

## FORMATO DE DISEÑO SIMPLIFICADO DE SITUACIONES DIDÁCTICAS

### BACHILLERATO GENERAL

### ESCUELA PREPARATORIA OFICIAL No. 86

Subsistema: Bachillerato General Asignatura: Biología 1 Competencia genérica: 3.2 Toma decisiones a partir de la valoración de las consecuencias de distintos hábitos de consumo y conductas de riesgo. Competencia disciplinar: Ciencias Experimentales Tema/bloque: Componentes químicos de los seres vivos.	Semestre	Periodo de aplicación	Número de sesiones
	Tercer semestre	Tercer semana de Febrero	2
<b>Nombre de la Situación Didáctica: La nutrición vs la alimentación.</b>			
<b>Aprendizaje esperado:</b>			
Examina la presencia de biomoléculas en alimentos presentes en su entorno, promoviendo la toma de decisiones conscientes e informadas que favorezcan el cuidado de su alimentación.			
<b>Ruta de aprendizaje (Estrategias didácticas) (Síncrono (S)/Asíncrono (A))</b>			
<b>SESIÓN 1</b>			
<b>Secuencia de actividades</b>	<b>Recursos (Materiales, didácticos y de información)</b>		<b>Evidencias / Criterios de evaluación</b>
<b>I. Inicio</b>  10 min. <b>1. Estrategias preinstruccionales (S)</b> <b>Desarrollo:</b> <b>El alumno debe crear un vínculo entre los conceptos de alimentación vs nutrición. Explicando las diferencias entre alimentarse y nutrirse. Además con una serie de cuestionamientos debe indagar que son los desbalances alimenticios y nutricionales</b>	<b>Cuestionario de investigación. Libros de texto y/o artículos especializados sobre la alimentación y la nutrición.</b>		Evaluación del cuestionario e intercambio de ideas con las respuestas que el alumno investigó.

<p><b>II. Desarrollo</b></p> <p>40 min. <b>2. Estrategias coinstruccionales (S)</b>  <b>Desarrollo.</b>  <b>El alumno identificará las distintas moléculas orgánicas que poseen los alimentos naturales y las comparará con las que poseen los alimentos procesados. Utilizando como referencia tablas nutricionales de dominio público en la red, escribiendo todos sus descubrimientos en su cuaderno y empleando operaciones aritméticas básicas pueda concluir que algunos alimentos están mejor balanceados identificándolos como aquellos que poseen vitaminas, carbohidratos, lípidos, proteínas y agua.</b></p>	<p><b>Tablas nutricionales</b>  <b>Cuaderno de apuntes</b>  <b>Libros de textos con porcentajes nutricionales.</b></p>	<p><b>A través de los argumentos que el alumno identifique de los nutrientes de los alimentos orgánicos y de los alimentos procesados.</b></p>
<p><b>III. Cierre</b></p> <p>30 min. <b>3. Estrategias postinstruccionales (S)</b>  <b>Desarrollo.</b>  <b>Exposición de la diferencia entre nutrirse y alimentarse, así como de la identificación de las biomoléculas que poseen los alimentos naturales y los procesados</b></p>	<p><b>Realización de un platillo del bien comer vs uno del mal comer, y compararlos a través de operaciones aritméticas y analizando cuál está mejor procesado.</b></p>	<p><b>A través de los argumentos que el alumno identifique de los nutrientes de los alimentos orgánicos y de los alimentos procesados. Empleando operaciones matemáticas esenciales.</b></p>
<p><b>IV. Trabajo Asíncrono</b>  <b>Actividades a realizar (Consignas)</b>  <b>Desarrollo.</b></p>	<p>Investigar el concepto de alimentación y de nutrición para compararlos.  Investigar que son los carbohidratos, las proteínas y los lípidos.  Indagar la importancia de las vitaminas, el agua y las sales minerales en nuestro cuerpo.</p>	<p>Revisión de su proceso de búsqueda y discriminación de la información.</p>
<p><b>Trabajo integrador</b></p>		
<p>Esquemas de platos del bien comer y el del mal comer con tablas de comparación.</p>		
<p><b>Bibliografía</b></p>		
<p>Gama. M. (2016) Biología 1. México: Pearsón educación  SALUD PARA HOY, <a href="https://saludparahoy.wordpress.com/2012/11/22/La-importancia-de-tomar-agua">https://saludparahoy.wordpress.com/2012/11/22/La-importancia-de-tomar-agua</a></p>		

<b>Observaciones</b>	<b>Autorizado</b>
----------------------	-------------------

Subsistema: Bachillerato General Asignatura: Biología 1 Competencia genérica: 3.2 Toma decisiones a partir de la valoración de las consecuencias de distintos hábitos de consumo y conductas de riesgo. Competencia disciplinar: Ciencias Experimentales Tema/bloque: Componentes químicos de los seres vivos.		Semestre	Periodo de aplicación	Número de sesiones
		Tercer semestre	Tercer semana de Febrero	2
<b>Nombre de la Situación Didáctica: Enfermedades nutricionales (diabetes, sobrepeso y obesidad).</b>				
<b>Aprendizaje esperado:</b> Examina la presencia de biomoléculas en alimentos presentes en su entorno, promoviendo la toma de decisiones conscientes e informadas que favorezcan el cuidado de su alimentación.				
<b>Ruta de aprendizaje (Estrategias didácticas) (Síncrono (S)/Asíncrono (A))</b>				
<b>SESIÓN 2</b>				
<b>Secuencia de actividades</b>		<b>Recursos (Materiales, didácticos y de información)</b>		<b>Evidencias / Criterios de evaluación</b>
<b>I. Inicio</b> 10 min. <b>1. Estrategias preinstruccionales (S)</b> <b>Desarrollo:</b> <b>El alumno debe crear un vínculo entre las patologías nutricionales y el tipo de alimentación recibida, a través de un cuestionario explicando las relaciones directas o indirectas de la aparición o ausencia de estas enfermedades con los alimentos que una persona consume.</b>		<b>Cuestionario de investigación. Libros de texto y/o artículos especializados sobre la diabetes, el sobrepeso y la obesidad.</b>		Evaluación del cuestionario e intercambio de ideas con las respuestas que el alumno investigó.
<b>II. Desarrollo</b> 40 min. <b>2. Estrategias coinstruccionales (S)</b> <b>Desarrollo.</b> <b>El alumno identificará patologías que aparecen en los humanos por el consumo de alimentos procesados y como alimentos orgánicos logran balancear niveles altos de de azúcar y tejido adiposo en el cuerpo. reconociendo la importancia del consumo de alimentos que aportan los nutrientes necesarios a nuestro organismo.</b>		<b>Tablas de síntomas que poseen los individuos con diabetes, sobrepeso y obesidad.</b>		<b>A través de los argumentos que el alumno identifique de los nutrientes de los alimentos orgánicos que deben consumir personas con patologías metabólicas.</b>

<p><b>III. Cierre</b></p> <p>30 min. <b>3. Estrategias postinstruccionales (S)</b>          Desarrollo.  <b>Exposición de la diferencia entre nutrirse y alimentarse y como estos conceptos ayudan a tener claro que los alimentos orgánicos ayudan a disminuir la sintomatología de las personas con diabetes, sobrepeso y/o obesidad.</b></p>	<p><b>Comparar los niveles de proteínas, lípidos, carbohidratos, vitaminas y agua que debe consumir una persona sana o enferma para mantener un equilibrio con su cuerpo.</b></p>	<p><b>A través de los argumentos que el alumno identifique de los nutrientes de los alimentos orgánicos y de los alimentos procesados. Para permitir un equilibrio dinámico en nuestro organismo..</b></p>
<p><b>IV. Trabajo Asíncrono</b>          Actividades a realizar (Consignas)          Desarrollo.</p>	<p>Investigar el las patologías (causas y síntomas) de la diabetes, sobrepeso y obesidad.</p>	<p>Revisión de su proceso de búsqueda y discriminación de la información.</p>
<p><b>Trabajo integrador</b></p>		
<p>Tablas de patologías (causas, síntomas y alimentos recomendados para crear un buen equilibrio)</p>		
<p><b>Bibliografía</b></p>		
<p>Gama. M. (2016) Biología 1. México: Pearsón educación          SALUD PARA HOY, <a href="https://saludparahoy.wordpress.com/2012/11/22/La-importancia-de-tomar-agua">https://saludparahoy.wordpress.com/2012/11/22/La-importancia-de-tomar-agua</a></p>		
<p><b>Observaciones</b></p>	<p><b>Autorizado</b></p>	