

ASIGNATURA

FUNDAMENTOS Y DIDÁCTICA DE LA ALIMENTACIÓN

4ª

### 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 Idioma	Castellano	1.11. Calendario y Horario	Disponible en la web
1.12. Horas presenciales	60 + 5 de pruebas de evaluación	1.13. 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
Elisa Temes Zafrilla	Relaciones Internacionales	El horario de tutoría estará publicado en la sección de información de estudiantes de Moodle, durante todo el curso académico.	<a href="mailto:etemes@escuni.es">etemes@escuni.es</a>	campusvirtual.escuni.es
Yudith Pereira Rico	202		<a href="mailto:ypereira@escuni.es">ypereira@escuni.es</a>	
Yolanda Cuevas Labrador	Subdirección de Ordenación Académica		<a href="mailto:ycuevas@escuni.es">ycuevas@escuni.es</a>	

### 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”, “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. Modalidad de enseñanza**

La enseñanza de esta asignatura es presencial.

La asistencia a clase es fundamental para un óptimo proceso de enseñanza-aprendizaje, en el que el seguimiento por parte del docente de la organización y la consecución de los objetivos de aprendizaje realizados por los alumnos y la retroalimentación sobre su proceso son elementos ineludibles.

## **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 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.

### 5.3. 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.

## 6. CONTENIDOS DEL PROGRAMA

- Tema 1: la Educación para la Salud. La escuela promotora de la salud. La salud en el currículo de Educación Infantil.
- Tema 2: Significado biológico de la alimentación y la nutrición. Grupos de alimentos. Tipos de nutrientes. 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.

## 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. PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES Y DISTRIBUCIÓN HORARIA

Procedimientos y actividades formativas	Horas presenciales	Horas no presenciales <sup>1</sup>
Clase magistral/Exposición de contenidos	7	85
Actividades y/o casos prácticos, trabajos monográficos, actividades de laboratorio	45	
Orientación de procesos de trabajo de grupos	7	
Tutorías presenciales/Otras	4	
Evaluación	2	
<b>Total horas</b>	<b>65 (43%)</b>	<b>85 (57%)</b>

*“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”.*

## 9. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Esta asignatura tiene dos convocatorias: una ordinaria, al final del semestre correspondiente, y una extraordinaria, en el mes de junio.

Para aprobar la asignatura es imprescindible en ambas convocatorias tener superadas la “prueba final” (a partir de 5).

La **convocatoria ordinaria** se desarrollará bajo la modalidad de evaluación continua siguiendo los porcentajes contemplados en la guía.

La **convocatoria extraordinaria** está prevista para los estudiantes que no se presenten o no superen la convocatoria ordinaria. En la convocatoria extraordinaria el profesor determinará la prueba final que debe realizar el alumno y los trabajos complementarios que deberá presentar.

Si el alumno finalmente no supera la asignatura, cuando la vuelva a matricular tiene dos opciones:

- Volver a cursar la asignatura siguiendo todo el proceso de evaluación continua
- 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.

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

- Su asistencia y participación en todo el proceso enseñanza-aprendizaje, donde la participación, reflexión y el diálogo serán fundamentales.

<sup>1</sup> Incluye el estudio personal, la lectura y búsqueda de información, preparación de trabajos, resolución de tareas y preparación de exposiciones entre otras.

- Su rendimiento en las pruebas escritas.
- La calidad de los trabajos propuestos:
  - Lecturas.
  - Trabajos individuales y en grupo.
  - Ejecución de ejercicios
  - Casos prácticos.
  - Talleres
  - Exposiciones.

Toda la información sobre la normativa de evaluación está disponible en el documento “Normativa de Evaluación” dentro del curso de Moodle “Información Estudiantes”.

<b>TÉCNICA</b>	<b>PESO</b>
Prueba final	40%
Porfolio/Proyectos/Trabajos escritos/ Exposición teórico-práctica	40%
Actividades adicionales/Casos prácticos/Otros (se valorará la asistencia, participación y realización de las tareas.	20%

## **10. RECURSOS DE APRENDIZAJE Y APOYO TUTORIAL**

### **10.1. Referencias bibliográficas**

- AA. VV (2007). *La alimentación en la Educación Secundaria Obligatoria. Guía didáctica*. Madrid: MEC y Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- AA. VV. (1996). *Tecnología: Jardín de infancia, vol. 1 y 2*. Madrid: Editex.
- AA. VV. (2007). *La alimentación: Vivir y sobrevivir*. Barcelona: Edebé.
- AA.VV. (2003). *Enciclopedia de Educación Infantil, vol.2*. Málaga: Aljibe.
- AA.VV. (2009) *Ganar salud en la escuela. Guía para conseguirlo*. MEC.
- 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: GRAÓ.
- 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.
- Clinder, M (1998). *Nutrición aspectos bioquímicos, metabólicos y clínicos*. EUNSA.
- Collado, R. (Coord.) (1994). *De la mano de Nestlé aprender nutrición, 2*. Barcelona: ACV.
- Costa, M y López, E. (2008). *Educación para la salud. Guía práctica para promover estilos de vida saludables*. Madrid. Ed. Pirámide.
- Del Rey Calero, J y Calvo Fernández, J.R. (1998). *Cómo cuidar la salud y su promoción*. Madrid. Hartcourt Brace.
- García Fajardo, I. (2008.) *Alimentos seguros*. Madrid: Díaz de Santos.

- Gavino Lázaro, A. (1999). *Problemas de alimentación en el niño: manual práctico para su prevención y tratamiento*. Madrid: Pirámide.
- Gómez Recio, R. (1992). *Dietética práctica*. Madrid: RIALP, S.A.
- 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.
- Javier Martínez, M. (2003). *Nutrición y Dietética*. Madrid: Síntesis.
- Lucena Bonny, A. *Trasgenia y alimentación*. Madrid: Mujeres por la paz.
- Márquez Infante, Manuela. 2004. *El niño celíaco en el colegio : guía práctica*. Madrid. Comunidad de Madrid.
- 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.
- Serrano González, M<sup>a</sup> I. (1989). *Educación para la salud y participación comunitaria*. Madrid. Díaz de Santos.
- Vancleave, J. (2002). *Alimentos y nutrición para niños y jóvenes: actividades superdivertidas para el aprendizaje de la ciencia*. Méjico, D.F.: Limusa, S.A.
- 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. 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](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.
- <https://www.ictan.csic.es/ciencia-y-sociedad/divulgacion/>
- <http://www.comunidad.madrid/servicios/salud/alimentacion>
- <https://www.fen.org.es/index.php/vida-saludable/principios>
- [https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/estrategia\\_naos.htm](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/estrategia_naos.htm) (Estrategia NAOS. Ministerio de sanidad)
- <http://educalab.es/cniie/proyectos/salud/escuelas-promotoras-salud> (Red de Escuelas Promotoras de la Salud)

## 11. BREVE CV DEL PROFESOR RESPONSABLE

Disponible en la Web de Escuni