

TEMA: ALIMENTACIÓN Y APARATO DIGESTIVO (26-31, 50-53).

Objetivos mínimos/criterios de evaluación:

1. Explicar las funciones que cumplen los alimentos.
2. Indicar los principales componentes y la función que desempeñan los siguientes alimentos: patatas, pescado, azúcar, leche, carne, legumbres, arroz, huevos, cereales, frutas, verduras, aceite, pasta.
3. Enumerar los factores que influyen en las necesidades energéticas de una persona.
4. Dados unos alimentos y su contenido en gramos de glúcidos, lípidos y proteínas calcular: a) su contenido energético, b) el porcentaje de energía debido a cada uno de los principios inmediatos, c) evaluar si el conjunto de esos alimentos suponen una dieta equilibrada desde el punto de vista energético, d) valorar si se incluyen alimentos de función reguladora.
5. Identificar los siguientes elementos anatómicos: faringe, esófago, cardias, estómago, píloro, duodeno, páncreas, vesícula biliar, hígado, ciego, apéndice, colon, recto.
6. Señalar los procesos que tienen lugar en cada parte del tubo digestivo.
7. Detallar las fases de la digestión química del alimento y los jugos digestivos responsables.
8. *English vocabulary: mouth, salivary glands, pharinx, oesophagus, chardial sphincter, stomach, pylorus, pancreas, gall bladder, liver, small intestine, large intestine, anus, gut, saliva, gastric juice, bile, pancreatic juice, intestinal juices, digestion, absorption, egestion, consist of, chew, break down, swallow, pass through, produce, secrete, release, carry out, mix, contain, connect, expel, nutrients, carbohydrate, lipids, fat, protein, vitamin, mineral, fibre, oil, rice, meat, vegetables, eggs, nuts, butter, bread, potatoes, fruits, pasta, fish, legumes, milk.*
9. *Explain the function of a given organ.*
10. *Compare two organs.*
11. *Give a well-reasoned opinion about a diet. Relate causes and consequences.*