

GUÍA DEL ESTUDIANTE

ASIGNATURA: Iniciación a la Salud Preventiva 2º Bachillerato

ETAPA	Bachillerato	CURSO	2º
ASIGNATURA	Iniciación a la salud preventiva	TIPO DE ASIGNATURA	Optativa de diseño propio
DEPARTAMENTO	Biología y geología	HORAS SEMANALES	2
JEFE/A DE DEPARTAMENTO	Manuel Jiménez García	PROFESORADO QUE LA IMPARTE	Manuel Jiménez García

PRESENTACIÓN DE LA ASIGNATURA

“Iniciación a la salud preventiva” pretende ser una de las materias que el alumnado de 2º de bachillerato curse como materia optativa de 2 horas semanales, complementando su formación y enriqueciéndola con competencias relacionadas con los hábitos y estilos de vida saludables. Para ello, la adquisición de sus competencias específicas girará en torno a cuatro bloques relacionados con la prevención de enfermedades y el mantenimiento de un buen estado de salud física, mental y social. Estos bloques serían: La alimentación y la salud; las drogodependencias y la salud; el deporte y la salud y el medioambiente y la salud. Con esta vocación, esta materia optativa de diseño propio no se oferta exclusivamente para el alumnado de la modalidad de bachillerato de ciencias y tecnología, también nos gustaría que fuera elegida para formar parte del currículo del alumnado de las modalidades de bachillerato de humanidades y de ciencias sociales, puesto que en esas dos últimas modalidades quizás sea aún más necesaria una formación en hábitos saludables, pues es comprensible que el alumnado de modalidades no científicas presente un mayor desconocimiento sobre los estilos de vida saludables y su relación con la prevención de numerosas enfermedades. Por supuesto, es además un buen complemento para todos aquellos alumnos que tengan unas perspectivas futuras de cursar una formación profesional superior o universitaria relacionada con las Ciencias de la Salud.

CONCRECIÓN CURRICULAR

GUÍA DEL ESTUDIANTE

<p>COMPETENCIA ESPECÍFICA</p>	<p>1. Interpretar y transmitir información y datos científicos, argumentando sobre estos con precisión y utilizando diferentes formatos para analizar procesos, métodos, experimentos o resultados relacionados con los hábitos saludables y la prevención de las enfermedades.</p>	<p>SABERES BÁSICOS</p>
<p>CRITERIO DE EVALUACIÓN ASOCIADO</p>	<p>1.1. Analizar críticamente conceptos y procesos relacionados con los saberes de la materia interpretando información en diferentes formatos: modelos, gráficos, tablas, diagramas, fórmulas, esquemas.</p>	<p><u>ALIMENTACIÓN Y SALUD</u> 1. Importancia 2. ¿Para qué sirven los alimentos? 3. Nutrición y alimentación 4. Tipos de alimentos</p>
<p>CRITERIO DE EVALUACIÓN ASOCIADO</p>	<p>1.2. Comunicar informaciones u opiniones razonadas relacionadas con los saberes de la materia o con trabajos científicos, transmitiéndolas de forma clara y rigurosa, utilizando la terminología y el formato adecuados: modelos, gráficos, tablas, vídeos, informes, diagramas, fórmulas, esquemas y símbolos, entre otros, y herramientas digitales.</p>	<p><u>ALIMENTACIÓN Y SALUD</u> 5. Los carbohidratos o glúcidos 6. Las proteínas 7. Las grasas y el colesterol (lípidos) 8. Las vitaminas 9. Las sales minerales y los oligoelementos</p>
<p>CRITERIO DE EVALUACIÓN ASOCIADO</p>	<p>1.3. Argumentar sobre aspectos relacionados con los saberes de la materia defendiendo una postura de forma razonada y con una actitud abierta, flexible, receptiva y respetuosa ante la opinión de los demás.</p>	<p><u>ALIMENTACIÓN Y SALUD</u> 10. Prevención: por una alimentación sana 11. Una opción libre: vegetarianos 12. Los aditivos alimentarios 13. Complementos dietéticos 14. Los alimentos sometidos a radiación</p>
<p>COMPETENCIA ESPECÍFICA</p>	<p>2. Localizar y utilizar fuentes fiables, identificando, seleccionando y organizando la información, evaluándola críticamente y contrastando su veracidad, para resolver preguntas planteadas de forma autónoma</p>	<p>SABERES BÁSICOS</p>

GUÍA DEL ESTUDIANTE

	relacionadas con los hábitos saludables de forma autónoma.	
CRITERIO DE EVALUACIÓN ASOCIADO	2.1. Plantear y resolver cuestiones relacionadas con los saberes de la materia, localizando y citando fuentes adecuadas y seleccionando, organizando y analizando críticamente la información.	<u>ACTIVIDAD FÍSICA Y SALUD</u> 1. Forma física 2. El ejercicio físico y sus ventajas a largo plazo 3. El ejercicio físico previene las enfermedades
CRITERIO DE EVALUACIÓN ASOCIADO	2.2. Contrastar y justificar la veracidad de la información relacionada con los saberes de la materia, utilizando fuentes fiables y adoptando una actitud crítica y escéptica hacia informaciones sin una base científica como pseudociencias, teorías conspiratorias, creencias infundadas, bulos, etc..	<u>ACTIVIDAD FÍSICA Y SALUD</u> 4. El ejercicio físico moderado aumenta la esperanza de vida 5. Medicina deportiva.
CRITERIO DE EVALUACIÓN ASOCIADO	2.3. Argumentar sobre la contribución de la ciencia a la sociedad y la labor de las personas dedicadas a ella, destacando el papel de la mujer y entendiendo la investigación como una labor colectiva e interdisciplinar en constante evolución influida por el contexto político y los recursos económicos propios en Andalucía	<u>ACTIVIDAD FÍSICA Y SALUD</u> 6. Lesiones deportivas 7. Fisiología del ejercicio
COMPETENCIA ESPECÍFICA	3. Diseñar, planear y desarrollar proyectos de investigación siguiendo los pasos de las diversas metodologías científicas, teniendo en cuenta los recursos disponibles de forma realista y buscando vías de colaboración, para indagar en aspectos relacionados con los hábitos saludables y la prevención de las enfermedades.	SABERES BÁSICOS
	3.1. Plantear preguntas, realizar predicciones y formular hipótesis que puedan ser respondidas o contrastadas,	<u>DROGAS LEGALES E ILEGALES</u> 1. ¿Qué son las drogas? 2. Drogodependencias

GUÍA DEL ESTUDIANTE

<p>CRITERIO DE EVALUACIÓN ASOCIADO</p>	<p>utilizando métodos científicos y que intenten explicar fenómenos biológicos relacionados con los hábitos saludables.</p>	<p>3. Tabaco 4. Alcohol</p>
<p>CRITERIO DE EVALUACIÓN ASOCIADO</p>	<p>3.2. Diseñar la experimentación, la toma de datos y el análisis de fenómenos relacionados con los hábitos saludables y seleccionar los instrumentos necesarios de modo que permitan responder a preguntas concretas y contrastar una hipótesis planteada minimizando los sesgos en la medida de lo posible.</p>	<p><u>DROGAS LEGALES E ILEGALES</u> 5. Cannabis 6. Cocaína y otros estimulantes 7. Opiáceos 8. Drogas de síntesis</p>
<p>CRITERIO DE EVALUACIÓN ASOCIADO</p>	<p>3.3. Realizar experimentos y tomar datos cuantitativos y cualitativos sobre fenómenos relacionados con los hábitos saludables, seleccionando y utilizando los instrumentos, herramientas o técnicas adecuadas con corrección y precisión.</p>	<p><u>DROGAS LEGALES E ILEGALES</u> 9. Tabla resumen de efectos 10. Factores de riesgo 11. Una perspectiva psicosocial 12. Prevención</p>
<p>CRITERIO DE EVALUACIÓN ASOCIADO</p>	<p>3.4. Interpretar y analizar resultados obtenidos en un proyecto de investigación utilizando, cuando sea necesario, herramientas matemáticas y tecnológicas y reconociendo su alcance y limitaciones y obteniendo conclusiones razonadas y fundamentadas o valorando la imposibilidad de hacerlo.</p>	<p><u>DROGAS LEGALES E ILEGALES</u> 13. Repercusión social. 14. Las ONG y las drogas 15. El Plan Nacional Sobre Drogas</p>
<p>CRITERIO DE EVALUACIÓN ASOCIADO</p>	<p>3.5. Establecer colaboraciones dentro y fuera del centro educativo en las distintas fases del proyecto científico para trabajar con mayor eficiencia, utilizando las herramientas tecnológicas adecuadas, valorando la importancia de la cooperación en la investigación, respetando la diversidad y favoreciendo la inclusión.</p>	<p><u>DROGAS LEGALES E ILEGALES</u> 16. El SEIT 17. Aspectos legales 18. Enlaces sobre drogas</p>
<p>COMPETENCIA ESPECÍFICA</p>	<p>4. Buscar y utilizar estrategias en la resolución de problemas, analizando críticamente las soluciones y respuestas halladas y reformulando el procedimiento si fuera necesario, para dar explicación a</p>	<p>SABERES BÁSICOS</p>

GUÍA DEL ESTUDIANTE

	fenómenos relacionados con la prevención de las enfermedades relacionadas con un estilo de vida saludable.	
CRITERIO DE EVALUACIÓN ASOCIADO	4.1. Resolver problemas o dar explicación a procesos relacionados con la prevención de la salud y los hábitos saludables, utilizando recursos variados como conocimientos propios, datos e información recabados, razonamiento lógico, pensamiento computacional o herramientas digitales.	<u>LA ESPECIE HUMANA Y EL MEDIO AMBIENTE</u> 1. Introducción 2. Agentes medioambientales nocivos para la salud 2.1. Agentes mecánicos 2.2. Ruidos y salud humana 2.3. Frío 2.4. Microondas 2.5. Compuestos químicos
CRITERIO DE EVALUACIÓN ASOCIADO	4.2. Analizar críticamente la solución a un problema sobre fenómenos relacionados con la salud preventiva y modificar los procedimientos utilizados o conclusiones obtenidas si dicha solución no fuese viable o ante nuevos datos aportados o recabados con posterioridad.	<u>LA ESPECIE HUMANA Y EL MEDIO AMBIENTE</u> 2.6. Presión atmosférica 2.7. Calor 2.8. Luz 2.9. Radiaciones ionizantes 2.10. Agentes biológicos

COMPETENCIA ESPECÍFICA	5. Diseñar, promover y ejecutar iniciativas relacionadas con la conservación del medioambiente, la sostenibilidad y la salud, para fomentar estilos de vida sostenibles y saludables.	SABERES BÁSICOS
CRITERIO DE EVALUACIÓN	5.1. Analizar las causas y consecuencias ecológicas, sociales y económicas de los principales problemas de salud y medioambientales desde una perspectiva individual, local y global, concibiéndolos como grandes retos de la humanidad y basándose en datos científicos y en los saberes de la materia.	<u>CONTAMINACIÓN EN EL AIRE Y EN EL AGUA Y LA SALUD HUMANA</u> 1. Contaminación atmosférica y salud humana 2. Contaminación de agua y salud humana

GUÍA DEL ESTUDIANTE

ASOCIADO		
<p>CRITERIO DE EVALUACIÓN ASOCIADO</p>	<p>5.2. Proponer y poner en práctica hábitos e iniciativas sostenibles y saludables a nivel local en Andalucía y argumentar sobre sus efectos positivos y la urgencia de adoptarlos basándose en los saberes de la materia.</p>	<p><u>LA SALUD Y LAS INSTITUCIONES INTERNACIONALES</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La O.M.S., la Salud y el Medio Ambiente 2. Estrategia Europea: "S.P.T. 2000" 3. Desarrollo sostenible y salud humana

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Actividades diarias y participación en el aula.

Asistencia a clase y puntualidad.

Exposiciones de trabajos realizados por el alumno.

MATERIALES, RECURSOS DIDÁCTICOS Y PLATAFORMAS EDUCATIVAS

1. Apuntes de la asignatura facilitados por e-mail como material de referencia.
2. Actividades relacionadas con los apuntes facilitadas por e-mail.
3. Fichas y tablas de actividades diversas.
4. Películas y proyecciones de corta o larga duración.
5. Presentaciones ppt en algunas unidades.
6. Laboratorio y sus diferentes materiales.
7. Recursos TIC:
 - https://es.wikipedia.org/wiki/Ciencias_de_la_salud
 - <http://www.natureduca.com>
 - <http://www.portalciencia.net/>
8. La plataforma educativa que se utiliza en la materia es Moodle Centros.