



Proyecto docente de la asignatura

Asignatura	INFANCIA Y HÁBITOS DE VIDA SALUDABLE.		
Materia	INFANCIA, SALUD Y ALIMENTACIÓN		
Módulo	Formación básica		
Titulación	Grado en Educación Infantil		
Plan	399	Código	40204
Periodo de impartición	1º semestre	Tipo/Carácter	Formación básica
Nivel/Ciclo	1º grado	Curso	2019-20
Créditos ECTS	6 ECTS		
Lengua en que se imparte	español		
Profesor/es responsable/s	José Ramón Allué Buiza		
Departamento(s)	DIDÁCTICA DE LAS CIENCIAS EXPERIMENTALES, SOCIALES Y DE LA MATEMÁTICA		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	rallue@agro.uva.es		



1. Situación / Sentido de la Asignatura

1.1 Contextualización

Esta asignatura corresponde a la materia "Infancia, salud y alimentación", dentro del Módulo de Formación Básica del grado en educación infantil. Se imparte en el primer cuatrimestre del primer curso del grado de educación infantil.

1.2 Relación con otras materias

Al ser ésta la única asignatura correspondiente a la materia, no guarda especial relación con otras.

1.3 Prerrequisitos

Ninguno





2. Competencias

Generales

1. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos esenciales (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas esenciales de índole social, científica o ética:
 - a. Ser capaz de interpretar datos derivados de las observaciones en contextos educativos para juzgar su relevancia en una adecuada praxis educativa.
 - b. Ser capaz de utilizar procedimientos eficaces de búsqueda de información, tanto en fuentes de información primarias como secundarias, incluyendo el uso de recursos informáticos para búsquedas en línea.
2. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado:
 - a. Habilidades de comunicación oral y escrita en el nivel C1 en Lengua Castellana, de acuerdo con el Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas.
 - b. Habilidades interpersonales y de trabajo en grupo.
3. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía:
 - a. La capacidad de actualización de los conocimientos en el ámbito socioeducativo.
 - b. La adquisición de estrategias y técnicas de aprendizaje autónomo, así como la disposición para el aprendizaje continuo a lo largo de toda la vida.
 - c. El dominio de metodologías y estrategias de autoaprendizaje.
 - d. La capacidad para iniciarse en actividades de investigación.
 - e. El fomento del espíritu de iniciativa y de una actitud de innovación y creatividad en el ejercicio de su profesión.



Específicas

- Conocer la anatomía y fisiología del cuerpo humano (funciones de relación y nutrición).
- Conocer los 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.
- Capacidad para saber identificar trastornos en el sueño, desarrollo psicomotor y postural, así como de la percepción auditiva y visual.
- Capacidad para saber detectar carencias y trastornos alimenticios y de bienestar que perturben el desarrollo físico y psíquico adecuado de los estudiantes.
- Conocer el desarrollo psicomotor y diseñar intervenciones destinadas a promover el ejercicio físico.
- Potenciar en los niños el conocimiento y control de su cuerpo y sus posibilidades motrices, así como el beneficio que tienen para su salud.
- Capacidad para colaborar con los profesionales especializados en la salud infantil para diagnosticar trastornos y contribuir a su solución.
- Promover la salud infantil en el aula y colaborar con otros promotores.
- Realizar documentos e informes bien presentados, rigurosos y sintéticos sobre temas de salud infantil.
- Presentar y exponer en público los debidos informes y documentos de manera concisa, expresiva y clara.
- Confeccionar programaciones y unidades didácticas que promuevan la salud en la etapa infantil.



3. Objetivos

- Conocer el funcionamiento del cuerpo humano en la infancia.
- Conocer los fundamentos dietéticos e higiénicos en la infancia.
- Adquirir nociones básicas de primeros auxilios y prevención de accidentes e intoxicaciones infantiles.
- Identificar trastornos sensoriales, del sueño, alimentarios, de desarrollo psicomotor y postural y de la percepción auditiva y visual.
- Conocer las vías de colaboración con profesionales especializados para detectar y ayudar a solucionar posibles carencias y trastornos.
- Saber elegir y utilizar estrategias educativas adecuadas para promover la salud de los alumnos, el conocimiento del propio cuerpo y su correcto desarrollo psicomotor.
- Buscar información rigurosa, redactar y presentar informes en público de manera adecuada.
- Conocer los elementos curriculares y programar actividades de promoción de la salud en la infancia.

4. Contenidos

Contenidos teóricos (33 horas)

Tema 1.- Salud y enfermedad. Tipos de enfermedad. Promoción de la salud.

Tema 2.- Funciones de relación y salud infantil: El sistema nervioso.

Tema 3.-Funciones de relación y salud infantil: Trastornos sensoriales, psicomotores y posturales, de la alimentación y del sueño. Enuresis.

Tema 4.-Funciones de relación y salud infantil: El sistema endocrino. La diabetes.

Tema 5.- Funciones de nutrición y salud infantil: Composición de la materia viva y de los alimentos.

Tema 6.- Funciones de nutrición y salud infantil: Funcionamiento del aparato digestivo.

Tema 7.- Funciones de nutrición y salud infantil: Funcionamiento del aparato circulatorio.

Tema 8.- Funciones de nutrición y salud infantil: Funcionamiento de los aparatos respiratorio y excretor.

Tema 9.- Principios de dietética. Dietética infantil.

Tema 10.- Enfermedades relacionadas con la nutrición en la etapa infantil. Enfermedades infecciosas y alergias. Higiene infantil.



Tema 11.- Accidentes e intoxicaciones en la infancia, prevención y primeros auxilios.
Detección de malos tratos.

Tema 12.- Fundamentos de la programación educativa en educación infantil.

Contenidos prácticos (27 horas)

1ª práctica.- Desarrollo de algunos contenidos teóricos (temas 3, 4, 5, 10 y 11). Producción de documentos y presentación pública y oral con soporte informático (trabajo en equipo).

2ª práctica.- Dietética infantil (trabajo en equipo y puestas en común con soporte informático).

3ª práctica.- Proyecto de una unidad didáctica en dicho área. Producción de documentos y presentación pública y oral con soporte informático (trabajo en equipo).

5. Métodos docentes y principios metodológicos

1. **Lección magistral:** presentación de contenidos mediante clases explicativas de carácter participativo.
2. **Trabajo autónomo del alumnado** de análisis y reflexión sobre documentos, recursos, etc., así como redacción de informes, debates o puestas en común.
3. **Aprendizaje guiado** basado en actividades.
4. **Aplicación** de materiales audiovisuales e informáticos.
5. **Tutorías** de seguimiento del trabajo del alumnado, tanto individual como en grupo.

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

ACTIVIDADES PRESENCIALES	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Clases teóricas	33	Estudio y trabajo autónomo individual	70
Clases prácticas	27	Estudio y trabajo autónomo grupal	20
Total presencial	60	Total no presencial	90

7. Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Teoría.- Prueba escrita sobre los contenidos teóricos correspondientes tanto a las clases teóricas como a los derivados de la 1ª y 2ª práctica.	50 %	Para aprobar esta asignatura será necesario, aunque no suficiente, superar esta parte (5 sobre 10)
Prácticas.- Evaluación formativa y continua, a través de control de asistencia (obligatoria), observación, informes escritos y orales de los alumnos	50 %	La calificación de este apartado se conservará sólo para la segunda convocatoria de este mismo curso.
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN		

- **Convocatoria ordinaria:**
 - Ver apartado anterior
- **Convocatoria extraordinaria:**
 - Igual que para la convocatoria ordinaria

8. Consideraciones finales

Para los estudiantes que no puedan hacer las prácticas por algún motivo debidamente justificado, la evaluación se realizará del siguiente modo:

Teoría.- idem. (50%)

Para aprobar la asignatura será necesario, aunque no suficiente, superar esta parte.

Práctica.- (50%)

Práctica 1ª: Producción de documento sobre un tema propuesto por el profesor y exposición pública del mismo (trabajo individual).

Prácticas 2ª y 3ª: Producción de documentos de dietética y la unidad didáctica. Sin exposición pública. (trabajo en equipo con compañeros en similar situación).



Bibliografía:

Menús saludables para los escolares de Castilla y León. (2004). Junta de Castilla y León.

Guía alimentaria para los comedores escolares de Castilla y León. (2005) Consejería de Educación. Junta de Castilla y León.

Investigación y Documentación Educativa (CIDE). Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.

Protocolos de actuación ante Urgencias Sanitarias en los centros educativos de Castilla y León. (2004). Consejería de Educación. Junta de Castilla y León

Actividad física y salud. Educación Infantil. (2004). Consejería de Sanidad. Junta de Castilla y León.

Actividad física y salud. Programa Perseo. Ministerio de Sanidad y Consumo. Ministerio de Educación y Ciencia.

MANIDI, M.J., DAFFLON-ARVANITOU, I. (2002). Actividad Física y Salud. Masson. Barcelona.

REY CALERO, A. y CALVO FDEZ., J.R. (1998). Cómo cuidar la salud. Su educación y Promoción. Harcourt Brace. Madrid.

SERRA MAJEN, L. ARANCETA BARTRINA, J. (2002). Alimentación infantil y juvenil. Masson. Barcelona. Educación para la salud en la escuela. (1990) Consejería de Sanidad y Bienestar Social. Junta de Castilla y León.

Guía para la Promoción de la Salud en los centros docentes de Castilla y León. (2006). Consejería de Sanidad. Junta de Castilla y León.

Cabezuelo G. y Frontera P. (2007) Alimentación sana y crecimiento en niños y adolescentes. Madrid: Síntesis.

Mataix F.J. y Carazo E. (2005) Nutrición para educadores. Madrid: Díaz de Santos.

Benlloch M. (coord.) (2002) La educación en ciencias: ideas para mejorar su práctica. Barcelona: Paidós.

González C. y Alcañiz I. (2006) Gordito no significa saludables. Barcelona: Grijalbo.

Driver R. et al. (1992) Ideas científicas en la infancia y la adolescencia. Educación infantil y primaria. Madrid: Morata

