

Nutrientes que necesita tu cuerpo: Proteínas y carbohidratos (que son y como te ayudan)

Educación Física | Nutrición y salud

Descripción del Curso

Este curso de Nutrición y Salud está diseñado para estudiantes de 13 a 14 años con el objetivo de fomentar hábitos alimentarios saludables y capacidades para aplicar conocimientos nutricionales en la vida diaria. La UNIDAD 1, Nutrientes que necesita tu cuerpo: Proteínas y carbohidratos (qué son y cómo te ayudan), se centra en entender qué son los macronutrientes y cuál es su función principal en el crecimiento, la energía y la reparación de tejidos. A través de actividades prácticas y colaborativas, los estudiantes identificarán ejemplos en su dieta diaria, aprenderán a distinguir entre proteínas y carbohidratos, y explorarán fuentes saludables de ambas sustancias para equilibrar las comidas. En esta unidad se resaltan aspectos clave como la importancia de las proteínas para la construcción y reparación de tejidos, la función de las enzimas y la regulación de procesos corporales, y el papel de los carbohidratos en la generación de energía para las actividades cotidianas y deportivas. Se promueven criterios para evaluar la calidad de las fuentes alimentarias y se trabajan estrategias para incluir proteínas y carbohidratos de forma equilibrada en una dieta diaria. El aprendizaje se apoya en el análisis de etiquetas de alimentos, la discusión de elecciones de snacks saludables y la elaboración de menús simples que contemplen un adecuado aporte de macronutrientes. Objetivo general: identificar qué son las proteínas y los carbohidratos y reconocer su papel principal como macronutrientes en el cuerpo, para entender su importancia en el crecimiento, la energía y el mantenimiento de la salud. Objetivos específicos:

- Definir qué son las proteínas y qué son los carbohidratos.
- Describir las funciones principales de las proteínas y de los carbohidratos en el cuerpo (construcción de tejidos, enzimas, energía, regulación).
- Identificar fuentes alimentarias ricas en proteínas y en carbohidratos, y distinguir entre carbohidratos simples y complejos.

Las actividades están diseñadas para conectar teoría y práctica, fomentando el pensamiento crítico, la lectura de información nutricional y hábitos de estudio saludables. Se privilegia un enfoque inclusivo y aplicado, de modo que los alumnos puedan adaptar los conceptos a su contexto familiar y escolar. El curso busca también fortalecer habilidades de comunicación, trabajo en equipo y responsabilidad personal en torno a la nutrición y la salud, promoviendo decisiones informadas para su bienestar presente y futuro.

Competencias

- Analizar críticamente información nutricional y etiquetas de alimentos para tomar decisiones informadas.

- Identificar fuentes alimentarias ricas en proteínas y en carbohidratos, y distinguir entre carbohidratos simples y complejos.
- Explicar las funciones principales de las proteínas y de los carbohidratos en el cuerpo (construcción de tejidos, enzimas, energía, regulación).
- Aplicar conceptos de macronutrientes para planificar comidas diarias equilibradas que apoyen el crecimiento y la salud.
- Trabajar de forma colaborativa en proyectos y presentar ideas de nutrición de manera clara y respetuosa.
- Resolver situaciones de la vida real para mejorar hábitos alimentarios y hábitos de estudio saludables.

Requerimientos

- Participación activa y puntual en las actividades en clase y en línea.
- Conocimiento básico de lectura y escritura y habilidades para trabajar en equipo (proyectos colaborativos).
- Acceso a internet y a una cuenta en la plataforma educativa de la escuela.
- Materiales: cuaderno o cuaderno digital, lápiz, resaltadores y una libreta para registros de alimentación; para actividades prácticas en casa, supervisión adecuada y seguridad alimentaria básica.
- Recursos de apoyo: etiquetas de alimentos, lecturas suplementarias y una calculadora simple para estimar porciones y necesidades.

Unidades del Curso

Unidad 1: UNIDAD 1: Nutrientes que necesita tu cuerpo: Proteínas y carbohidratos (qué son y cómo te ayudan)

Objetivos de Aprendizaje

- Definir qué son las proteínas y qué son los carbohidratos.
- Describir las funciones principales de las proteínas y de los carbohidratos en el cuerpo (construcción de tejidos, enzimas, energía, regulación).
- Identificar fuentes alimentarias ricas en proteínas y en carbohidratos, y distinguir entre carbohidratos simples y complejos.

Contenidos Temáticos

1. Proteínas: definición, funciones y ejemplos
 1. Qué son: macro-nutriente compuesto por aminoácidos
 2. Funciones clave: reparación de tejidos, crecimiento, enzimas, hormonas
 3. Fuentes: carne, legumbres, lácteos, frutos secos

2. Carbohidratos: definición, tipos y función energética
 1. Qué son: carbohidratos como fuente de energía
 2. Tipos: simples (azúcares) y complejos (fibra, almidón)
 3. Fuentes y efectos en la energía sostenida
3. Equilibrio y hábitos alimentarios
 1. Cómo combinar proteínas y carbohidratos en una comida
 2. Guía de porciones y hábitos saludables

Actividades

• Actividad 1: Investigando proteínas

Explicación de qué son las proteínas y sus funciones principales. Los estudiantes trabajan en parejas para listar ejemplos de proteínas en diferentes alimentos y explican por qué son importantes para el cuerpo.

Puntos clave: conceptos de aminoácidos, reparación de tejidos, fuentes alimentarias. Aprendizajes: distinguir entre alimentos ricos en proteínas y su papel en el crecimiento.

• Actividad 2: Carbohidratos y energía

Actividad de clasificación: los alumnos identifican carbohidratos simples y complejos en tarjetas de alimentos y explican cómo impactan la energía durante la mañana.

Puntos clave: tipos de carbohidratos, energía rápida vs sostenida. Aprendizajes: reconocer fuentes que aportan energía sostenida (carbohidratos complejos) frente a energía rápida (simples).

• Actividad 3: Plan de comidas balanceado

En grupos, crean un ejemplo de desayuno o comida que equilibre proteínas y carbohidratos. Presentan sus elecciones y explican por qué.

Puntos clave: proporciones, variedad, inclusión de vegetales. Aprendizajes: aplicar el equilibrio macronutrientes en una comida real.

• Actividad 4: Debate guiado

Debate corto sobre la idea de que toda proteína es igual y por qué se deben elegir fuentes variadas. Se fomenta el pensamiento crítico y la escucha activa.

Puntos clave: calidad de proteínas, fuentes animales y vegetales. Aprendizajes: valoración de distintas fuentes y consideraciones éticas y ambientales.

Evaluación

Evidencia de logro y criterios de evaluación para cada objetivo específico:

- **Definir qué son proteínas y carbohidratos** — Criterio: explicación clara y correcta de la definición con ejemplos y uso de vocabulario adecuado; se evalúa mediante preguntas cortas y un cuestionario de lectura.

- **Describir funciones principales** — Criterio: identificar al menos dos funciones importantes de cada macronutriente y su relevancia para el cuerpo; se evalúa con una actividad de unión entre funciones y ejemplos.
- **Identificar fuentes y distinguir tipos** — Criterio: clasificar correctamente ejemplos de alimentos en proteínas y carbohidratos; distinguir carbohidratos simples de complejos; se evalúa con una actividad de tarjetas y un registro de comidas.