

Plan 398 Grado en Educación Infantil (Valladolid)

Asignatura 40154 Infancia y hábitos de vida saludable

Grupo 1

### Presentación

Profesorado:

GRUPO 1:

M<sup>a</sup> JESÚS IRURTIA MUÑIZ (Dpto. Psicología).

ÁNGELA GÓMEZ NIÑO (Dpto. Biología Celular,  
Histología y Farmacología).

GRUPO 2:

ÁNGELA GÓMEZ NIÑO (Dpto. Biología Celular,  
Histología y Farmacología).

JOSÉ-SIXTO OLIVAR PARRA (Dpto. Psicología).

MYRIAM DE LA IGLESIA (Dpto. Psicología).

### Programa Básico

### Objetivos

- Conocer los principios básicos del desarrollo y comportamiento saludables.
- Identificar trastornos en el desarrollo psicomotor, sueño, alimentación, atención y percepción auditiva y visual.
- Colaborar con profesionales especializados para solucionar posibles trastornos.
- Detectar carencias afectivas, alimentarias, etc. que perturben el desarrollo físico y psíquico adecuado de los alumnos.

### Programa de Teoría

Bloque 1 y 2: PROBLEMAS PSICOPATOLÓGICOS EN LA INFANCIA

Contenidos Bloque 1: Desarrollo psicológico normal y patológico en la infancia

Tema 1. Problemas psicopatológicos comunes o menores.

Tema 2. Problemas psicopatológicos mayores más frecuentes.

Tema 3. Trastornos de la conducta alimentaria.

Tema 4. Trastornos de control esfinteriano.

Tema 5. Trastornos del sueño.

Tema 6. Trastornos psicomotores.

Tema 7. Síndromes clínicos específicos. Ansiedad. Mutismo. Autismo. Depresión. Hiperactividad. Comport. Disocial.

Contenidos Bloque 2

Aspectos psicopatológicos en diferentes contextos

Tema 1. Contexto familiar. Abuso y abandono.

Tema 2. Problemas Físicos con importante base psicológica (asma, diabetes) y su repercusión en el entorno escolar.

Tema 3. Contexto social. El acoso escolar (bullying).

Contenidos Bloque 3: CRECIMIENTO Y NUTRICIÓN

Tema 1. El desarrollo corporal y el crecimiento: factores genéticos, hormonales y nutricionales. Etapas de crecimiento. Indicadores de crecimiento.

---

Tema 2. Alimentos, nutrientes y dieta. Valor energético de los alimentos. Necesidades nutricionales en la etapa infantil. Clasificación de los nutrientes. Macronutrientes y micronutrientes.

Tema 3. Aspectos básicos de las funciones de digestión. Órganos de la digestión. Estructura del tracto gastrointestinal. Digestión mecánica y química. Absorción y metabolismo de los nutrientes.

Tema 4. Clasificación de los alimentos. Grupos de alimentos. Nuevas tendencias en alimentación. Alimentación en la etapa infantil y necesidades calóricas. El comedor escolar.

Tema 5. Seguridad: epidemiología, prevención de los accidentes y primeros auxilios en la escuela.

---

## Programa Práctico

Ver siguiente apartado (Seminarios y Prácticas).

---

## Evaluación

- Evaluación continuada a través de la participación y de la realización de actividades escritas y orales. Estas actividades o trabajos serán autoevaluados por el estudiante y co-evaluados por sus pares, además de por el profesorado de la asignatura. (40%).
  - Presencialidad 10%
  - Examen final que consistirá en una prueba escrita que consta de dos partes: una parte de cuestiones breves (10%) y otra parte de examen test de respuesta múltiple (40%).
- 
- Las calificaciones se computarán con una única nota final de los 3 bloques temáticos del programa. Será necesario obtener una puntuación mínima de 5/10 en la prueba escrita (50%) para poder considerar el 50% de presencialidad y evaluación continuada.
  - Segunda y posteriores convocatorias:
    - o Se conservan las calificaciones de la evaluación continua y presencialidad obtenidas durante el curso académico.
    - o El examen final se realizará sobre el programa completo de la asignatura (independientemente de que se respondieran correctamente los ítems de alguno de los bloques).
- 

## Bibliografía

---