

CIENCIAS I

BLOQUE I

1. El método científico. Normas y material

Normas generales de trabajo, higiene y seguridad

Material laboratorio. Usos

Técnicas experimentales

2. Aritmética

Reconocimiento y diferenciación de los tipos de n°.

Uso jerarquía de las operaciones

interpretación y utilización de los números reales y de las operaciones en diferentes contextos.

Proporcionalidad directa e inversa. Regla de tres. Comparación de magnitudes.

Los porcentajes en la economía

Progresiones aritméticas y geométricas.

Traducción de situaciones del lenguaje verbal al algebraico.

3. Niveles de organización. Sistemas

niveles de organización de la materia viva. Órganos, aparatos y sistemas. Relaciones entre ellos y sus funciones.

Fisiología del proceso de nutrición: aparatos digestivo, circulatorio, respiratorio y excretor.

Fisiología del proceso de relación: sistemas nervioso y endocrino.

Fisiología del proceso de reproducción: aparato reproductor y desarrollo embrionario.

BLOQUE II

4. La materia. Propiedades

propiedades generales y específicas

Clasificación de la materia según su estado de agregación y composición.

Estados de agregación: sólido, líquido y gaseoso. Temperatura de fusión y ebullición.

Naturaleza corpuscular de la materia. Cambios de estado y modelos cinéticos.

5. La medida

Unidades de longitud, capacidad y masa en el sistema métrico decimal: cálculos, equivalencias y medidas.

Uso de la notación científica. Representación y operaciones de suma, resta, multiplicación y división.

6. Salud y nutrición

Salud y enfermedad: concepto y diferenciación.

Tipos de enfermedades: infecciosas y no infecciosas; enfermedades de transmisión sexual. Causas, prevención y tratamientos.

Mecanismos encargados de la defensa del organismo. Sistema inmunitario.

Transplantes y donaciones

Salud mental: prevención de drogodependencias y de trastornos alimentarios.

Hábitos de vida saludables, relacionados con las enfermedades más frecuentes y con situaciones cotidianas.

Alimentos y nutrientes: diferenciación. Reconocimiento de nutrientes presentes en los alimentos.

Alimentación y salud. Hábitos saludables relacionados con la alimentación.

Concepto y elaboración de dietas. Tipos de dietas. Elaboración de menús.

Hábitos saludables relacionados con la alimentación. Importancia de una buena alimentación y del ejercicio físico.

BLOQUE III

7. Sustancias puras y mezclas. Métodos de separación

sistemas materiales homogéneos y heterogéneos. Estados de agregación de los materiales en la naturaleza.

Sustancias puras y mezclas. Identificación, descripción y diferenciación.

Sustancias puras. Elementos y compuestos. Tabla periódica

Técnicas de separación de mezclas en el laboratorio. Procesos físicos y químicos que intervienen.

Características básicas de los materiales relacionados con el perfil profesional.

8. Álgebra

Transformación de expresiones algebraicas. Operaciones algebraicas de suma, diferencia, multiplicación y factor común.

Desarrollo y factorización de expresiones algebraicas. Identidades notables.

Resolución de ecuaciones de primer grado con una incógnita.

Aplicación de métodos gráficos de resolución de problemas.

9. La energía. Calor y trabajo

Manifestaciones de la energía en la naturaleza: fuentes de energía y procesos en que ésta interviene.

Fuentes de energía renovable y no renovable: identificación. Ventajas e inconvenientes de cada una

La energía en la vida cotidiana: identificación de situaciones próximas.

Formas de energía y su transformación. Ley de conservación de la energía.

Energía, calor y temperatura. Unidades más habituales del Sistema internacional.

MÍNIMOS ESIGIBLES PARA ALCANZAR LA EVALUACIÓN POSITIVA Y LOS CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

- Como instrumentos de evaluación se usarán :

+ Pruebas escritas, trabajos de investigación (trabajos (cartulina, DINA3))(60%)

(será necesario obtener un 3 como mínimo para una cualificación que haga media con el cuaderno). De no alcanzar esa nota mínima, la nota mínima será la de la prueba escrita / trabajo.

+ El cuaderno de clase tendrá un valor del (40%)

* un cuaderno que será corregido al finalizar el mismo y puntuado. Tendrá un peso del **30%**. Entre los criterios empleados para la corrección estarán :

- * tener todos los ejercicios hechos
- * limpieza
- * presentarlo en la fecha indicada por la profesora
- * tener los ejercicios bien hechos

* el trabajo en clase, actitud,... tendrá un peso del **10% restante**.

- Será necesario un 3 en el cómputo global de cada unidad para que haga media con el resto de las unidades de la evaluación.
- Para superar cada una de las evaluaciones será necesario obtener un mínimo de un 5. De no superar las evaluaciones, tendrá una recuperación de cada evaluación al finalizar el mismo.
- De no superar cada una de las evaluaciones tendrá una nueva oportunidad, un último examen en periodo ordinario al que deberán presentarse con las unidades suspensas
- La media de cada trimestre se realizará calculando los porcentajes de cada actividad de cada unidad, así como el porcentaje de cada unidad al final.
- La media de todo el curso se calcula con la media aritmética de los tres trimestres.

NOTA CADA TRIMESTRE:

$$NOTA\ TRIMESTRE = 0,6 * (NOTA\ EXAMEN) + 0,3 * (NOTA\ CUADERNO) + 0,1 (TRABAJO\ EN\ CLASE)$$

NOTA FINAL CURSO:

- De no superar la materia en la convocatoria ordinaria con una nota de un 5, deberán presentarse a la convocatoria extraordinaria, en la que el examen será de toda la materia impartida durante el curso. Para superar la materia, la nota debe ser superior a 5 para obtener una evaluación positiva.
- Para superar la materia, la nota final deberá ser de un 5.