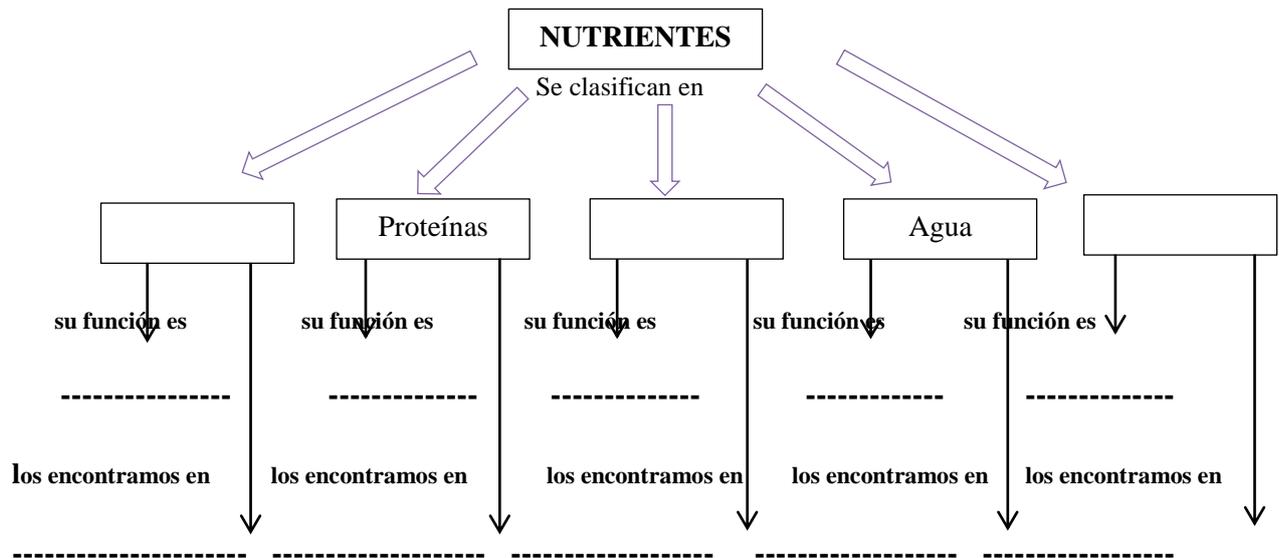


3. “El agua es esencial para la vida”: El agua es considerada como nutriente, pero generalmente no aparece citada en los envases.

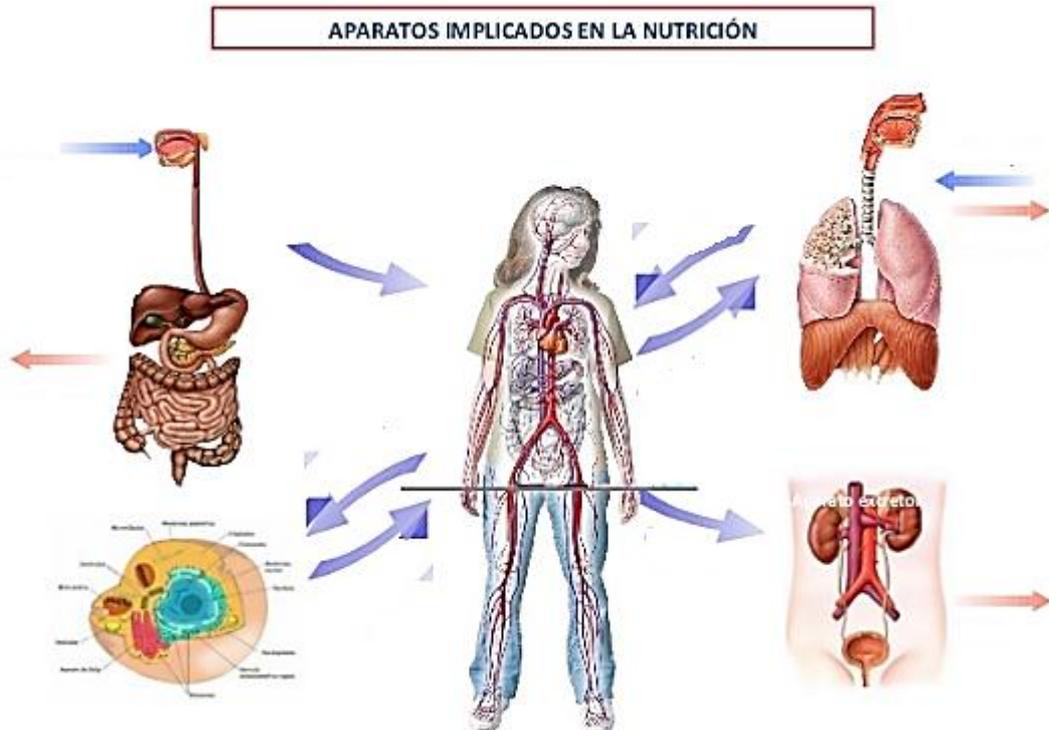
- a. ¿Cuánto tiempo puede sobrevivir una persona sin agua?
- b. ¿Por qué cuando las personas utilizan la huelga de hambre, como forma de protesta social, no ingieren alimentos pero sí consumen agua?

4. Observe el siguiente video y complete el mapa conceptual de acuerdo a la clasificación química de los nutrientes:

<https://www.youtube.com/watch?v=HHwReEbLh0w>



5. De acuerdo a los sistemas de órganos involucrados en la nutrición humana, coloque las palabras correspondientes en las flechas y luego responda:



Alimentos y agua- materia fecal- nutrientes y oxígeno- nutrientes- oxígeno molecular- orina- desechos y agua- dióxido de carbono, agua y otros desechos- aire inspirado- aire espirado- dióxido de carbono y agua.

- a. ¿De qué manera llegan los nutrientes a las células de nuestro cuerpo? ¿de dónde provienen esos nutrientes?
- b. ¿Cómo elimina nuestro organismo los desechos que son tóxicos? ¿Cuáles son esos desechos?

6. Investigue en diferentes fuentes bibliográficas sobre alguna enfermedad nutricional teniendo en cuenta: nombre, causas, síntomas, tratamientos si los hay; y realice una conclusión.

7. Elabore un trabajo en forma grupal, no mayor a 4 integrantes (compañeros del curso), empleando Power point como herramienta tecnológica. En el mismo deberá quedar plasmada una síntesis de las anteriores actividades. Para ello debe utilizar:

- Presentación: Nombre de la escuela. Curso y división. Título del proyecto. Integrantes del grupo.
- Las Diapositivas que utilice deben ser atractivas, con tipo y tamaño de letra correspondientes
- Imágenes vinculadas a los temas trabajados
- Insertar audios grabados por los integrantes brindando una pequeña explicación de lo desarrollado.

Nota: EL TRABAJO FINAL DEBERÁ SER ENVIADO AL CORREO ELECTRÓNICO DEL PROFESOR

Biología: joselom3243@gmail.com

ESTRATEGIAS DE EVALUACION DE LOS APRENDIZAJES INTEGRADOS:

El propósito de la evaluación es visualizar la apropiación integral de los contenidos trabajados por parte de los alumnos.

Momentos de la evaluación:

- Evaluación de proceso: mediante la utilización de rúbricas como indicadores de logro
 - LA (Logrado con Autonomía)
 - L (Logrado)

- EPPA (En Proceso de Promoción Acompañada), para aquellos que no alcanzaron las habilidades y capacidades.
- Evaluación del producto final: a través de la presentación de un trabajo en power point.

Criterios de evaluación:

Se tendrá en cuenta la cantidad de guías presentadas y evaluadas por los docentes, ya que en ellas se refleja el proceso y el desarrollo de los contenidos abordados en el proyecto final.

Director de la Institución: Lic. Pirri Vicente