

<b>Subsistema:</b>	BACHILLERATO GENERAL	<b>Nombre del profesor:</b>	FABIOLA LIZETH ALVAREZ SEGUNDO		
<b>Nombre de la asignatura</b>	<b>SALUD INTEGRAL DEL ADOLESCENTE I</b>	<b>Semestre:</b>	1°	<b>Periodo (fecha):</b>	<b>AGOSTO-FEBRERO</b>
<b>Competencias genéricas:</b>	<p>1. Se conoce y valora a sí mismo y aborda problemas y retos teniendo en cuenta los objetivos que persigue.</p> <p>4. Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.</p> <p>5. Desarrolla innovaciones y propone soluciones a problemas a partir de métodos establecidos.</p> <p>6. Sustenta una postura personal sobre temas de interés y relevancia general, considerando otros puntos de vista de manera crítica y reflexiva.</p> <p>7. Aprende por iniciativa e interés propio a lo largo de la vida.</p> <p>8. Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos.</p>				
<b>Competencias disciplinares básicas:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Obtiene, registra y sistematiza la información para responder a preguntas de carácter científico, consultando fuentes relevantes y realizando experimentos pertinentes.</li> <li>- Decide sobre el cuidado de su salud a partir del conocimiento de su cuerpo, sus procesos vitales y el entorno al que pertenece.</li> <li>- Propone estrategias de solución, preventivas y correctivas, a problemas relacionados con la salud, a nivel personal y social, para favorecer el desarrollo de su comunidad.</li> <li>- Valora las implicaciones en su proyecto de vida de manera asertiva el ejercicio de su sexualidad, promoviendo la equidad de género y el respeto a la diversidad.</li> <li>- Aplica los avances científicos y tecnológicos en el mejoramiento de las condiciones de su entorno social.</li> <li>- Argumenta la naturaleza del desarrollo del adolescente como parte del proceso de formación integral</li> <li>- Acepta su constitución física y maneja su cuerpo de manera adecuada</li> <li>- Fomenta el sano desarrollo biológico</li> </ul>				

CONCEPTO FUNDAMENTAL : <b>Salud</b>		CONCEPTOS SUBSIDIARIOS: <b>Alimentación, nutrición y trastornos</b>
CONTENIDOS CONCEPTUALES O TEMÁTICOS: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Salud</b></li> <li>• <b>Alimentación</b></li> <li>• <b>Enfermedades y tipos (ETS)</b></li> <li>• <b>Control clínico</b></li> <li>• <b>Anticonceptivos y métodos</b></li> <li>• <b>Higiene del adolescente</b></li> </ul>	CONTENIDOS PROCEDIMENTALES: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contestar cuestionarios</li> <li>• Socializar la información</li> <li>• Proporcionar fuentes informáticas diversas y por escrito referente a los temas para su lectura, análisis y reflexión.</li> <li>• Organización de la información en gráficos</li> <li>• Desarrollar los temas en textos escritos.</li> <li>• Exponer los temas.</li> <li>• Realizar experimentos y operación de instrumentos de medición</li> </ul>	CONTENIDOS ACTITUDINALES (VALORES): <ul style="list-style-type: none"> <li>• Participar individualmente y por equipo en las actividades correspondientes con respeto y tolerancia.</li> <li>• Cumplir oportunamente con trabajos y tareas.</li> <li>• Presentar sus trabajos con orden, coherencia y limpieza.</li> <li>• Crear y fomentar el espíritu crítico.</li> <li>• Desarrollar la capacidad de reflexión y análisis, en los textos informativos tomando.</li> <li>• Reflexionar sobre la importancia de mantenernos informados de lo que acontece en nuestro entorno.</li> </ul>
ACTIVIDADES DE APERTURA: <ol style="list-style-type: none"> <li>1.-Selección del perfil temático ejes de análisis de interés del alumno.</li> <li>2.-generar la solución de situaciones problemáticas cotidianas relativas a la importancia de la salud del cuerpo humano a partir de estudio de casos de un enfermo” (Pedro en apuros” cédula 10.1 programa).</li> <li>3. Generar preguntas por medio de la discusión o debate en equipo</li> <li>4.-Propiciar la búsqueda, organización, selección, evaluación de información de diferentes fuentes ciber graficas, Bibliográficas.</li> <li>5.-propiciar la jerarquización, arreglo utilización de esa información.</li> </ol>	Producto (Generación de preguntas 10) 10%	ATRIBUTOS DE COMPETENCIA GENÉRICA A DESARROLLAR: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Expresa ideas y conceptos mediante representaciones lingüísticas y gráficas.</li> <li>▪ Asume una actitud constructiva, congruente con los conocimientos y habilidades con los que cuenta dentro de equipos de trabajo.</li> <li>▪ Aporta puntos de vista con apertura y considera los de otras personas de manera reflexiva.</li> </ul>

<p><b>6.-propiciar la solución de problema acudiendo a procedimientos propios de la disciplina.</b></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Identifica ideas claves e infiere conclusiones a partir de ellas.</li> </ul>
	<p><b>EVIDENCIA Y VALOR:</b></p>	
<p><b>1.-Producción de un ambiente de motivación de interés del estudiante: lectura del caso de una persona enferma.</b>  <b>2.-construcción de preguntas generadoras y secundarias en torno a este caso.</b>  <b>3.-Busqueda, análisis, selección de información tanto documentales como de internet con respecto a tipos de enfermedades</b>  <b>Ver video. <a href="http://video.google.com/videoplay?docid=-6078462865087071942#">http://video.google.com/videoplay?docid=-6078462865087071942#</a></b>  <b>4. Identificar los factores en la fuente de alimentación</b>  <b>4.-Construir estrategias para resolver el problema de acuerdo a los arreglos establecidos y los referentes teóricos metodológicos respectivos, así como el control clínico, farmacológico y psicológico.</b>  <b>5. Elaboración y aplicación de encuesta a la comunidad para determinar estadística de uso de métodos anticonceptivos</b>  <b>5.-soluciona el caso acudiendo a procedimientos propios de la disciplina, considerando el entorno sociológico, cultural y psicológico.</b>  <b>6.-Formular la respuesta generando reporte y exponerla al grupo.</b></p>	<p>Producto (Entrega de trabajo remarcado y comentado)</p> <p>Producto Visualizador grafico libre 20%</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Define metas y da seguimiento a sus procesos de construcción de conocimiento.</li> <li>Utiliza las TIC's para procesar e interpretar información.</li> <li>Ordena información de acuerdo a categorías, jerarquías y relaciones.</li> <li>Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo como cada paso contribuye al alcance de un objetivo.</li> <li>Enfrenta las dificultades que se le presentan y es consciente de sus valores, fortalezas y debilidades.</li> </ul>

ACTIVIDADES DE CIERRE:		<b>ATRIBUTOS DE COMPETENCIA GENÉRICA A DESARROLLAR:</b>
<p><b>Exposición oral, instrumental y material de la respuesta al problema.</b></p> <p><b>Recapitulación sintética de causa-efecto-solución.</b></p> <p><b>Comparación por comunidad de los métodos anticonceptivos usados por la sociedad</b></p>	<p>Producto</p> <p>cuadro comparativo de enfermedades</p> <p>10%</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Define metas y da seguimiento a sus procesos de construcción de conocimiento.</li> <li>▪ Asume las consecuencias de sus comportamientos y decisiones.</li> </ul>

<p><b>PRODUCTOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Resumen sintético.</li> <li>• Mapa conceptual.</li> <li>• Mapa mental.</li> <li>• Cuadro sinóptico.</li> </ul>	<p><b>AMBIENTES DE APRENDIZAJE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula</li> <li>• jardines</li> <li>• Visitas a la comunidad</li> </ul>	<p><b>MEDIOS Y RECURSOS DIDÁCTICOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✘ MATERIAL BIBLIOGRAFICO</li> <li>✘ VIDEOGRAFICO</li> <li>✘ REVISTAS</li> <li>✘ ESTUDIO DE CASOS</li> <li>✘ INTERNET</li> <li>✘ COMPUTADORA</li> <li>✘ CAÑON</li> </ul>	<p>CRITERIO EVALUACION PRODUCTO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uso de rubrica 20%</li> <li>• uso de guía de cotejo 20%</li> </ul>
<p><b>FUENTES DE INFORMACIÓN:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📖 PLANES Y PROGRAMAS DE BACHILLERATO GENERAL PRIMER SEMESTRE.</li> <li>📖 Higashida, B.A (2008) Ciencias de la salud integral del adolescente</li> <li>📖 Higashida, B.A (2002) Ciencias de la salud. Mc Graw Hill</li> <li>📖 Moroy Ana Mely. 2002. Salud y sexualidad en la adolescencia. Juventud Pax. México</li> <li>📖 <a href="http://video.google.com/videoplay?docid=-6078462865087071942#">http://video.google.com/videoplay?docid=-6078462865087071942#</a></li> <li>📖 Buscador Wiki</li> </ul>			

U 2 Cuidado del cuerpo humano 10 Horas

<b>MATERIA</b>	<b>Salud Integral del Adolescente I</b>	<b>PRIMER GRADO</b>
<b>CAMPO DISCIPLINAR</b>	<b>CIENCIAS NATURALES Y EXPERIMENTALES</b>	<b>PERIODO: 1ª EVALUACIÓN</b>

<p><b>CATEGORÍA (S):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Se autodetermina y cuida de sí</li> <li>Se expresa y se comunica.</li> <li>Piensa crítica y reflexivamente.</li> <li>Participa con responsabilidad en la sociedad.</li> </ol>	<p><b>COMPETENCIAS GENÉRICAS A DESARROLLAR:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Se conoce y valora a sí mismo y aborda problemas y retos teniendo en cuenta los objetivos que persigue.</li> <li>Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.</li> <li>Desarrolla innovaciones y propone soluciones a problemas a partir de métodos establecidos.</li> <li>Sustenta una postura personal sobre temas de interés y relevancia general, considerando otros puntos de vista de manera crítica y reflexiva.</li> <li>Aprende por iniciativa e interés propio a lo largo de la vida.</li> <li>Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos.</li> </ol>
<p><b>COMPETENCIAS DISCIPLINARES A DESARROLLAR:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Obtiene, registra y sistematiza la información para responder a preguntas de carácter científico, consultando fuentes relevantes y realizando experimentos pertinentes.</li> <li>Contrasta los resultados obtenidos en una investigación o experimento con hipótesis previas y comunica sus conclusiones.</li> <li>Decide sobre el cuidado de su salud a partir del conocimiento de su cuerpo, sus procesos vitales y el entorno al que pertenece.</li> <li>Propone estrategias de solución, preventivas y correctivas, a problemas relacionados con la salud, a nivel personal y social, para favorecer el desarrollo de su comunidad.</li> <li>Valora las implicaciones en su proyecto de vida de manera asertiva el ejercicio de su sexualidad, promoviendo la equidad de género y el respeto a la diversidad.</li> <li>asumir la responsabilidad del cuidado de su cuerpo</li> <li>acepta su constitución física y maneja su cuerpo de manera adecuada con el propósito de fomentar un sano desarrollo físico</li> </ol>	

<b>CONCEPTO FUNDAMENTAL:</b> Salud		<b>CONCEPTOS SUBSIDIARIOS:</b> Alimentación, nutrición y trastornos	
<b>CONTENIDOS CONCEPTUALES O TEMÁTICOS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Alimentación, dietas y leyes, componentes del buen comer</li> <li>Nutrición, estado y requerimientos</li> <li>Desordenes alimenticios, obesidad, anorexia, bulimia, vigorexia y ortorexia</li> </ul>	<b>CONTENIDOS PROCEDIMENTALES:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reconocer a la alimentación como un medio sano para su desarrollo físico, mental y social.</li> <li>Conocerse y valorarse así mismo.</li> <li>Asumir las consecuencias de su comportamiento y decisiones</li> </ul>	<b>CONTENIDOS ACTITUDINALES (VALORES):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Participar individualmente y por equipo en las actividades correspondientes con respeto y tolerancia.</li> <li>Cumplir oportunamente con trabajos y tareas, con orden, coherencia y limpieza.</li> <li>Crear y fomentar el espíritu crítico.</li> <li>Desarrollar la reflexión y análisis, en textos informativos</li> <li>Reflexionar sobre la importancia de mantenernos informados de lo que acontece en nuestro entorno.</li> </ul>	
<b>ACTIVIDADES DE APERTURA:</b>		<b>EVIDENCIA Y VALOR:</b>	<b>ATRIBUTOS DE COMPETENCIA GENÉRICA A DESARROLLAR:</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>Investigar en diversas fuentes informáticas los conceptos fundamentales</li> <li>Emplear la sesión bibliográfica para la conceptualización de dieta</li> <li>identificar las leyes de la alimentación, así como los elementos del plato del buen comer</li> <li>Consultar en diversas fuentes bibliográficas la definición de dieta</li> <li>Utilizar el mapa conceptual para resaltar las leyes de la alimentación y explicar en qué consiste cada una.</li> </ol>		Producto Mapa mental 10%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Expresa ideas y conceptos mediante representaciones lingüísticas, matemáticas y gráficas.</li> <li>Asume una actitud constructiva, congruente con los conocimientos y habilidades con los que cuenta dentro de distintos equipos de trabajo.</li> <li>Aporta puntos de vista con apertura y considera los de otras personas de manera reflexiva.</li> </ul>









		<ul style="list-style-type: none"> <li>Identifica las ideas claves e infiere conclusiones a partir de ellas.</li> </ul>
ACTIVIDADES DE DESARROLLO:	EVIDENCIA Y VALOR:	ATRIBUTOS DE COMPETENCIA GENÉRICA A DESARROLLAR:
<ol style="list-style-type: none"> <li>Integrar equipos de trabajo colaborativo</li> <li>Cada equipo identificar los elementos fundamentales del plato del buen comer</li> <li>Observar el video de alimentación sana y natural</li> <li><a href="http://www.youtube.com/watch?v=LPMzHg1BEa4">http://www.youtube.com/watch?v=LPMzHg1BEa4</a> Identificar los grupos de alimentos existentes y comentarlo en el grupo</li> <li>Señalar los grupos que integran el plato del buen comer e identificar elementos lo mas especifico posible, así como la existencia en su entorno <a href="http://www.youtube.com/watch?v=CBwFdETWHkg&amp;fe=related">http://www.youtube.com/watch?v=CBwFdETWHkg&amp;fe=related</a> plato del buen comer, observar el video</li> <li>Identificar cantidades para tener una alimentación sana y equilibrada y elaborar dietas de acuerdo a las funciones físicas, así mismo investigar los porcentajes de ingesta diaria recomendada</li> <li>Analizar algunas envolturas, envases y elementos nutrimentales de diversos productos comestibles cotidianamente y determinar lo positivo o negativo de su ingesta</li> </ol>	<p>Producto</p> <p>Elaboración del plato de buen comer y dieta 20%</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Define metas y da seguimiento a sus procesos de construcción de conocimiento.</li> <li>Utiliza las TIC's para procesar e interpretar información.</li> <li>Ordena información de acuerdo a categorías, jerarquías y relaciones.</li> <li>Define metas y da seguimiento a sus procesos de construcción de conocimiento.</li> <li>Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo como cada paso contribuye al alcance de un objetivo.</li> <li>Enfrenta de las dificultades que se le presentan y es consciente de sus valores, fortalezas y debilidades.</li> </ul>

<ol style="list-style-type: none"> <li>8. Relacionar las leyes de la alimentación con los grupos que forma el plato del buen comer</li> <li>9. Elaborar una dieta en base a la teorías analizadas y los porcentajes de ingesta diaria</li> <li>10. En lo posible realizar una exposición alimentaria con diversos platillos regionales identificadas con su etiqueta nutrimental y consumirse en forma socializada</li> <li>11. Elaborar mapa mental entre los diversos trastornos alimenticios: anorexia, bulimia, vigorexia y ortorexia. Para ello observar el video de la página. <a href="http://www.youtube.com/watch?v=tz7cNNnC2As">http://www.youtube.com/watch?v=tz7cNNnC2As</a></li> </ol>		
<b>ACTIVIDADES DE CIERRE:</b>	<b>EVIDENCIA Y VALOR:</b>	<b>ATRIBUTOS DE COMPETENCIA GENÉRICA A DESARROLLAR:</b>
<p>Exposición oral, instrumental y material de la respuesta al problema.</p> <p>Compartir el mapa mental indicando los desordenes alimenticios</p> <p>Resaltar las causas y características o consecuencias de los desordenes alimenticios, en lo posible experimentar químicamente</p> <p>Recapitulación sintética de causa-efecto-solución.</p>	<p>Producto</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mapa mental 10%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Define metas y da seguimiento a sus procesos de construcción de conocimiento.</li> <li>▪ Asume las consecuencias de sus comportamientos y decisiones.</li> </ul>

<b>PRODUCTOS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Resumen sintético.</li> <li>• Mapa conceptual.</li> <li>• Mapa mental.</li> <li>• Cuadro sinóptico.</li> </ul>	<b>AMBIENTES DE APRENDIZAJE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula</li> <li>• jardines</li> <li>• Visitas a la comunidad</li> </ul>	<b>MEDIOS Y RECURSOS DIDÁCTICOS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✘ MATERIAL BIBLIOGRAFICO</li> <li>✘ VIDEOGRAFICO</li> <li>✘ REVISTAS</li> <li>✘ ESTUDIO DE CASOS</li> <li>✘ INTERNET</li> <li>✘ COMPUTADORA</li> <li>✘ CAÑON</li> </ul>	<b>CRITERIO EVALUACION PRODUCTO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uso de rubrica</li> <li>• uso de guía de cotejo</li> </ul>
---	---	---	---



**FUENTES DE INFORMACIÓN:**

-  PLANES Y PROGRAMAS DE BACHILLERATO GENERAL PRIMER SEMESTRE.
-  Higashida, B.A (2008) Ciencias de la salud integral del adolescente
-  Higashida, B.A (2002) Ciencias de la salud. Mc Graw Hill
-  Moroy Ana Mely. 2002. Salud y sexualidad en la adolescencia. Juventud Pax. México
-  <http://www.youtube.com/watch?v=LPMzHg1BEa4> Alimentación sana y natural
-  <http://www.youtube.com/watch?v=CBwFdETWHkg&fe=related> plato del buen comer
-  <http://www.youtube.com/watch?v=tz7cNNnC2As> Desordenes alimenticios
-  <http://www.youtube.com/watch?v=1mxF4mVvOFY&feature=related> los huesos no son sexis