



## Proyecto/Guía docente de la asignatura

<b>Asignatura</b>	LA ALIMENTACIÓN INFANTIL		
<b>Materia</b>			
<b>Módulo</b>			
<b>Titulación</b>	GRADO EN EDUCACION INFANTIL		
<b>Plan</b>	398	<b>Código</b>	40189
<b>Periodo de impartición</b>	1º CUATRIMESTRE	<b>Tipo/Carácter</b>	OPTATIVA
<b>Nivel/Ciclo</b>	GRADO	<b>Curso</b>	4º
<b>Créditos ECTS</b>			
<b>Lengua en que se imparte</b>	CASTELLANO		
<b>Profesor/es responsable/s</b>	A. GÓMEZ NIÑO		
<b>Datos de contacto (E-mail, teléfono...)</b>	angela@biocel.uva.es		
<b>Departamento</b>	BIOLOGÍA CELULAR, HISTOLOGÍA Y FARMACOLOGÍA		



## 1. Situación / Sentido de la Asignatura

### 1.1 Contextualización

La asignatura LA ALIMENTACIÓN INFANTIL forma parte del Módulo de Optativas del Grado de Maestro en Educación Infantil, cuyo núcleo de competencias básicas aparece definido en la ORDEN ECI/3854/2007, de 27 de diciembre, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habilitan para el ejercicio de la profesión de Maestro en Educación Infantil. Esta asignatura se imparte en el 4º curso del plan de estudios y está diseñada para completar las competencias específicas de la Materia “Infancia, Salud y Alimentación”, perteneciente al módulo de formación básica del Grado de Maestro de Educación Infantil. En el marco de la educación infantil se plantea la actividad orientadora y preventiva asociada a la labor educativa. Alimentarse correctamente, está íntimamente relacionado con la conservación de la salud y la prevención de enfermedades.

### 1.2 Relación con otras materias

La asignatura complementa los contenidos que se imparten en la asignatura del módulo básico “Infancia y hábitos de vida saludable” de primer curso.

### 1.3 Prerrequisitos

Los de acceso al Grado de Educación Infantil



## 2. Competencias

### 2.1 Generales

Las propias del título de Maestro en Educación Infantil

### 2.2 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.

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



### 3. Objetivos

- Adquirir la capacidad de entender los principios básicos de una alimentación equilibrada y saludable
- Desarrollar el conocimiento de 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.





#### 4. Contenidos y/o bloques temáticos

##### Bloque 1: "Nombre del Bloque"

Carga de trabajo en créditos ECTS:

##### a. Contextualización y justificación

##### b. Objetivos de aprendizaje

##### c. Contenidos

###### PROGRAMA TEÓRICO:

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. Macronutrientes: funciones y consideraciones nutricionales.

Tema 3.- Composición de los alimentos. 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:

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

##### d. Métodos docentes

- 1.- Clases teóricas de carácter conceptual
- 2.- Prácticas de aula y resolución de problemas



- 3.- Seminarios y trabajo en grupo.
- 4. Tutorías concertadas y voluntarias (refuerzo del aprendizaje autónomo, resolución de dudas, consulta de textos, corrección de los guiones y esquemas prácticos elaborados, revisión de exámenes...)

#### e. Plan de trabajo

---

Se expondrán las líneas generales del programa a los estudiantes en el aula. Cada tema estará acompañado de materiales complementarios además de la bibliografía de la asignatura.

#### f. Evaluación

---

- Evaluación continua: Participación y realización de actividades escritas y orales durante el desarrollo de la asignatura (30%).
- Examen final: prueba test de respuesta múltiple (70%). 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 sea igual o superior a 4.

#### g. Bibliografía básica

---

- ✓ Nutrición para educadores. J. Mataix Verdú. Madrid: Díaz de Santos, (2005). 2ª ed. ISBN 84-7978-676-0.

#### h. Bibliografía complementaria

---

- ✓ Libro blanco de la alimentación escolar. Coordinadores: Jesús Román Martínez Álvarez, Isabel Polanco Allué. McGraw-Hill Interamericana, D.L. (2007) ISBN 978-84-481-6703-5.

- ✓ Documentos de descarga libre:

El Libro blanco de la nutrición en España. FEN y MSSSI. 2013.

Guía de comedores escolares. Programa Perseo. MSyC. 2008.

Estrategia NAOS. Invertir la tendencia de la obesidad. MSyC. 2005

El reto de la obesidad infantil. Fundación IDEAS. 2011

Alimentación, consumo y salud. 24 Colección Estudios Sociales, Vol 24. Fundación "la Caixa". 2008

¿Qué nos dice el etiquetado de los alimentos? Guía para su mejor comprensión. CECU y MSC. 2007

#### i. Recursos necesarios

---

#### j. Temporalización

---

CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO



*Añada tantas páginas como bloques temáticos considere realizar.*

## 5. Métodos docentes y principios metodológicos



**6. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura**

ACTIVIDADES PRESENCIALES	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Clases teóricas	25	Estudio y trabajo autónomo individual	60
Prácticas de aula	25	Realización de trabajos grupales, informes, memorias...	30
Seminarios	6		
Evaluación	4		
Total presencial	<b>60</b>	Total no presencial	<b>90</b>

**7. Sistema y características de la evaluación**

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Evaluación continua: Participación y realización de actividades escritas y orales durante el desarrollo de la asignatura	30%	
Examen final: prueba test de respuesta múltiple	70%	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 sea igual o superior a 4.

**CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

- **Convocatoria ordinaria:** Los descritos previamente
  - ...
- **Convocatoria extraordinaria:** Los descritos previamente
  - ...

**8. Consideraciones finales**