**NIVEL SECUNDARIO DIEGEP 4312**

**PROYECTO DE CONTINUIDAD PEDAGÓGICA**

**CUARTA ETAPA**

**SEGUIMOS ESTUDIANDO**

* **NIVEL: SECUNDARIO**
* **MATERIA:BIOLOGÍA**
* **CURSOS: 4to Soc. A, B**
* **PROFESORES A CARGO:**

**DONATO VANESA (** Catabio40@gmail.com )

* **ENCUENTROS VIRTUALES:** Continuamos con el aula virtual classroom

Código para 4°Soc A: e3uwfwn Consultas: jueves de 13:00 A 15:00

Código para 4to° soc B: uf76xwi Consultas: Jueves de 15:00 A 17:00

* **FECHA DE ENCUENTROS SEMANALES: ( SEMANA DEL 8/6 AL 12/6)**

**Realizaremos encuentros virtuales por zoom o geoogle en las siguientes fechas y horarios:**

|  |  |
| --- | --- |
| **CURSO** | **FECHA Y HORARIO** |
| **4° Soc. A y B** | **jueves 11/6 a las 13:00hs** |
| **4°SocB** | **Jueves 11/6 a las 15:00hs** |

**Observación: los códigos de acceso a zomm o geoogle meet se les informará previamente mediante el preceptor.**

* **FECHA DE ENTREGA DE PRODUCCIONES:**

**TODOS LOS CURSOS: Lunes 6 De Julio**

* **FECHA DE ENCUENTROS FINALES ( DEVOLUCIÓN DE TRABAJOS):**

**Realizaremos encuentros virtuales por zoom o geoogle en las siguientes fechas y horarios:**

|  |  |
| --- | --- |
| **CURSO** | **FECHA Y HORARIO** |
| **3°A** | **Jueves 16/7 a las 13:00hs** |
| **3°B** | **Jueves 16/7 a las 15:00h** |

**Observación: los códigos de acceso a zomm o geoogle meet se les informará previamente mediante el preceptor.**

1. **OBJETIVOS DE APRENDIZAJE A CONSIDERAR PARA LA INTEGRACIÓN**

Con las siguientes actividades se pretende que el alumno logre:

* Utilizar la noción de sistema para analizar procesos de intercambios y transformaciones de materia y energía en una variedad de fenómenos naturales y artificiales, reconociendo la potencia del modelo.
* Analizar los principales procesos de entrada, transformación y salida de materia y energía en los sistemas vivos utilizando el modelo sistémico.
* Justificar que la nutrición es una función universal de los seres vivos recurriendo a ejemplos de la diversidad de estructuras y comportamientos que cumplen dicha función.

1. **CONTENIDOS**

N.A.P: EJE DE CONTENIDOS:

* La función de nutrición - la nutrición en humanos
* El organismo humano como sistema abierto, complejo y coordinado
* Salud humana ,alimentación y cultura

1. **CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

Los siguientes criterios son los que se tendrán en cuenta para la calificación:

* Utilización del vocabulario científico básico de la biología.
* Resolución completa del trabajo.
* Prolijidad y coherencia en la redacción.
* Responsabilidad y compromiso de la entrega del trabajo en el tiempo pautado.

ACTIVIDADES

**D.INTRODUCCIÓN**

La alimentación constituye un hecho biológico y sociocultural complejo, que se manifiesta en un conjunto de comportamientos particulares que estructuran la alimentación cotidiana. Las formas de alimentarse, los productos que se consumen y la manera de cocinarlos se relacionan con los recursos locales, las características del medio físico, las formas de producción y de aprovisionamiento y el comercio. Sin embargo, también tienen que ver con las prácticas culturales que se inscriben en un contexto socioeconómico. A su vez, las comidas típicas de nuestro país se afianzaron y popularizaron gracias a la fuerte influencia de los inmigrantes, especialmente italianos, españoles, franceses, griegos, árabes y judíos, sumados a las antiguas tradiciones de los pueblos originarios. Es decir, que nuestra cocina es hija de la mixtura y el mestizaje. No está regida solo por recetas ni por técnicas especiales. La misma depende de cuestiones culturales, políticas y económicas y forma parte del patrimonio cultural intangible del país.

**E.ACTIVIDADES DE APRENDIZAJES SECUENCIADAS POR SEMANA:**

Los alumnos se contactarán entre ellos, para formar grupos de trabajo de a dos en ésta etapa.

* Semana del 8 al 12 de junio:

Reunión por zoom o google meet, con la profesora, en las fechas y horarios mencionados .

Mira el siguiente video <https://www.youtube.com/watch?v=EBaei9CzuBQ>

* Semana del 15 al 19 de junio:

En base a lo visto la semana anterior, comunicate con un compañero y realicen juntos el multiplechoice. Marca con una X la opción correcta:

**1. Los órganos del sistema digestivo descomponen los alimentos para que:**

A. Se puedan digerir de mejor manera.

B. Para que los nutrientes puedan ingresar en la sangre y llegar a las células.

C. Producir enzimas y otros compuestos

**2. La masticación, corresponde al tipo de digestión-----------------------------. Una o ambas de las siguientes son funciones:**

a) Romper moléculas de carbohidratos presentes en los alimentos.

b) Humedecer los alimentos dándoles una consistencia fluida.

**3. Al consumir pan y mantenerlo durante un tiempo en la boca, sientes un sabor dulce, debido a que el almidón se transforma en Glucosa.**

**Esta reacción es posible gracias a una enzima:**

1. Fosfatasa B) Lipasa C) Gastrina D) Amilasa e) Ptialina

**4. ¿Cómo y donde actúan las enzimas del punto anterior?**

**5. ¿En qué lugar del sistema digestivo los alimentos se mezclan con fluidos que digieren parcialmente el alimento?**

A. En el intestino delgado B. En el estómago C. En el torrente sanguíneo

D. En el hígado

**6- La función más importante del hígado, es:**

A) Producir la bilis B) Transformar las proteínas en aminoácidos C) Disolver las grasas D) Regular la cantidad de azúcar en la sangre.

**7.- Los procesos que ocurren en el sistema digestivo, desde que ingresa el alimento hasta que es eliminado, corresponde a:**

A) Ingestión – digestión – absorción– egestión

B) Absorción – digestión –ingestión – egestión

C) Ingestión – absorción –egestión – digestión.

D) Absorción – digestión –egestión – ingestión

**8.  Las capas musculares del esófago y del estómago, producen ondas de contracción que permiten el movimiento de los alimentos**.

Estas ondas se conocen como:

A) Movimientos vasculares B) Movimientos sistólicos

C) Movimientos digestivos D) Movimientos peristálticos

**9. ¿Cómo se forma el quimo?**

a) Cuándo se une el bolo alimenticio con el jugo pancreático b) cuando se une el bolo alimenticio con la bilis c) cuando el bolo alimenticio con el jugo intestinal

**10. ¿Cuál es la diferencia entre quimo y quilo?**

* Semana del 22 al 26 de junio:

Semana de los nutrientes: te propongo que hagas una lista con los principales alimentos que consumiste el fin de semana, luego trata de agruparlos en 5 grupos:

Azucares y harinas

Frutas y verduras

Carnes, huevos

Chocolates, golosinas

Bebidas

¿Es lo mismo un alimento que un nutriente?

Te propongo que realices una receta y cocines para compartir con tu familia, ellos no deben saber que ingredientes utilizaste.

Cuando ya esté lista tu receta (puede ser una comida, una torta, un desayuno, un jugo o algo que quieras probar hacer) deberás entrevistar a tus familiares y anotar las respuestas:

Preguntas que pudieras utilizar para la entrevista

¿Qué nutrientes tiene ésta receta?

¿Son necesarios para el buen funcionamiento del organismo?

¿Cuál crees que es la función principal en el organismo?

¿La consideras rica y nutritiva?

¿Qué alimentos consideras imprescindibles?

¿Qué consideras feo pero nutritivo?

¿Qué alimentos aportan energía?

* Semana del 29 al 3 de julio:

Actividad de cierre y evaluación:

Luego de leer el texto selecciona cinco alimentos que tengas en tu casa, busca en la etiqueta y analiza la información nutricional, luego elige tres que consideres indispensables en tu nutrición.

El **agua**es fundamental, por cuanto constituye el principal componente del organismo y más de la mitad de su peso. La mayoría de las reacciones bioquímicas del organismo se realizan en disolución acuosa. Su función principal es la de reposición, empleándose en la eliminación de los productos de desecho a través de la orina y las heces, en la sudoración y en la humidificación del aire que inhalamos, entre otras actividades. El cuerpo la obtiene al consumirla directamente, o bien a través de bebidas y alimentos que la contengan.

Los **hidratos de carbono**, llamados también glúcidos, están formados por carbono e hidrógeno, y realizan una función energética mediante su oxidación. De acuerdo a la complejidad de sus moléculas, se dividen en polisacáridos, disacáridos y monosacáridos.  
Los alimentos que son ricos en hidratos de carbono son los azúcares, harina, miel, pan, papas y uvas.

Las **grasas** o **lípidos** están formadas por carbono, hidrógeno y oxígeno, colaborando en la función energética, aunque su acción requiere de más tiempo para producirse. Son ricos en grasas alimentos como los aceites, los productos lácteos, huevos y grasas animales.

Las **proteínas** son fundamentales en todas las etapas de la vida, pero hacen más falta en la niñez y adolescencia, cuando el cuerpo se está desarrollando y necesita crecer. Están contenidas en productos como la leche, carnes rojas, huevos y pescados.

Las **vitaminas**son sustancias orgánicas de diversa composición que no se sintetizan en el organismo y que son esenciales para la realización de ciertas actividades orgánicas. Los alimentos que aportan muchas de ellas son las frutas y las verduras.

El organismo necesita cierta cantidad de sales minerales, como sodio, potasio, calcio, hierro, cobre, magnesio, cobalto, yodo y cloro. Son ricos en **sales minerales** las verduras, las frutas, el agua y la sal común que consumimos para aliñar los alimentos.

**La importancia de una dieta balanceada**

La dieta del ser humano debe contener los principios alimenticios en las cantidades adecuadas a la función que realiza. Esto, porque lo que ingerimos actúa de la siguiente manera:

– **Reposición**: a través de la orina, heces y sudoración, el cuerpo pierde agua y sales minerales, que deben ser repuestas por la dieta. Las necesidades de agua son cercanas al litro diario; y la de las sales son pequeñas, pero muy variadas.

– **Renovación**: para el desarrollo y renovación de los tejidos orgánicos necesitamos proteínas, las cuales son el principal componente del organismo después del agua. Las necesidades proteicas diarias son, en el adulto, de un gramo por cada kilo de peso. Sin embargo, esta cifra se eleva durante la infancia, a causa del crecimiento.

– **Energía**: las necesidades energéticas varían según el trabajo y el esfuerzo físico realizado. El aporte energético se obtiene de los hidratos de carbono, grasas y proteínas.

Semana del 13 al 17 de julio:

Reunión por zoom o google meet, con la profesora, en las fechas y horarios mencionados anteriormente para la devolución de los trabajos.

**F. SUGERENCIAS ESPECÍFICAS:**

* Las respuestas de las actividades se deben subir al aula de classroom.
* Se deben enviar todas las actividades juntas en el mismo día y en la misma tarea de classroom ( actividades de aprendizaje y actividades de cierre)
* Colocar al trabajo nombre completo, curso y materia.
* Editar las fotos para que se vean prolijas, por ejemplo, pueden utilizar la función “recortar” de manera que se vea solo lo que se pide.
* Letra clara y prolija, es importante que se utilice birome.