

	<b>INSTITUTO PARROQUIAL</b> <b>MONTE CRISTO</b> <b><u>PROGRAMA</u></b>			<b>Ciclo Lectivo</b> <b>2021</b>
	<b>Espacio curricular</b> Educación Para La Salud			
<b>Curso</b>	6	<b>División</b>	B	<b>Ciclo</b>
<b>Docente</b>	Pecorari Marianela			

EJES	CONTENIDOS	CONCEPTOS BÁSICOS
N <sup>a</sup> 1 "Salud y Calidad de Vida"	Historia de la salud  La Salud en el mundo  La Salud en el país	* La salud y la calidad de vida. El concepto de salud. Componentes del nivel de salud.  *Importancia de la promoción y protección de la salud. Factores que influyen en la salud. Componentes del nivel de salud. Ciclo económico de la enfermedad.  Acciones de salud. Promoción de la salud. Protección de la salud a partir del ambiente.
N <sup>a</sup> 2 "Epidemiología y enfermedades"	Epidemiología  ¿Por qué nos enfermamos?	Noxas: concepto y clasificación. * La memoria inmunológica y la respuesta inmune secundaria. Aliados inmunitarios: Vacunas y sueros. La vacunación en la Argentina.  * Enfermedades infectocontagiosas. Componentes. Período clínico.  - Enfermedades de transmisión Sexual: Las ITS, Sífilis, Gonorrea o Blenorragia, Tricomoniasis, infección por clamidias,

	Problemas sanitarios de Argentina	<p>HPV, HIV-sida. Profilaxis y tratamiento de la ETS</p> <p>* Enfermedades Parasitarias: Hospedadores, mecanismo de infección, incidencia en la población.</p>
Nº 3 "Problemática Nutricional"	<p>Nutrición y Salud</p> <p>Enfermedades Nutricionales.</p> <p>Contaminación Alimentaria y control.</p>	<p>* ¿Por qué nos alimentamos? Los nutrientes. Hidratos de carbono, proteínas y lípidos. Funciones de las vitaminas y minerales. La pirámide de los alimentos. Composición de los alimentos y valor calórico. Requerimientos calóricos y medidas IMC.</p> <p>*bulimia y anorexia. Trastornos producidos por los excesos y déficit de nutrientes, proteínas, hidratos de carbono grasas y agua. Efecto de excesos y déficit de vitaminas y minerales. Trastornos comunes del sistema digestivo.</p> <p>*cuando los alimentos pueden enfermar. Contaminación biológica de los alimentos cólera, botulismo, hepatitis. Contaminación química de los alimentos.</p>
Nº4 " Accidentes y Primeros Auxilios"	<p>- Emergencia y urgencia</p> <p>- Normas generales para prestar primeros auxilios.</p>	<p>-Tipos de accidentes</p> <p>- Concepto de Primeros Auxilios.</p> <p>-Alteraciones en el estado de la conciencia</p>

		-Quemaduras - Mordeduras, Picaduras e Intoxicaciones - Maniobras de desobstrucción de las vías aéreas.
--	--	--

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

Coherencia y cohesión en el discurso  
 Uso de vocabulario específico  
 Apropiación de los contenidos

**BIBLOGRAFÍA**

<b>Del docente</b>	✓ Francisco Cuniglio y otros: Educación para la Salud. . Ed. Santillana. ✓ Maria Barderi. Biología. Polimodal. Ed Santillana.
<b>Del alumno</b>	✓ Francisco Cuniglio y otros: Educación para la Salud. . Ed. Santillana. ✓ Apuntes proporcionados por la docente.