

Plan 398 GRADO EN EDUCACION INFANTIL (VALLADOLID)

Asignatura 40189 LA ALIMENTACIÓN INFANTIL

Grupo 1

Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Optativa

Créditos ECTS

6 créditos ECTS

Competencias que contribuye a desarrollar

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

A. De Formación básica:

- 14. Capacidad para analizar e incorporar de forma crítica las cuestiones más relevantes de la sociedad actual que afecten a la educación familiar y escolar.
- 23. Conocer fundamentos de dietética e higiene infantiles, así como de primeros auxilios, y adquirir capacidad para entender los principios básicos de un desarrollo y comportamiento saludables.
- 24. Capacidad para saber identificar trastornos en el sueño, la alimentación, el desarrollo psicomotor, la atención y la percepción auditiva y visual.
- 25. Capacidad para colaborar con los profesionales especializados para solucionar dichos trastornos.
- 26. Capacidad para saber detectar carencias afectivas, alimenticias y de bienestar que perturben el desarrollo físico y psíquico adecuado de los estudiantes.
- 27. Conocer el desarrollo psicomotor y diseñar intervenciones destinadas a promoverle.
- 28. Potenciar en los niños y las niñas el conocimiento y control de su cuerpo y sus posibilidades motrices, así como los beneficios que tienen sobre la salud.
- 32. Valorar la importancia del trabajo en equipo.

B. Didáctico disciplinar:

- 1. Conocer los fundamentos científicos, matemáticos y tecnológicos del currículo de esta etapa, así como las teorías sobre la adquisición y desarrollo de los aprendizajes correspondientes.
- 2. Conocer la metodología científica y promover el pensamiento científico y la experimentación.
- 11. Ser capaces de elaborar propuestas didácticas en relación con la interacción ciencia, técnica, sociedad y desarrollo sostenible.

Objetivos/Resultados de aprendizaje

- Entender los principios básicos de una alimentación equilibrada y saludable
- Conocer los fundamentos de la nutrición y de los diferentes parámetros y tablas antropométricas.
- Adquirir destreza en el empleo de las tablas de composición de los alimentos y de la ingesta recomendada para cada grupo de edad.
- Adquirir los conocimientos fisiológicos básicos para discernir entre dietas adecuadas e inadecuadas o perjudiciales.
- Saber analizar los factores que conforman el comportamiento alimentario.
- Comprender los aspectos básicos de la digestión, absorción y metabolismo.
- Adquirir la capacidad de detectar trastornos de la alimentación que perturben el desarrollo adecuado del niño.
- Familiarizar al alumnado con la información que ofrecen las etiquetas alimentarias y fomentar una visión crítica de la publicidad alimentaria.
- Comprender artículos de divulgación científica relacionados con la nutrición y la alimentación saludable.

Contenidos

Tema 1.- Introducción. Energía y nutrientes. Obtención de energía. Valor energético de los alimentos. La bomba calorimétrica. Necesidades energéticas del organismo. Peso y composición corporal.

Tema 2.- Composición de los alimentos. Valor nutritivo de los alimentos. Clasificación de los nutrientes. I- Macronutrientes: funciones y consideraciones nutricionales.

Tema 3.- Composición de los alimentos. II-Micronutrientes: funciones y consideraciones nutricionales.

Tema 4.- Aspectos básicos de las funciones de digestión y absorción. Órganos de la digestión. Estructura del tracto gastrointestinal. Digestión mecánica y química. Absorción de los glúcidos, lípidos y proteínas.

Tema 5.- Metabolismo de los nutrientes. Metabolismo de los glúcidos y lípidos. Regulación de la glucemia. Metabolismo de las proteínas.

Tema 6.-Necesidades nutricionales y fuentes alimentarias en la edad infantil. Características fisiológicas y psicológicas. Ingesta recomendada y objetivos nutricionales. Problemas nutricionales en la edad escolar.

Tema 7.- Información nutritiva de las etiquetas alimentarias. Formación del consumidor. Publicidad y dietas saludables
PROGRAMA DE SEMINARIOS:

- Preparación, procesado, conservación y reconstitución de los alimentos en el comedor escolar
- Normas higiénicas, ambientales y de seguridad en la cocina y el comedor escolar.
- El papel de los educadores en el comedor escolar
- La obesidad infantil. Etiología, tipos, prevención y tratamiento.
- La información nutricional de las etiquetas alimentarias y la formación del consumidor.
- La publicidad y la alimentación.
- La dieta de los niños con enfermedad celíaca
- La dieta de los niños insulino-dependientes
- Alergias e intolerancias alimentarias
- Otras dietas: dieta vegetariana
- Características dietéticas de algunos grupos étnicos y religiosos

Principios Metodológicos/Métodos Docentes

- Clases teóricas de carácter conceptual.
- Prácticas de aula.
- Seminarios y trabajo en grupo.
- Tutorías concertadas y voluntarias.

Criterios y sistemas de evaluación

- Evaluación continua (30%) a través de la participación y de la realización de actividades escritas y orales durante el desarrollo de la asignatura.
- Examen final (70%) que consistirá en una prueba test de respuesta múltiple.

OBSERVACIONES: Para la evaluación final de la asignatura se sumará la nota obtenida en la evaluación continua solamente en el caso de que la nota del examen final test sea superior a 4.

Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

Calendario y horario

El propuesto por la FEYTS

Tabla de Dedicación del Estudiante a la Asignatura/Plan de Trabajo

HORAS PRESENCIALES: 60

Clases teóricas

Clases prácticas

Actividades académicamente dirigidas

Evaluación

25

25

6

4

HORAS NO PRESENCIALES: 90

Estudio y trabajo autónomo individual

Realización de trabajos grupales, informes, memorias...

60

30

Responsable de la docencia (recomendable que se incluya información de contacto y breve CV en el que aparezcan sus líneas de investigación y alguna publicación relevante)

M. A. Gómez Niño angela@biocel.uva.es

Idioma en que se imparte

Castellano
