

ASIGNATURA	FUNDAMENTOS Y DIDÁCTICA DE LA ALIMENTACIÓN	4º
------------	---	----

1. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

1.1. Asignatura	Fundamentos y Didáctica de la Alimentación		
1.2. Titulación	Grado en Maestro en Educación Infantil	1.3. Código	800307
1.4. Módulo Plan de estudios	Formación Básica	1.5. Materia	Infancia, Salud y Alimentación
1.6. Tipo/ Carácter	Formación Básica	1.7. Curso de titulación	4º
1.8. Semestre	Séptimo	1.9. Créditos ECTS	6
1.10. Horas presenciales	60 + 5 de pruebas de evaluación	1.11. Horas no presenciales	85

2. DATOS DEL EQUIPO DOCENTE

2.1. Profesor/a	2.2. Despacho	2.3. Horas de tutoría	2.4. E- mail	2.5. Página docente
Margarita Álvarez Rodríguez	203	El horario de tutoría estará publicado en la vitrina del despacho y en la web de Escuni, durante todo el curso académico.	malvarez@escuni.es	campusvirtual.escuni.es

3. ELEMENTOS DE INTERÉS PARA EL APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

3.1. Justificación de los contenidos de la asignatura e interés para la futura profesión

De acuerdo con los objetivos para el Grado de Educación Infantil por la Orden REAL DECRETO 114/2004, de 23 de enero por el que se establece el currículo de la Educación Infantil, el nivel de Educación Infantil tiene un marcado carácter preventivo y compensador. Las intervenciones tempranas evitan que se intensifiquen los problemas de desarrollo, tanto físico como mental. La Educación Infantil contribuirá a desarrollar en los niños, entre otras, las capacidades de conocer su propio cuerpo y sus posibilidades de acción. Práctica de hábitos saludables: Higiene corporal, alimentación y descanso. Identificación y valoración crítica ante factores y prácticas sociales cotidianas que favorecen o no a la salud.

En la Materia Fundamentos y Didáctica de la Alimentación se plantea que los futuros maestros sean capaces de, entre otros elementos, comprender los principios básicos y el currículo escolar del área de Conocimiento de sí mismo y autonomía personal y del área de Conocimiento del entorno.

Los contenidos de esta materia serán los adecuados para que el futuro maestro adquiera las competencias necesarias que le permitan participar con las familias en la generación de conductas saludables, estar atento al desarrollo de los niños y detectar las alteraciones más frecuentes de esta etapa infantil, colaborar con el personal especializado en la búsqueda de soluciones, y encontrar y utilizar recursos y material educativo.

A través de esta asignatura se adquieren los fundamentos teóricos que permitirán desarrollar didácticas de tipo práctico en el diseño de actividades. El alumno obtendrá así los conocimientos que le permitan dirigir sesiones prácticas sobre los contenidos fundamentales de la asignatura.

3.2. Relación con otras asignaturas

Consideramos que esta asignatura tiene relación con las siguientes asignaturas: "Psicobiología de la Educación", "Conocimiento del Medio Natural" y "Didáctica e Innovación Curricular".

Por otra parte, la asignatura se enfoca a la consecución de métodos y estrategias didácticas propias del ejercicio profesional específico del Maestro/a y, por tanto, ofrece una base conceptual, metodológica y didáctica para la consecución de algunos de los diferentes objetivos del Prácticum.

3.3. Conocimientos necesarios para abordar la asignatura (esenciales y recomendados)

Los propios de acceso a la Titulación. Sin embargo, es conveniente haber cursado asignaturas de carácter biológico relacionado con Módulos de Formación Profesional de Grado superior o Bachillerato por la rama de Ciencias de la Salud.

3.4. Requisitos mínimos de asistencia a las sesiones presenciales

En conformidad con el **Estatuto del Centro Universitario de Magisterio Escuni**, la asistencia a clase es obligatoria, siendo de aplicación el art. 77: *"La no participación comprobada de un alumno en las actividades académicas que se establezcan para las materias que está cursando, podrá llevar consigo la pérdida del derecho a la evaluación continua y prueba final en la asignatura, cuando las faltas equivalgan al tercio de horas asignado a la asignatura"*.

Esta norma se aplicará, en sentido estricto, para la 1ª convocatoria del curso, conservando el derecho a la prueba final de la 2ª convocatoria.

4. OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

General:

Proporcionar a los futuros maestros una formación específica de carácter profesional en el ámbito de la enseñanza-aprendizaje de la nutrición, la alimentación y su didáctica.

Específicos:

- Desarrollar un conocimiento teórico práctico sobre cuestiones básicas de alimentación con proyección personal y profesional.
- Tomar conciencia de la importancia que tiene la alimentación en nuestra salud.
- Adquirir las pautas básicas para la elaboración de dietas equilibradas y saludables.
- Aprender a utilizar correctamente las guías alimentarias.
- Conocer las principales enfermedades causadas por una alimentación inadecuada.
- Conocer los beneficios de la dieta mediterránea.
- Adquirir nociones de higiene alimentaria.
- Trasladar al aula de Educación Infantil estos conocimientos para poder ponerlos en práctica.

5. COMPETENCIAS

5.1 Competencias generales

CG4. Analizar la importancia de los factores sociales y familiares y su incidencia en los procesos educativos.

CG6. Comprender la importancia de los aspectos relacionados con la salud en esta etapa, los principios, los trastornos de hábitos y comportamientos no saludables y sus consecuencias para intervenir o colaborar.

CG13. Diseñar estrategias didácticas adecuadas a la naturaleza del ámbito científico concreto, partiendo del currículo de Infantil, para las áreas de Ciencias Experimentales, Ciencias Sociales, Matemáticas, Lengua, Musical Plástica y Visual y Educación Física.

5.2. Competencias transversales

CT7. Valorar la importancia del trabajo en equipo y adquirir destrezas para trabajar de manera interdisciplinar dentro y fuera de las organizaciones, desde la planificación, el diseño, la intervención y la evaluación de diferentes programas o cualquier otra intervención que lo precisen.

CT10. Conocer y utilizar las estrategias de comunicación oral y escrita y el uso de las TIC en el desarrollo profesional.

CT13. Adquirir la capacidad de trabajo independiente, impulsando la organización y favoreciendo el aprendizaje autónomo.

CT15. Reconocer la mutua influencia entre ciencia, sociedad y desarrollo tecnológico, así como las conductas ciudadanas pertinentes, para procurar un futuro sostenible.

5.3. Competencias específicas

CM4.2 Comprender la importancia de las relaciones familia escuela en la educación de esta etapa.

CM6.1 Valorar las consecuencias y efectos de hábitos inadecuados para la salud.

CM6.1.1 Conocer los principios básicos de un desarrollo y comportamiento saludables.

CM6.1.2 Identificar trastornos en el sueño, la alimentación, el desarrollo psicomotor, la atención y la percepción auditiva y visual.

CM6.2 Identificar problemas y trastornos relacionados con la salud, contribuir a la prevención de los mismos y colaborar y derivar a los profesionales correspondientes a quienes padezcan alguno de ellos.

CM6.2.1 Saber detectar problemas y trastornos derivados de hábitos y comportamientos no saludables.

CM6.2.2 Contribuir a la prevención de estos problemas a través de la educación familiar y de los propios niños.

CM6.2.3 Colaborar con los profesionales especializados para solucionar dichos trastornos

CM6.2.4 Detectar carencias afectivas, alimenticias y de bienestar que perturben el desarrollo físico y psíquico adecuado de los estudiantes.

6. CONTENIDOS DEL PROGRAMA

BLOQUE 1:

- Tema 1: Significado biológico de la alimentación y la nutrición. Aplicación en el aula de Infantil.
- Tema 2: Grupos de alimentos. Alimentación equilibrada. Dieta mediterránea. Aplicación en el aula de Infantil.
- Tema 3: El etiquetado de los alimentos.
- Tema 4: Trastornos alimentarios y principales enfermedades alimentarias en niños. Aplicación en el Aula de Infantil.

BLOQUE 2:

- Tema 1: Educación para la Salud. La escuela promotora de la salud.
- Tema 2: La alimentación en la Escuela. Aplicación en el aula de Infantil
- Tema 3: Higiene alimentaria.

7. INDICACIONES METODOLÓGICAS

La metodología será variada y participativa, priorizando el trabajo autónomo tutorizado por el profesor, asegurando la participación atenta, reflexiva y activa del alumnado. Se fomentará la metacognición mediante estrategias de autorregulación del aprendizaje y se orientará la realización de distintas actividades como son: estudio personal, tutorías académicas, trabajos cooperativos, elaboración de trabajos teórico-prácticos, preparación de debates, etc.

8. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN

8.1. Métodos y criterios de evaluación

1. Los alumnos que hayan superado el requisito de asistencia, serán evaluados con las técnicas que figuran en la tabla 8.2., donde se detalla el peso con el que influirán en la evaluación final de la asignatura. También se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

A. Para aprobar la asignatura es imprescindible tener superadas las “Pruebas finales”

2. El estudiante que no haya alcanzado los porcentajes obligatorios de asistencia a las horas presenciales, no podrá ser evaluado en la convocatoria del semestre en el que se cursa la asignatura, y tendrá un tratamiento específico en la 2ª convocatoria. El profesor determinará la prueba final que debe realizar el alumno, así como los trabajos complementarios que deberá presentar.

Los resultados obtenidos por el alumno en esta asignatura se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:

0,0 - 4,9: Suspenso (SS)

5,0 - 6,9: Aprobado (AP)

7,0 - 8,9: Notable (NT)

9,0 - 10,0: Sobresaliente (SB)

La valoración del trabajo del alumno se realizará teniendo en cuenta:

- Su asistencia y participación en todo el proceso enseñanza-aprendizaje donde la reflexión y el diálogo serán fundamentales.
- Su rendimiento en las pruebas escritas.
- La calidad de los trabajos propuestos:
 - Lecturas.
 - Trabajos individuales y en grupo.
 - Ejecución de ejercicios
 - Casos prácticos.
 - Exposiciones.

La asistencia a clase es obligatoria. La falta a más de un tercio de las clases presenciales negará la posibilidad de examinarse en la primera convocatoria de la asignatura.

Si el alumno ha cursado presencialmente la asignatura y finalmente no ha sido superada, cuando la vuelva a matricular tiene dos opciones:

- Volver a cursar la asignatura de manera presencial siguiendo todo el proceso.
- Presentarse a una prueba final específica en la que se evalúen todas las competencias. La puntuación en dicha prueba supondrá el 100% de la calificación de la asignatura.

8.2. Porcentajes de la calificación final

TÉCNICA	ASPECTOS QUE SE EVALÚAN	CRITERIOS	PESO
Pruebas finales	CG6 CT10; CT13; CT15 CM6.1; CM6.1.1; CM6.1.2; CM6.2; CM6.2.1; CM6.2.2; CM6.2.3; CM6.4	<ul style="list-style-type: none"> - La presentación a esta prueba requiere una asistencia de al menos dos terceras partes de las clases teóricas. - La superación (a partir de 5) de esta prueba escrita es imprescindible para aprobar la asignatura. - Correcta adecuación entre los contenidos de la asignatura y su exposición por parte del alumno. Coherencia en la exposición de contenidos. - Capacidad para discriminar las ideas principales de las accesorias. - Expresión escrita y ortografía. 	50%
Proyectos/trabajos escritos	CG6; CG13 CT7;CT10; CT13; CT15 CM1.1; CM6.1; CM6.1.1; CM6.1.2; CM6.2; CM6.2.1; CM6.2.2; CM6.2.3; CM6.4;	<ul style="list-style-type: none"> - Adecuación a las pautas que sobre cada fase de elaboración del trabajo proporcione el profesor. - Estructuración de los trabajos. - Profundidad de análisis y reflexión crítica. - Aplicación de conceptos de Innovación Educativa. - Presentación: orden, estética. - Expresión escrita y ortografía. - Bibliografía consultada y citada. - Entrega en el plazo indicado. - Esfuerzo, atención e interés. 	15%
Debate/Exposición trabajos	CG4; CG13 CT7; CT10; CT13 CM6.1	<ul style="list-style-type: none"> - Coherencia en la exposición de contenidos. - Exposición estructurada. - Profundidad de análisis y reflexión crítica. - Presentación del trabajo con fluidez verbal y léxico apropiado y correcto. - Correcta adecuación entre los conceptos y contenidos del trabajo y su exposición por parte del alumno. - Material elaborado como recurso didáctico y/o apoyo a la exposición. - La asistencia a las exposiciones es obligatoria. 	10%

Actividades y/o casos prácticos, trabajos monográficos, actividades de laboratorio	CG4;CG6; CG13 CT7;CT10; CT13; CT15 CM4.2; CM6.1; CM6.1.1; CM6.1.2; CM6.2; CM6.2.1; CM6.2.2; CM6.2.3; CM6.2.4;	1.- Adecuación a las pautas que sobre las fases de ejecución de los trabajos o actividades presentará el profesor. 2.- Uso de recursos de naturaleza diversa, actuales y pertinentes. 3.- Profundidad de análisis y reflexión crítica. 4.- Esfuerzo, atención e Interés. 5.- Presentación del trabajo con correcta expresión escrita. 6.- Opinar, discutir, aportar... en torno a la temática a tratar.	20%
Otros (Actitud en clase, participación,...)	CT7, CT13	- Control de asistencia. - Colaboración para el buen desarrollo de la asignatura. - Implicación en el aprendizaje. - Interés general demostrado por la asignatura mediante la atención en clase, participación y colaboración....	5%

9. PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES Y CRONOGRAMA				
Semana	Bloques temáticos /Temas	Procedimientos y actividades formativas	Horas presenciales	Horas no presenciales
1ª-3ª	BLOQUE I Tema 1: Significado biológico de la alimentación y la nutrición. Aplicación en el aula de Infantil.	Clase magistral/Exposición de contenidos	4	10
		Actividades y/o casos prácticos, trabajos monográficos, actividades de laboratorio	5,5	9
		Orientación de procesos de trabajo de grupo. Otras actividades	4	8
4ª-6ª	Tema 2: Grupos de alimentos. Alimentación equilibrada. Dieta mediterránea. Aplicación en el aula de Infantil.	Clase magistral/Exposición de contenidos	4	10
		Actividades y/o casos prácticos, trabajos monográficos, actividades de laboratorio	5,5	11
		Orientación de procesos de trabajo de grupos Otras actividades	4	8

7 ^a	<u>Tema 3:</u> El etiquetado de los alimentos.	Clase magistral/Exposición de contenidos	1,5	2
		Actividades y/o casos prácticos, trabajos monográficos, actividades de laboratorio	2	1
		Orientación de procesos de trabajo de grupo. Otras actividades	1	
8 ^a -9 ^a	<u>Tema 4:</u> Trastornos alimentarios y principales enfermedades alimentarias en niños. Aplicación en el Aula de Infantil.	Clase magistral/Exposición de contenidos	2	6
		Actividades y/o casos prácticos, trabajos monográficos, actividades de laboratorio	4	2
		Orientación de procesos de trabajo de grupo. Otras actividades	3	2
10 ^a -12 ^a	BLOQUE II <u>Tema 1:</u> Educación para la Salud. La escuela promotora de la salud.	Clase magistral/Exposición de contenidos	4	3
		Actividades y/o casos prácticos, trabajos monográficos, actividades de laboratorio	5,5	4
		Orientación de procesos de trabajo de grupo. Otras actividades	4	4
13 ^a	<u>Tema 2:</u> La alimentación en la Escuela. Aplicación en el aula de Infantil	Clase magistral/Exposición de contenidos	1	3
		Actividades y/o casos prácticos, trabajos monográficos, actividades de laboratorio	2,5	1
		Orientación de procesos de trabajo de grupo. Otras actividades	1	1

14ª	Tema 3: Higiene alimentaria.	Clase magistral/Exposición de contenidos	1	2
		Actividades y/o casos prácticos, trabajos monográficos, actividades de laboratorio	2,5	2
		Orientación de procesos de trabajo de grupo. Otras actividades	1	

“Este cronograma tiene carácter orientativo, siendo posible su modificación por el profesor si fuese lo más conveniente para el buen desarrollo de la asignatura, lo que se comunicará a los alumnos con tiempo suficiente para que puedan reorganizar su trabajo autónomo”.

10. BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS DE CONSULTA

10.1. Bibliografía

- AA. VV. (1996). *Tecnología: Jardín de infancia, vol. 1 y 2*. Madrid: Editex.
- AA.VV. (2003). *Enciclopedia de Educación Infantil, vol.2*. Málaga: Aljibe.
- AA. VV (2007). *La alimentación en la Educación Secundaria Obligatoria. Guía didáctica*. Madrid: MEC y Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- AA. VV. (2007). *La alimentación: Vivir y sobrevivir*. Barcelona: Edebé.
- AA.VV. (2009) *Ganar salud en la escuela. Guía para conseguirlo*. MEC.
- Costa, M y López, E. (2008). *Educación para la salud. Guía práctica para promover estilos de vida saludables*. Madrid. Ed. Pirámide.
- Collado, R. (Coord.) (1994). *De la mano de Nestlé aprender nutrición, 2*. Barcelona: ACV.
- Del Rey Calero, J y Calvo Fernández, J.R. (1998). *Cómo cuidar la salud y su promoción*. Madrid. Hartcourt Brace.
- Gavino Lázaro, A. (1999). *Problemas de alimentación en el niño: manual práctico para su prevención y tratamiento*. Madrid: Pirámide.
- Gonzalez Montero De Espinosa, M. (2007). *La salud escolar también se mide. Guía práctica para el docente*. Madrid: Comunidad de Madrid y CRI y Formación ‘Las Acacias’.
- Gozález Briones, E. (Coord.) (2007). *Alimentación saludable. Guía para las familias*. Madrid: Ministerio de Educación y Ciencia y Ministerio de Sanidad y Consumo.
- Grande Covián, F. (1984). *Alimentación y nutrición*. Barcelona: Salvat.
- Lucena Bonny, A. *Trasgenia y alimentación*. Madrid: Mujeres por la paz.
- Serrano González, Mª I. (1989). *Educación para la salud y participación comunitaria*. Madrid. Díaz de Santos.
- Velázquez Arellano, A. (et al.). (2000). *Investigaciones sobre prevención de deficiencias de origen metabólico nutricional*. Madrid: Real Patronato de Prevención y de Atención a Personas con Minusvalía.

10.2. Bibliografía recomendada

- Abarran Triano, IL. (2011). *La educación para la salud en el aula de educación infantil*. Madrid: Cultiva libros.
- Aranceta Bartrina, J. (1997). *Nutrición comunitaria*. Pamplona: Universidad de Navarra.
- Aranceta Bartrina, J. (2013). *Cómo hablar de alimentación y salud a los niños*. Madrid: NEREA.
- Astiasarán, I y Alfredo Martínez, J.(2000). *Alimentos. Composición y nutrientes*. Madrid: McGraw-Hill / Interamericana, S.A.
- Banet Hernández, E. (2004). *Educación para la salud: La alimentación*. Madrid: GRAO.
- Clinder, M (1998). *Nutrición aspectos bioquímicos, metabólicos y clínicos*. EUNSA.

- Cabezuelo, G. (2005). *Alimentación sana y crecimiento en niños y adolescentes. Guía para padres*. Madrid: Síntesis.
- Cervera, P. (2004). *Alimentación y dietoterapia*. Madrid: McGraw-Hill / Interamericana, S.A.
- García Fajardo, I. (2008.) *Alimentos seguros*. Madrid: Díaz de Santos.
- Gómez Recio, R. (1992). *Dietética práctica*. Madrid: RIALP, S.A.
- Javier Martínez, M. (2003). *Nutrición y Dietética*. Madrid: Síntesis.
- Moyles J.R. (1990). *El juego en la educación infantil y primaria*. Madrid: Morata y MEC.
- Rey Calero, J. (1997). *Cómo cuidar la salud: su educación y su promoción*. Madrid: Harcourt Brace.
- Sainz Martín M. (2000). *Educación para la salud. Libro del profesor. Libro del alumno*. Madrid: Espasa Calpe.
- Vancleave, J. (2002). *Alimentos y nutrición para niños y jóvenes: actividades superdivertidas para el aprendizaje de la ciencia*. Méjico, D.F.: Limusa, S.A.

10.3. Recursos digitales y otros

<http://www.nutricion.org/> (Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación)

http://www.who.int/childgrowth/standards/curvas_por_indicadores/en/index.html (World Health Organization OMS)

<http://www.unav.es/evento/comida-sana/> (Universidad de Navarra)

<http://www.mecd.gob.es> (Ministerio de Educación, Cultura y Deporte)

<https://www.ted.com>

<http://www.mapama.gob.es> (Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente)

<http://www.aulaplaneta.com/2015/09/10/recursos-tic/25-herramientas-tic-para-el-aula-de-ciencias-naturales/>

<http://www.cnice.mec.es/> Proyecto Biosfera.

<http://www.csic.es/portales-de-divulgacion>

<https://www.ictan.csic.es/ciencia-y-sociedad/divulgacion/>