

GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA

(curso 2021/22)

Titulación	GRADO DE MAESTRO EN EDUCACIÓN INFANTIL + GRADO EN PEDAGOGÍA
Plan de Estudios	GRADO MAESTRO EN EDUCACIÓN INFANTIL: ORDEN ECI/3854/2007, de 27 de diciembre, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Maestro en Educación Infantil (BOE 29/12/2007). GRADO PEDAGOGÍA: Resolución de 7 de junio de 2010 (BOE núm. 157 de 29 de junio de 2010)

Asignatura	FUNDAMENTOS Y DIDÁCTICA DE LA ALIMENTACIÓN	Créditos ECTS	6
Código	901443	Idioma	Español
Carácter	Troncal	Curso	2º
Módulo	Formación Básica		
Materia	Infancia, Salud y Alimentación		

EQUIPO DOCENTE		
Profesor	Email	URL
CAMILA MONASTERIO MARTÍN	cmonasterio@cesdonbosco.com	https://cesdonbosco.com/inicio/claustro/57-estudios/primariainfantil/806-camila-monasterio-martin.html

1.- PRESENTACION

El propósito de la programación de esta asignatura es capacitar al alumnado del grado de Magisterio para que, mediante el conocimiento de los principios inmediatos, las técnicas y los procesos más significativos de la nutrición y la alimentación humana, puedan afrontar con interés, ilusión y eficacia el desarrollo del currículo del área del Conocimiento del Medio Natural en las etapas de la Educación Infantil.

Ayudar a los futuros maestros a reconocer que la alimentación infantil es un objetivo prioritario en la salud pública. También porque una correcta alimentación durante la infancia es importante para el niño en crecimiento.

2.-COMPETENCIAS

Generales	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.
------------------	--

Transversales	<p>CT1. Conocer la dimensión social y educativa de la interacción con los iguales y saber promover la participación en actividades colectivas, el trabajo cooperativo y la responsabilidad individual.</p> <p>CT2. Promover acciones de educación en valores orientadas a la preparación de una ciudadanía activa y democrática.</p> <p>CT4. Dominar estrategias de comunicación interpersonal en distintos contextos sociales y educativos.</p> <p>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.</p> <p>CT10. Conocer y utilizar las estrategias de comunicación oral y escrita y el uso de las TIC en el desarrollo profesional.</p> <p>CT11. Adquirir un sentido ético de la profesión.</p> <p>CT13. Adquirir la capacidad de trabajo independiente, impulsando la organización y favoreciendo el aprendizaje autónomo.</p> <p>CT15. Reconocer la mutua influencia entre ciencia, sociedad y desarrollo tecnológico, así como las conductas ciudadanas pertinentes, para procurar un futuro sostenible.</p> <p>CT16. Fomentar la educación democrática de la ciudadanía y la práctica del pensamiento social crítico.</p>
Módulo	<p>CM 6.2 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.</p>
Materia	<p>CM6.2.1 Saber detectar problemas y trastornos derivados de hábitos y comportamientos no saludables.</p> <p>CM6.2.2 Contribuir a la prevención de estos problemas a través de la educación familiar y de los propios niños.</p> <p>CM6.2.3 Colaborar con los profesionales especializados para solucionar dichos trastornos.</p> <p>CM6.2.4 Detectar carencias afectivas, alimenticias y de bienestar que perturben el desarrollo físico y psíquico adecuado de los estudiantes.</p>

3.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Al superar la asignatura se espera que el alumnado:

Al finalizar la asignatura que los futuros maestros tengan una formación específica de carácter profesional en el ámbito de la enseñanza-aprendizaje de la alimentación en Educación Infantil.

Para ello los/las alumnos/as habrán de ser capaces de:

- Que reconozcan la alimentación como una parte de la nutrición.
- Adquisición y conocimiento de las metodologías y los contenidos teórico-prácticos básicos y organizados sobre la alimentación humana
- Una correcta descripción de los principios inmediatos que componen los alimentos.
- Elaboración y procesos de algunas recetas para una adecuada incorporación en la programación de educación Infantil.
- Conocimiento exhaustivo de las características morfológicas y fisiológicas de los órganos que intervienen en la nutrición humana.
- Dominio del uso de las TIC-e (Tecnologías de la Información y la Comunicación educativas)
- Adquisición de una pluralidad de recursos pedagógico-didácticos que permitan una soltura en el proceso de enseñanza-aprendizaje en esta área.
- Uso adecuado de los procedimientos de la Metodología Científica, sobre todo las primeras fases de Observación, Planteamiento de Problemas y Emisión de Hipótesis.

- Cultivo adecuado del Espíritu Científico, desarrollando el interés y la curiosidad por el cuerpo humano, planteando interrogantes y proporcionando los medios para experimentar y llegar a conclusiones verdaderas.
- Aprendizaje del diseño de dietas y propuesta de buenos hábitos alimenticios, teniendo en cuenta al alumnado de educación infantil.
- Valore el entorno escolar como un espacio indispensable para trabajar la alimentación saludable.

4.- CONTENIDOS

1. FUNDAMENTOS CIENTÍFICOS BÁSICOS DE LA ALIMENTACIÓN HUMANA.

- Origen y composición de los alimentos. Principios inmediatos.
- Procesos básicos de la elaboración de los alimentos.

2. LA NUTRICIÓN HUMANA.

- Fisiología de la nutrición
- Aparatos que intervienen en la nutrición humana
- Anatomía y fisiología del aparato digestivo
- Enfermedades o trastornos relacionados con la alimentación.

3. DISEÑO DE DIETAS.

- Alimentación adaptada a la edad
- Dieta equilibrada.
- Diseño de dietas.

4. DIDÁCTICA DE LA ALIMENTACIÓN.

- Buenos hábitos alimenticios.
- Alimentación y nutrición en la escuela.

Las guías docentes contienen la previsión de actividades formativas y técnicas de evaluación previstas para cada materia en la Memoria Verificada, y se desarrollarán de acuerdo con las recomendaciones de las autoridades sanitarias durante el curso 2021/22. En el caso de necesidad de modificación, se hará pública una adenda que informe puntualmente a los estudiantes.

5.- METODOLOGÍA DOCENTE Y ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Metodología activa y participativa:

- Motivación inicial y evocación de conocimientos previos
- Desarrollando los contenidos a partir del diálogo (método mayéutico) entre las presentaciones orales de la profesora/estudiantes, con apoyo de diferentes materiales didácticos (videos, lecturas, actividades prácticas, fotos, web, foro, etc.)
- Despertando el interés del alumnado mediante la observación y la resolución de interrogantes
- Cuestionando aspectos que le pasan desapercibidos.
- Creando situaciones de partida en las que el alumnado explicita y explora sus ideas acerca de un concepto.

METODOLOGÍA EN LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS

- Presentación teórica de los núcleos temáticos del programa por parte de la profesora teniendo en cuenta el trabajo previo de los estudiantes de repaso de los contenidos ya tratados en la Enseñanza Primaria y Secundaria.
- Desarrollo de actividades y trabajos individuales y de equipo usando metodologías cooperativas, rutinas de pensamiento y de investigación con el uso del Método Científico a fin de estimular la reflexión, la relación con los conocimientos previos y las aportaciones del estudio analítico de los temas del programa.
- Análisis asociativo
- Ruedas lógicas
- Técnicas dinámicas
- . Veo pienso me pregunto . Diez veces dos
- . Preguntas creativas . 3-2-1 puente
- . Semáforo . La brújula
- grupos cooperativos
- . Tutoría entre iguales
- . Estructura 1-2-4
- . Rompecabezas-puzle (grupos de expertos y grupos base)
- Destrezas de pensamiento
- . Lluvia de ideas
- Organizadores gráficos es decir instrumentos para organizar el pensamiento:
- . Mapas conceptuales
- . Diagramas
- . Mapas Mentales
- Prácticas de laboratorio en grupos de trabajo.
- Clase invertida
- Técnica de entrevista
- Participar en el Proyecto de Centro

5.1.- Actividades formativas			
ACTIVIDAD/ TIPOLOGÍA	DESCRIPCIÓN GENERAL	COMPETENCIAS ASOCIADAS	ECTS ¹ (horas)
Exposición (presencial)	Exposición de los contenidos mediante presentación del profesor de los aspectos esenciales de las materias.	CM 6.1.1; CM 6.2.1; CM 6.2.4	15% de la carga del módulo 45h/ECTS
Actividades prácticas (presencial)	Clases prácticas en el aula, laboratorio o seminario, individuales o en pequeño grupo, para la realización de actividades y resolución de problemas propuestos por el profesor.	CM 6.1.1; CM 6.2.3	10% de la carga del módulo 30h/ECTS
Tutorías (presencial)	Trabajo de campo y realización de proyectos tutelados individuales o en pequeño grupo	CM 6.2.2	10% de la carga del módulo 30h/ECTS
Trabajos tutelados (no presencial)	Tutorías iniciales de proceso y finales para el seguimiento de los logros de aprendizaje	CM 6.1.1; CM 6.2.1; CM 6.2.4; CM 6.2.2	2,5% de la carga del módulo 7,5h/ECTS
Estudio independiente (no presencial)	Trabajo independiente del alumno para la consulta de bibliografía y el estudio de los contenidos de las materias	CM 6.1.1; CM 6.2.1; CM 6.2.4; CM 6.2.2	60% de la carga del módulo 180h/ECTS

¹ Conforme el reparto de créditos ECTS que aparece en la memoria verificada en la materia a la que pertenece esta asignatura.

Campus Virtual (no presencial)	Utilización de las Tic para favorecer el aprendizaje, como instrumento de consulta, tutoría online y foro de trabajo.	CM 6.1.1; CM 6.2.3	25% de la carga del módulo. 7.5h/ECTS
--------------------------------	---	--------------------	--

6.- EVALUACIÓN

6.1. Sistema de Evaluación

El sistema de calificación se realiza según los criterios descritos en el **RD1125/2003**

<https://www.boe.es/buscar/pdf/2003/BOE-A-2003-17643-consolidado.pdf>

6.2. Técnicas de Evaluación

TÉCNICA	TIPO DE PRUEBA	PONDERACIÓN
Pruebas escritas	<p>Una prueba escrita al final del semestre que incluirá:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Preguntas a desarrollar. - Cuestiones tipo test, en este caso las respuestas incorrectas descuentan en la puntuación. - A partir de imágenes determinar las partes que la forman. - Preguntas relacionadas con las prácticas de laboratorio y de los procedimientos en general. - Preguntas con múltiples respuestas en las que se valorará los argumentos que se hayan esgrimido en las respuestas. - Cuestiones de didáctica. <p>En el caso que esta prueba no se pueda realizar de forma presencial, debido a la situación que estamos viviendo por la pandemia, ocasionada por COVID-19, y precise ser on-line, se añadirá una entrevista posterior al examen relacionada con los contenidos de la prueba.</p> <p>Será necesario superarla con al menos el 50% para que pueda hacer media.</p>	35 %
Proyectos	<p>Elaboración y presentación del Portfolio. En el campus se indicará como desarrollarlo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - La síntesis de los temas, se han de sintetizar y ampliar en el caso que se indique, no deben ser una impresión íntegra de los ppt propuestos por la profesora - Incluirá las metodologías activas aplicadas en cada tema - El diseño y desarrollo de un contenido del temario para la etapa correspondiente - Las valoraciones y reflexiones del aprendizaje de esta materia. <p>Los trabajos no entregados en el tiempo señalados, se presentará en un anexo el portfolio. Estos trabajos serán calificados como máximo suficiente, en el caso de que no hay una causa justificada.</p> <p>- Será necesario superarla con al menos el 50% para que pueda hacer media.</p>	35 %
Debates y exposiciones		
Casos prácticos		30 %

	<p>Entre una y cuatro actividades por unidad, ya sean individuales o en grupo, de consulta, análisis, reflexión, cálculo, razonamiento o aplicación. Estas actividades podrán incluir trabajos de laboratorio, salidas de campo, debates y exposiciones, casos prácticos, participación en foros virtuales, actividades de metacognición (aprender a aprender) Destacamos de entre ellas la realización de prácticas de laboratorio* y su memoria. Se valorará con un 40% la presencia en la práctica de laboratorio y un 60% la memoria. La ausencia en los trabajos en grupo y en la puesta en común se penaliza y se deberá realizar un trabajo personal que no superará la calificación de suficiente. Los trabajos no entregados en el tiempo señalados, se presentará en un anexo el portfolio. Estos trabajos serán calificados como máximo suficiente, en el caso de que no hay una causa justificada. Se trabajará el Proyecto de Centro relacionado con el trabajo de algunas mujeres relevantes en el tema de la alimentación.</p> <p>Será necesario superarla con al menos el 50% para que pueda hacer media.</p>	
Otros		

6.3.- Criterios de Evaluación

GENERALES:

- Para obtener la nota final aprobada, es necesario alcanzar al menos el 50% de la puntuación máxima en cada una de las técnicas de evaluación.
- Para la cita y referencia de fuentes de información de los trabajos académicos, los alumnos deben seguir las recomendaciones de las normas APA 7ª ed.
- El plagio en los trabajos y los intentos de engaño en los exámenes supondrá para el alumno la pérdida de la convocatoria en curso.
- Errores ortográficos en todas las técnicas de evaluación. En esta asignatura se concretan de la siguiente manera:

Los trabajos se habrán de ajustar a los criterios introducidos en el nº 33 de la revista Educación y Futuro http://cesdonbosco.com/documentos/revistaeyf/EYF_33.pdf

En la presentación de actividades y trabajos se valorará:

- rigor en el manejo de los contenidos de la asignatura;
- exposición clara, buena comunicación verbal y/o escrita;
- presencia activa y participación respetuosa hacia el resto del alumnado y el profesorado;
- contextualización de los conceptos estudiados y reconocimiento de sus manifestaciones en la vida diaria;
- estética cuidada, presentación limpia y ordenada, tanto en los trabajos escritos como en las exposiciones orales;
- capacidad crítica y de reflexión fundamentada en el conocimiento;
- mantener una actitud valorativa, crítica y comprometida hacia las cuestiones científicas y tecnológicas de actualidad, uso y degradación del medioambiente.
- correcto uso de las herramientas tecnológicas orientado a lograr objetivos concretos;

Los errores ortográficos y de expresión escrita supondrán una penalización en la nota de hasta un 20%.

- relación de conceptos y uso de recursos propios de otras ramas del saber de forma pertinente, fomentando la interdisciplinariedad;
- creatividad;

-puntualidad y adecuación a la forma y canal de entrega requeridos en los trabajos. Los trabajos que se entreguen fuera de la fecha indicada tendrán una penalización.

-presentar y comentar noticias relacionadas con el mundo científico.

- Errores ortográficos en todas las técnicas de evaluación.

- participación activa en el Proyecto del Centro.

En caso de que la media ponderada de la asignatura sea superior a 4,9 pero el/la alumno/a no alcance el 5 en alguna de las técnicas de evaluación y por lo tanto tenga suspensa la asignatura, se le asignará el valor numérico de 4 a su calificación.

CRITERIOS PARA 2ª CONVOCATORIA

El alumnado que no supere la asignatura en la convocatoria ordinaria deberá presentar en junio-julio todas aquellas técnicas de evaluación suspendidas.

ALUMNOS DE SEGUNDAS Y SUCESIVAS MATRÍCULAS

El Alumnado de segunda o ulteriores matrículas, tiene dos opciones:

- Pueden asistir a clase de forma regular podrá optar a ser evaluados con las mismas técnicas de evaluación que el de primera matrícula.

- O bien realizar una prueba escrita, que supondrá el 60% de la nota y entregar un trabajo de investigación a determinar por la profesora, que supondrá el 40% de la nota final.

Es imprescindible, en las dos modalidades, que el alumnado que se encuentre en estas circunstancias se ponga en contacto con la profesora responsable de la asignatura al comienzo de curso.

7.- DOCUMENTACIÓN Y RECURSOS

7.1.- Bibliografía Básica

100 Alimentos que mejoran tu salud. 2010. RBA REVISTAS S.L.

100 Consejos para cocinar sano. 2010. RBA REVISTAS S.L.

100 Remedios naturales para ganar salud. 2010. RBAREVISTAS S.L.

Aston, T.A. (2017). *Experimentamos con la Ciencia*. Madrid: NarceaBello Gutiérrez, J. (2000). Alimentación y Dietoterapia. Madrid: Ed. McGraw Hill. Cervera, P., Clapes, J., y Rigolfas, R. (2004). Alimentación y Dietoterapia. Madrid: Ed. McGraw-Hill.

Cervera, P., Clapes, J., y Rigolfas, R. (1998). Nutrición y Salud Pública. Barcelona: Ed. Masson. De Aymerich B. (2018) 12 experimentos para todas las edades. WEEBLEBOOKS

Escamilla González, A. (2017). *Enseñar y aprender a pensar en educación infantil*. Madrid: Anaya

Herrera A. Zamora L. 2021. Comer bien si sabes como. Madrid. Ed. Planeta

Martínez Hernández, A. y Portillo Baquedano, M.P. (2011). Fundamentos de Nutrición y Dietética. Bases metodológicas y aplicaciones. Editorial Médica Panamericana: España. Mataix Verdu, J. (2002). Alimentación y Dietoterapia. Madrid: Ed. McGraw Hill.

Moreiras, O., Carbajal, A., y Cabrera, ML. (1992). La composición de los alimentos. Madrid: Ed. Eudema.

Moreiras, O., Carbajal, A., y Cabrera, ML. (1992). Nutrición y alimentos dietéticos. Zaragoza: Ed. Acribia.

Muñoz, M., Aranceta, J., y García-Jalón, I. (1999). Nutrición aplicada y dietoterapia. Pamplona: Ed. Eunsa.

Serra, LI., Aranceta, J., y Mataix J. (2006). Nutrición y alimentación humana (2 tomos). Madrid: Ed. Ergon. Varios: (2011) Guía pediátrica de la alimentación. Ed. Sociedades Canarias de pediatría

Varios (2016) Guía práctica para padres.

Varios, (2016). La alimentación en la primera infancia. Departamento de salud. Ed. Agencia de Salud Pública de Cataluña.

Varios: (2008) L libro blanco de la enfermedad celiaca. Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid. Ed. ICM

Vega, S. (2010). *Ciencia 0-3. Laboratorios de ciencias en la escuela infantil*. Barcelona: Ed. Graó

7.2.- Otros recursos

Webgrafía

- Asociación española de pediatría. (sf) <http://www.aeped.es>
- CHAMPAGNAT TALMA. (SF) . MOLÉCULAS DE LA VIDA. Archivo de vídeo de YouTube. <https://youtu.be/szJMr542to>
- SEGHP (sf) Sociedad española de gastroenterología, hepatología y nutrición pediátrica <http://www.gastroinf.com>
- Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. (marzo, 2017). Guías alimentarias para la población española (SENC, diciembre 2016); La nueva pirámide de la alimentación saludable. *Nutrición Hospitalaria* 33 (8):1-48. Recuperado en: <https://www.nutricioncomunitaria.org/es/noticia/guias-alimentarias-senc-2016> [22/07/2021].

En las presentaciones de cada tema hay insertados vídeos debidamente señalados

REVISADO Y CONFORME:

AMAIA GARCÍA APARICIO
Coordinador de grado.

FECHA: 25/10/2021