

INFORMACIÓN FAMILIAS

CENTRO	COLEGIO PUENTE III
Curso	4º ESO
Área	SALUD Y BIENESTAR
Profesor área	Mari Carmen Trallero Bielsa
Fecha	10 diciembre 2025

CONDICIONES DE PROMOCIÓN Y TITULACIÓN

Promocionarán de curso los alumnos en los siguientes casos:

- Tengan aprobadas todas las asignaturas.
- Tengan aprobadas todas las asignaturas excepto una o dos.
- Decisión de los profesores teniendo en cuenta: si promocionar favorece la evolución del alumno, si tiene expectativas de recuperación y si las materias suspensas le permitirán aprobar el próximo curso.

Obtendrán el título de la ESO los alumnos que terminen 4º curso y cumplan alguna de las siguientes condiciones:

- Tengan aprobadas todas las asignaturas.
- Hayan logrado las competencias y objetivos de la etapa a juicio del profesorado.

PLANES DE REFUERZO PARA ALUMNOS CON ASIGNATURAS PENDIENTES

Se entregarán a todos los alumnos con asignaturas pendientes de cursos anterior un documento con el plan de refuerzo. Este documento consistirá principalmente en un conjunto de actividades, trabajos y exámenes que tendrá que realizar para recuperar la materia.

Con motivo de facilitar la comunicación se establecerá una figura de responsable de planes de refuerzo que informará periódicamente a las familias del proceso. Esto es especialmente relevante con los plazos de entrega de las tareas.

La fecha de entrega del plan de refuerzo a las familias será anterior a la semana no lectiva de noviembre y la evaluación de dicho plan será anterior a junio para evitar que coincida con los exámenes finales.

PLANES DE REFUERZO PARA ALUMNOS CON ASIGNATURAS PENDIENTES

Se entregarán a todos los alumnos con asignaturas pendientes de cursos anterior un documento con el plan de refuerzo. Este documento consistirá principalmente en un conjunto de actividades, trabajos y exámenes que tendrá que realizar para recuperar la materia.

Con motivo de facilitar la comunicación se establecerá una figura de responsable de planes de refuerzo que informará periódicamente a las familias del proceso. Esto es especialmente relevante con los plazos de entrega de las tareas.

La fecha de entrega del plan de refuerzo a las familias será anterior a la semana no lectiva de noviembre y la evaluación de dicho plan será anterior a junio para evitar que coincida con los exámenes finales.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Suponiendo que la adquisición de todos los conocimientos de la asignatura representa el 100%, las calificaciones obtenidas al finalizar el curso se obtendrán basándonos en el porcentaje de conocimientos adquiridos. Por lo tanto, en función del porcentaje alcanzado a lo largo del curso la calificación final se obtendrá basándonos en la siguiente tabla:

Criterios de calificación	
Insuficiente:	Menos del 49%
Suficiente:	Entre el 50% y el 59%
Bien:	Entre 60% y el 69%
Notable:	Entre 70% y el 89%
Sobresaliente:	Más del 90%

La asignatura se evaluará de diferentes formas: pruebas escritas, trabajos, autoevaluaciones, observación directa... y en diferentes momentos del curso.

La calificación de evaluaciones parciales se calculará de forma proporcional en función del porcentaje de la asignatura que se haya impartido. Aplicando el criterio de continuidad, siempre se tendrá en cuenta todo lo trabajado hasta el momento de cada calificación. Por ejemplo, en la evaluación de marzo no se tendrá en cuenta únicamente el periodo enero-marzo si no septiembre-marzo.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

A continuación, se detallan las competencias específicas de la asignatura y peso de cada una de ellas en la calificación final:

SALUD Y BIENESTAR

Cod.	Competencia específica	Descriptorios operativos	Ponderación
01	Interpretar y transmitir información y datos científicos, argumentando sobre ellos y utilizando diferentes formatos, para analizar conceptos y procesos relacionados con la salud y el bienestar.	CCL1, CCL2, CCL5, STEM4, CD2, CD3, CCEC4.	15%
02	Identificar, localizar y seleccionar información, contrastando su veracidad, organizándola y evaluándola críticamente, para resolver preguntas relacionadas con la salud y la enfermedad.	CCL3, STEM4, CD1, CD2, CD3, CD4, CD5, CPSAA4. CPSAA4.	10%
03	Planificar y desarrollar proyectos de investigación, siguiendo los pasos de las metodologías científicas y cooperando cuando sea necesario, para indagar en aspectos relacionados con la salud y bienestar.	CCL1, CCL2, STEM2, STEM3, STEM4, CD1, CD2, CPSAA3, CE3. CD2, CPSAA3, CE3	15%
04	Utilizar el razonamiento y el pensamiento computacional, analizando críticamente las respuestas y soluciones y reformulando el procedimiento, si	STEM1, STEM2, CD5, CPSAA5,	20%

	fuera necesario, para resolver problemas o dar explicación a procesos de la vida cotidiana relacionados con la salud y el bienestar.	CE1, CE3, CCEC4.	
05	Analizar los efectos de determinadas acciones sobre el medio ambiente y la salud, basándose en los fundamentos sobre la nutrición, el deporte, el bienestar social, psicológico y emocional para promover y adoptar hábitos que eviten o minimicen los impactos medioambientales negativos, sean compatibles con un desarrollo sostenible y permitan mantener y mejorar la salud individual y colectiva	STEM2, STEM5, CD4, CPSAA1, CPSAA2, CC4, CE1, CC3.	20%
06	Desarrollar destrezas personales identificando y gestionando emociones, poniendo en práctica estrategias de aceptación del error como parte del proceso de aprendizaje y adaptándose ante situaciones de incertidumbre, para mejorar la perseverancia en la consecución de objetivos y la valoración del aprendizaje de las ciencias.	STEM5, CD2, CPSAA1, CPSAA4, CPSAA5, CC1, CE1, CE3.	5%
07	Desarrollar destrezas sociales y trabajar de forma colaborativa en equipos diversos con roles asignados que permitan potenciar el crecimiento entre iguales, valorando la importancia de romper los estereotipos de género en la investigación científica, para el emprendimiento personal y laboral.	CCL5, CP3, STEM2, STEM4, CD3, CPSAA3, CC2, CE2.	15%

CONTENIDO Y EVALUACIÓN DE LA ASIGNATURA

La asignatura se organiza en Unidades de Programación (temas) y Situaciones de Aprendizaje (proyectos o trabajos). A continuación, aparecen todos estos temas y proyectos con sus contenidos (saberes básicos) y sus criterios de evaluación.

SALUD Y BIENESTAR

SABERES BÁSICOS

A-PROYECTO CIENTÍFICO

Formulación de preguntas, hipótesis y conjeturas científicas.
Pasos del método científico
Estrategias de utilización de herramientas digitales para la búsqueda de información, la colaboración y la comunicación de procesos, resultados o ideas en diferentes formatos (presentación, gráfica, vídeo, póster, informe...).
Reconocimiento y utilización de fuentes veraces de información científica.
Elaboración y/o conocimiento de diferentes platos y recetas a través de distintos tipos de dietas.
Análisis y estudio de etiquetado de los alimentos y de los medicamentos por parte de los alumnos.

B-NUTRICIÓN Y DEPORTE. HÁBITOS SALUDABLES

Nutrición y alimentación
Los alimentos según su contenido en Nutrientes. Macro y micronutrientes.
Moléculas orgánicas e inorgánicas
Clasificación de los alimentos según su origen y según su función. Rueda y pirámide de los alimentos.
Tasa de metabolismo basal. Factores que modifican la TMB
Dieta, dieta equilibrada y dieta Mediterránea
Elaboración de platos saludables. Control calórico.
Conservación de los alimentos
Toxicología: metales pesados y aditivos.
Hábitos saludables. Riesgos del consumo excesivo de productos refinados. Azúcar.

C-SALUD

1.-Salud y enfermedad

Causas internas y externas. Agentes físicos, químicos y biológicos causantes de enfermedad,
Diagnóstico de enfermedades. Síntomas y signos. Pruebas diagnósticas
Mecanismos de defensa: respuesta específica e inespecífica
Vacunas. Descubrimiento y funcionamiento
Descubrimiento de la Penicilina
<u>1.a.Enfermedades infecciosas</u>
Bacterianas: tuberculosis.
Víricas: SIDA
Por hongos: candidiasis
Por protozoos: malaria
Infestaciones por parásitos: triquinosis
<u>1.b.Enfermedades no infecciosas</u>
Cardiovasculares: infarto de miocardio
Endocrinas: diabetes y tiroidismo
Alergias.
Enfermedades tumorales: cáncer

Enfermedades mentales
Enfermedades sexuales. ETS
<u>1.b.I Salud mental</u>
Sistema nervioso. La neurona
Sinapsis
Neurotransmisores. Tipos, funciones y trastornos
Enfermedades:
Depresión
Ansiedad
TOC
Bipolaridad
Esquizofrenia
TDAH
Fobias
Ideaciones sucidas
Trastornos de la conducta alimentaria: Anorexia y bulimia
Adicciones: drogas
Prevención del suicidio
<u>1.a.I Salud sexual</u>
Definición de salud sexual según la OMS
Aparato reproductor femenino
Aparato reproductor masculino
Gametos femeninos: óvulos
Gametos masculinos: espermatozoides
Métodos anticonceptivos: naturales, de barrera, químicos y quirúrgicos
Enfermedades de transmisión sexual: ETS
Gonorrea
Candidiasis
Sífilis
Herpes genital

Papilomavirus. VPH
Prevención de las ETS

D-SEGURIDAD E HIGIENE. PRIMEROS AUXILIOS

Normas de seguridad en el puesto de trabajo
Medidas de protección colectivas.
Medidas de protección individuales. EPI's
Pictogramas de peligro
Actuar en caso de accidente de personas. Protocolo PAS
Instituto nacional de toxicología
Guía de primeros auxilios. RCP

D-CONOCIMIENTOS BÁSICOS DE FARMACIA

La farmacia como unidad integrada en el sistema de salud: competencias y funciones que debe asumir según la legislación.
La receta médica: cumplimentación; tipos de recetas; libro recetario. Criterios de no dispensación.
Nomenclatura del medicamento. Clasificaciones utilizadas en farmacia. Relación medicamento efecto.
Productos de parafarmacia. Definición, tipos, clasificación y características.
Formas farmacéuticas. Tipos y normas de preparación.
Tipología básica de consulta médica en un establecimiento de farmacia: medida de constantes vitales y parámetros somatométricos; protocolos de actuación para tratamiento de síntomas menores;
automedicación; reacciones adversas a medicamentos; farmacovigilancia.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

ID	Procedimiento	Procedimiento	Actividad	Instrumento	%
01.01	Analizar conceptos y procesos referidos a la salud y el bienestar interpretando información en diferentes formatos (modelos, gráficos, tablas, diagramas, fórmulas, esquemas, símbolos, páginas web, etc.), manteniendo una actitud crítica y obteniendo conclusiones fundamentadas.	Análisis de las producciones del alumnado.	Prueba escrita	Rúbrica.	3,75

01.02	Facilitar la comprensión y análisis de información sobre procesos referidos a la salud y enfermedad o trabajos científicos transmitiéndola de forma clara y utilizando la terminología y los formatos adecuados (modelos, gráficos, tablas, vídeos, informes, diagramas, fórmulas, esquemas, símbolos, contenidos digitales, etc.). transmitiéndola de forma clara y utilizando la terminología y los formatos adecuados (modelos, gráficos, tablas, vídeos, informes, diagramas, fórmulas, esquemas, símbolos, contenidos digitales, etc.).	Análisis de las producciones del alumnado.	Observación	Rúbrica.	3,75
01.03	Analizar y explicar fenómenos biológicos representándolos mediante modelos y diagramas, utilizando, cuando sea necesario, los pasos del diseño de ingeniería (identificación del problema, exploración, diseño, creación, evaluación y mejora).	Análisis de las producciones del alumnado.	Prueba práctica	Rúbrica.	3,75
01.04	Conocer la dieta mediterránea como elemento de nuestra cultura y la de nuestro entorno. Valorar los productos de nuestra Comunidad.	Análisis de las producciones del alumnado.	Prueba práctica	Rúbrica.	3,75
02.01	Resolver cuestiones referidas a la salud y la enfermedad localizando, seleccionando y organizando información de distintas fuentes y citándolas correctamente.	Análisis de las producciones del alumnado.	Prueba escrita	Rúbrica.	2.50
02.02	Reconocer la información sobre temas referidos a la salud y la enfermedad con base científica, distinguiéndola de pseudociencias, publicidad, bulos, teorías conspiratorias y creencias infundadas y manteniendo una actitud escéptica ante estos.	Análisis de las producciones del alumnado.	Prueba escrita	Rúbrica.	2.50
02.03	Valorar la contribución de la ciencia a la sociedad y la labor de las personas dedicadas a ella con independencia de su etnia, sexo o cultura, destacando y reconociendo el papel de las mujeres científicas y entendiendo la investigación como una labor colectiva e interdisciplinar en constante evolución.	Análisis de las producciones del alumnado.	Prueba práctica	Rúbrica.	2.50
02.04	Analizar críticamente los alimentos, reconociendo aquellos saludables y aquellos potencialmente no saludables: transgénicos, excesivamente procesados, azucarados, refrescos, aditivos, ...		Prueba práctica	Rúbrica	2.50
03.01	Plantear preguntas e hipótesis e intentar realizar predicciones sobre fenómenos relacionados con la salud y el bienestar que puedan ser respondidas o contrastadas utilizando métodos científicos.	Análisis de las producciones del alumnado.	Prueba escrita	Rúbrica.	3

03.02	Diseñar la experimentación, la toma de datos y el análisis de fenómenos relacionados con la nutrición y la alimentación de modo que permitan responder a preguntas concretas y contrastar una hipótesis planteada.	Análisis de las producciones del alumnado	Prueba escrita	Rúbrica	3
03.03	Realizar experimentos y tomar datos cuantitativos o cualitativos sobre fenómenos relacionados con la salud utilizando los instrumentos, herramientas o técnicas adecuadas con corrección.	Análisis de las producciones del alumnado	Prueba escrita		3
03.04	Interpretar los resultados obtenidos en un proyecto de investigación utilizando, cuando sea necesario, herramientas matemáticas y tecnológicas.	Análisis de las producciones del alumnado.	Prueba escrita	Rúbrica.	3
03.05	Cooperar dentro de un proyecto científico asumiendo responsablemente una función concreta, utilizando espacios virtuales cuando sea necesario, respetando la diversidad y la igualdad de género, y favoreciendo la inclusión.	Análisis de las producciones del alumnado.	Prueba escrita	Rúbrica.	2
04.01	Resolver problemas o dar explicación a procesos relacionados con la materia utilizando conocimientos, datos e información proporcionados por el docente, el razonamiento lógico, el pensamiento computacional o recursos digitales.	Análisis de las producciones del alumnado.	Prueba escrita	Rúbrica	10
04.02	Analizar críticamente la solución a un problema sobre fenómenos relacionados con la salud y la enfermedad.	Análisis de las producciones del alumnado.	Prueba escrita	Rúbrica	2.5
04.03	Interpretar la información contenida en los diferentes formatos usados en salud: artículos, gráficos, tablas, etiquetas de alimentos y medicamentos, ...	Análisis de las producciones del alumnado.	Prueba escrita	Rúbrica	3.8
05.01	Relacionar, con fundamentos científicos, la importancia de unos hábitos saludables, la conservación del medio ambiente, el desarrollo sostenible, el cambio climático, el consumo y la calidad de vida.	Análisis de las producciones del alumnado.	Prueba escrita	Rúbrica	2
05.02	Proponer y adoptar hábitos sostenibles, analizando de una manera crítica las actividades propias y ajenas a partir de los propios razonamientos, de los conocimientos adquiridos y de la información disponible.	Análisis de las producciones del alumnado.	Prueba escrita	Rúbrica	4
05.03	Proponer y adoptar hábitos saludables, analizando las acciones propias y ajenas con actitud crítica y a partir de fundamentos fisiológicos.	Análisis de las producciones del alumnado.	Prueba escrita	Rúbrica	4

06.01	Mostrar resiliencia ante los retos académicos asumiendo el error como una oportunidad para la mejora y desarrollando un autoconcepto positivo ante las ciencias.	Análisis de las producciones del alumnado.	Prueba escrita	Rúbrica	2.5
06.02	Integrar el concepto de hábitos saludables como “forma de vida”.	Análisis de las producciones del alumnado.	Prueba escrita	Rúbrica	1.3
06.03	Actuar de un modo responsable en el consumo de medicamentos.	Análisis de las producciones del alumnado.	Prueba escrita	Rúbrica	1.3
07.01	Asumir responsablemente una función concreta dentro de un proyecto científico, utilizando espacios virtuales cuando sea necesario, aportando valor, analizando críticamente las contribuciones del resto del equipo, respetando la diversidad y favoreciendo la inclusión.				3
07.02	Emprender, de forma guiada y de acuerdo a la metodología adecuada, proyectos científicos colaborativos orientados a la mejora y a la creación de valor en la sociedad.				3
07.03	Entender la dimensión cultural y social de la alimentación. Respetar la pluralidad en las diferentes formas de alimentarse y comprender los problemas de los extremismos y dogmatismos. Movimiento slow food.				3
07.04	Trabajar en equipo con sus compañeros de clase, así como desarrollar hábitos de higiene y limpieza en la elaboración de productos.				3
07.05	Adoptar una actitud responsable ante el problema de la enfermedad en el mundo, como consecuencia del reparto injusto de los recursos del planeta.				3

UP1: LA NUTRICIÓN. HÁBITOS SALUDABLES

UP2: SALUD MENTAL

UP3: SALUD SEXUAL

UP4: ENFERMEDADES INFECCIOSAS Y NO INFECCIOSAS

UP5: SEGURIDAD E HIGIENE. PRIMEROS AUXILIOS

UP6: CONOCIMIENTOS BÁSICOS DE FARMACIA

Los criterios de evaluación han sido expuestos en el apartado anterior.

SITUACIÓN DE APRENDIZAJE A: DISEÑO DE UN MENÚ SALUDABLE SEMANAL. RECONOCER LOS NUTRIENTES PRINCIPALES DE CADA ALIMENTO. CÁLCULO DEL APOORTE CALÓRICO DE UN MENÚ.

SABERES BÁSICOS

Los relacionados con las UP1

EVALUACIÓN

ID	Procedimiento	Procedimiento	Actividad	Instrumento	%
	1. Clasifica los nutrientes según su nutriente principal: Proteicos, farináceos o hidratos de carbono, lípidos y superfluos.	Análisis de las producciones del alumnado.	Trabajo individual	Rúbrica.	40
	2. Elabora un menú con 14 ingestas repartidas en 7 comidas y 7 cenas.	Análisis de las producciones del alumnado.	Observación		30
	3- Elabora un menú respetando la frecuencia con que deben aparecer los alimentos según la OMS	Análisis de las producciones del alumnado.	Trabajo equipo		30

SITUACIÓN DE APRENDIZAJE B: **ESTUDIO DE LOS EFECTOS DE LAS DROGAS EN EL ORGANISMO**

SABERES BÁSICOS

Los relacionados con las UP2

EVALUACIÓN

ID	Procedimiento	Procedimiento	Actividad	Instrumento	%
	Se define: droga y tipos de drogas. Se define tolerancia, adicción y abstinencia.	Análisis de las producciones del alumnado.	Trabajo individual	Rúbrica.	20
	Se realiza un estudio de varias drogas	Análisis de las producciones del alumnado.	Observación		20
	Como modifica el funcionamiento del sistema nervioso	Análisis de las producciones del alumnado.	Trabajo equipo		10
	Cómo actúa en el cerebro y en el organismo	Análisis de las producciones del alumnado.			15
	Cómo darse cuenta de que alguien tiene problemas de adicciones	Análisis de las producciones del alumnado.			15
	Dónde y cómo pedir ayuda	Análisis de las producciones del alumnado.			20

S

ITUACIÓN DE APRENDIZAJE C: **CURSO DE PRIMEROS AUXILIOS**

SABERES BÁSICOS

Los relacionados con las UP5

EVALUACIÓN

ID	Procedimiento	Procedimiento	Actividad	Instrumento	%
	Sabe decidir cuando una persona necesita entrar en parada y necesita una RCP	Análisis de las producciones del alumnado.	Trabajo individual	Rúbrica.	25
	Conoce el protocolo PAS	Análisis de las producciones del alumnado.	Observación	Rúbrica.	25
	Sabe realizar una RCP	Análisis de las producciones del alumnado.	Trabajo equipo	Rúbrica.	50