

**Proyecto/Guía docente de la asignatura**

Se debe indicar de forma fiel cómo va a ser desarrollada la docencia. Esta guía debe ser elaborada teniendo en cuenta a todos los profesores de la asignatura. Conocidos los espacios y profesorado disponible, se debe buscar la máxima presencialidad posible del estudiante siempre respetando las capacidades de los espacios asignados por el centro y justificando cualquier adaptación que se realice respecto a la memoria de verificación. Si la docencia de alguna asignatura fuese en parte online, deben respetarse los horarios tanto de clase como de tutorías). La planificación académica podrá sufrir modificaciones de acuerdo con la actualización de las condiciones sanitarias.

Asignatura	LA ALIMENTACION INFANTIL		
Materia			
Módulo			
Titulación	GRADO EDUCACIÓN INFANTIL		
Plan	398	Código	40189
Periodo de impartición	PRIMER CUATRIMESTRE	Tipo/Carácter	OPTATIVA
Nivel/Ciclo	GRADO	Curso	
Créditos ECTS	6		
Lengua en que se imparte	CASTELLANO		
Profesor/es responsable/s	ANGELES GÓMEZ NIÑO		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	angeles.gomez.nino@uva.es		
Departamento	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 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. 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 el mantenimiento 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 “Infancia y hábitos de vida saludable” perteneciente al módulo de formación básica que se imparte en el primer curso.

1.3 Prerrequisitos

2. Competencias

2.1 Generales

Las propias del Grado 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

- 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 los conocimientos fisiológicos básicos para discernir entre dietas adecuadas e inadecuadas o perjudiciales.
- Conocer las tablas de composición de los alimentos y la ingesta recomendada para cada grupo de edad
- Comprender los aspectos básicos de la digestión, absorción y metabolismo.
- Saber analizar los factores que conforman el comportamiento alimentario.
- Adquirir la capacidad de detectar trastornos de la alimentación que perturben el desarrollo adecuado en la infancia.
- Familiarizar al estudiante con la información nutricional de las etiquetas alimentarias.
- 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.- Energía y nutrientes. Obtención de energía. Valor energético de los alimentos. Necesidades energéticas del organismo. Peso y composición corporal.

Tema 2.- Composición de los alimentos I. Clasificación de los nutrientes. 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 y metabolismo de los nutrientes.



Tema 5.-Necesidades nutricionales y fuentes alimentarias en la edad infantil. Características fisiológicas y psicológicas. Alimentación saludable en la infancia. El comedor escolar. Problemas nutricionales en la edad escolar.

Tema 6.- Información nutritiva de las etiquetas alimentarias. Formación del consumidor. Publicidad y dietas saludables.

PROGRAMA DE SEMINARIOS:

1. La alimentación de 0-3 años
2. Alimentación saludable: recomendaciones de aumento de consumo de ciertos alimentos
3. Alimentación saludable: recomendaciones de disminución de consumo de ciertos alimentos
4. Formación del consumidor: Información nutricional de las etiquetas alimentarias
5. Publicidad y alimentación
6. El comedor escolar: papel de los educadores y propuestas educativas
7. La alimentación en el aula de educación infantil: propuestas didácticas
8. La obesidad infantil
9. La enfermedad celíaca en el aula de educación Infantil
10. Los niños insulino-dependientes en el aula de educación Infantil
11. La dieta vegetariana en el aula de educación infantil
12. Las alergias alimentarias en el aula de educación infantil

d. Métodos docentes

- Clases teóricas de carácter conceptual (presenciales o telemáticas)
- Prácticas de aula y resolución de problemas
- Seminarios y trabajo en grupo.
- 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 está acompañado de materiales complementarios y ejercicios que se completarán y corregirán en las prácticas de aula. Los estudiantes además prepararán uno de los temas del programa de seminarios que expondrán en el aula.

f. Evaluación

- Evaluación continua: Participación y realización de actividades escritas y orales durante el desarrollo de la asignatura (40%).
- Examen final: prueba test de respuesta múltiple (60%). 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 Material docente

Es fundamental que las referencias suministradas este curso estén actualizadas y sean completas. Los profesores tienen acceso, a la plataforma Leganto de la Biblioteca para actualizar su bibliografía recomendada



("Listas de Lecturas"). Si ya lo han hecho, pueden poner tanto en la guía docente como en el Campus Virtual el enlace permanente a Leganto.

g.1 Bibliografía básica

Nutrición para educadores. J. Mataix Verdú. Madrid: Díaz de Santos, (2005). 2ª ed. ISBN 9788479786762. ISBN Ebook: 9788499695129

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. (descarga libre)

Libro blanco de la nutrición infantil en España. (2015) Coordinadores: Montserrat Rivero Urgell et al. Cátedra Ordesa de Nutrición Infantil de la Universidad de Zaragoza. Prensas de la Universidad de Zaragoza, ISBN 978-84-16515-24-0 (descarga libre)

Documentos de descarga libre:

- El Libro blanco de la nutrición en España. FEN y MSSSI. 2013.
- Guía de comedores escolares. Programa Perseo. MSyC. 2008.
- Pequeños cambios para comer mejor. GenCat. 2018
- La alimentación en la primera infancia (0-3 años). GenCat.2016
- Estrategia NAOS. Invertir la tendencia de la obesidad. MSyC. 2005
- El reto de la obesidad infantil. Fundación IDEAS. 2011
- Alimentación, consumo y salud. 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

g.2 Bibliografía complementaria

g.3 Otros recursos telemáticos (píldoras de conocimiento, blogs, videos, revistas digitales, cursos masivos (MOOC), ...)

h. Recursos necesarios

i. 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 o PRESENCIALES A DISTANCIA ⁽¹⁾	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS



Clases teóricas	20	Estudio y trabajo autónomo individual	40
Prácticas de aula	20	Realización de trabajos grupales, individuales, memorias	20
Seminarios	16		
Evaluación	4		
Total presencial	60	Total no presencial	60
TOTAL presencial + no presencial			120

(1) Actividad presencial a distancia es cuando un grupo sigue una videoconferencia de forma síncrona a la clase impartida por el profesor.

7. Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">Evaluación continua: Participación y realización de actividades escritas y orales, individuales y en grupo, durante el desarrollo de la asignatura	40%	
<ul style="list-style-type: none">Examen final: prueba test de respuesta múltiple	60%	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:**
 - En el caso de no participar en las actividades de evaluación continua, el examen tendrá el 100% de peso en la nota final
- Convocatoria extraordinaria:**
 - Los mismos criterios que en la convocatoria ordinaria

8. Consideraciones finales

