

GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA

(curso 2022/23)

Titulación	GRADO DE MAESTRO EN EDUCACIÓN INFANTIL
Plan de Estudios	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). https://www.boe.es/boe/dias/2007/12/29/pdfs/A53735-53738.pdf

Asignatura	FUNDAMENTOS Y DIDÁCTICA DE LA ALIMENTACIÓN	Créditos ECTS	6
Código	800307	Idioma	Español
Carácter	Troncal	Curso	4º
Módulo	Formación Básica		
Materia	Infancia, Salud y Alimentación		

EQUIPO DOCENTE		
Profesor	Email	URL
Mª LOURDES MARTÍNEZ MÁRQUEZ	lmartinez@cesdonbosco.com	https://cesdonbosco.com/maria-lourdes-martinez-marquez/

1.- PRESENTACION
<p>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.</p> <p>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.</p>

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:

- Reconozca la alimentación como una parte de la nutrición.
- Adquiera los conocimientos de las metodologías y los contenidos teórico-prácticos que permiten el adecuado abordaje de la alimentación humana en el aula de Educación Infantil.
- Realice una correcta descripción de los nutrientes que componen los alimentos.
- Diseñe y elabore menús y recetas que permitan una alimentación saludable de acuerdo con instituciones educativas y sanitarias, además de poder aplicar estos saberes al aula de infantil.
- Adquiera conocimientos de las características morfológicas y fisiológicas de los aparatos que intervienen en la nutrición humana.
- Aplique en su proceso de aprendizaje algunas TIC (Tecnologías de la Información y la Comunicación educativas) que contribuyan positivamente en sus competencias digitales y pedagógicas.
- Adquiera una pluralidad de recursos pedagógico-didácticos que permitan una soltura en el proceso de enseñanza-aprendizaje en esta área.
- Conozca los procedimientos científicos que sirven para la construcción de conocimiento científico, así como su aplicación didáctica.
- Cultive un espíritu científico desarrollando el interés y la curiosidad por el cuerpo humano, planteando interrogantes basados en la reflexión crítica y proporcionando los medios para experimentar y llegar a conclusiones contrastables.
- 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.

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 6.1.2; CM 6.2.3	10% de la carga del módulo 30h/ECTS
Tutorías (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
Trabajos tutelados (no 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
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
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	2,5% 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>

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

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>Será necesario superarla con al menos el 50% para que pueda hacer media.</p>	30 %
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 a tiempo serán calificados como máximo suficiente, en el caso de que no haya un justificante oficial.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Será necesario superar la con al menos el 50% para que pueda aprobar. 	30 %
Debates y exposiciones		
Casos prácticos	<p>Entre una y cuatro actividades por unidad, ya sean individuales o en grupo, de consulta, análisis, reflexión, cálculo, razonamiento o aplicación.</p> <p>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)</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <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>Se trabajará el Proyecto de Centro.</p> <p>Será necesario superarla con al menos el 50% para que pueda hacer media.</p>	40 %
Otros		

6.3.- Criterios de Evaluación
<p>GENERALES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 y los intentos de engaño en las técnicas de evaluación supondrá la pérdida de la convocatoria en curso.
- Entendemos que el alumnado universitario tiene asumidas las capacidades lingüísticas en relación a la expresión oral y escrita. Por tanto, es primordial y obligatorio la corrección ortográfica (ortografía, acentuación y puntuación), gramatical y léxica en los trabajos y exámenes realizados como condición imprescindible para superar la asignatura. Este criterio será detallado en cada una de las técnicas de evaluación.

Sin embargo, quedarán exentos de la aplicación de este criterio de calificación todas aquellas personas que acrediten presentar una Necesidad Específica de Apoyo Educativo acreditados a través del SOUAE.

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.
- 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

La nota de todas las técnicas aprobadas se guarda para segunda convocatoria teniendo que recuperar las técnicas suspensas.

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.

El alumnado que no supere la asignatura en la convocatoria ordinaria deberá presentar en segunda convocatoria.

Todas aquellas técnicas de evaluación suspendidas deberán ser recuperadas.

El alumnado que no supere la asignatura en la convocatoria ordinaria deberá presentar en segunda convocatoria a todas aquellas técnicas de evaluación suspendidas e incluirá todo el temario.

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.

* Para el alumnado de segundas y sucesivas matrículas se tendrán en cuenta los criterios generales de evaluación.

7.- DOCUMENTACIÓN Y RECURSOS

7.1.- Bibliografía Básica

- 100 Alimentos que mejoran tu salud. 2010. RBA REVISTASS.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*. Narcea. Bello Gutiérrez, J. (2000). Alimentación y Dietoterapia. Ed. McGraw Hill. Bargís, Patricia. 2016). Nutrientes Vitaminas y elementos minerales. Ed. Lawrence Levy . Dutel
- Cervera, P., Clapes, J., y Rigolfas, R. (2004). Alimentación y Dietoterapia. Ed. McGraw-Hil.
- Cervera, P., Clapes, J., y Rigolfas, R. (1998). Nutrición y Salud Pública. Ed. Masson. De Aymerich B. (2018) 12 experimentos para todas las edades. Diccionario de Biología. (1998) Oxford – Complutense Escamilla González, A.(2017). *Enseñar y aprender a pensar en educación infantil*. Anaya
- Herrera A. Zamora L. (2021). Comer bien si sabes como. Ed. Planeta Larousse diccionario esencial de Química. (2009). Ed. Larousse
- Martínez Hernández, A. y Portillo Baquedano, M.P. (2011). Fundamentos de Nutrición y Dietética. Bases metodológicas y aplicaciones. Editorial Médica Panamericana.
- Mataix Muñoz, M., Aranceta, J., y García-Jalón, I. (1999). Nutrición aplicada y dietoterapia. (2019), Núñez Navarro, M. (2019), Nueva guía de la composición de los alimentos. Ed. RBA libros Nueva guía de la composición de los alimentos. Ed. RBA libros.
- Serra, Ll., Aranceta, J., y Mataix J. (2006). Nutrición y alimentación humana (2 tomos). Ed. Ergon. Varios: (2011) Guía pediátrica de la alimentación. Ed. Sociedades Canarias de pediatría
- Varios. (2016) Guía práctica para padres. La Asociación Española de Pediatría (AEP),



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*. Ed. GraóVerdu, J. (2002). *Alimentación y Dietoterapia*. Ed. McGraw Hill.

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/szIJMr542to>
- 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:

MARÍA PACHECO RUIZ
Coordinador de grado.

FECHA: 27/07/2022