

GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA

Educación nutricional y para la salud

Fecha de aprobación: 20/06/2023

GRADO	Educación Infantil	RAMA	Ciencias Sociales y Jurídicas				
MÓDULO	Infancia, salud y alimentación	MATERIA	Educación para la salud y la alimentación en la infancia				
CURSO:	1º	SEMESTRE:	2º	CRÉDITOS:	6	TIPO:	Básica

PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

Dominar las competencias básicas de la Enseñanza Secundaria Obligatoria y los contenidos mínimos de las disciplinas científicas hasta el nivel de 3º E.S.O.

Según la normativa vigente en la Universidad de Granada en lo que refiere a Prevención de Riesgos Laborales (Ley de Prevención de Riesgos Laborales y RD 664/1997), es requisito indispensable el uso de bata de laboratorio para el acceso a los laboratorios.

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (según memoria de verificación del Grado)

- Factores y prácticas cotidianas que favorecen o no la salud.
- Actitudes y hábitos referidos al descanso, higiene y actividad infantil.
- Alimentación y educación nutricional en la edad infantil.
- Problemas de desarrollo infantil relacionados con la alimentación.
- Educación, medio ambiente y hábitos saludables.
- Estrategias y recursos educativos para la adquisición de hábitos saludables.
- Consumo, publicidad y moda: influencias en la educación para la salud.
- Problemáticas actuales en educación para la salud.
- La comprensión infantil de la salud y la enfermedad.

COMPETENCIAS**Competencias generales**

- CG02 – Promover y facilitar los aprendizajes en la primera infancia, desde una perspectiva globalizadora e integradora de las diferentes dimensiones cognitiva, emocional, psicomotora y volitiva.
- CG03- Diseñar y regular espacios de aprendizaje en contextos de diversidad que atiendan a las singulares necesidades educativas de los estudiantes, a la igualdad de género, a la equidad y al respeto a los derechos humanos.
- CG08 – Conocer los fundamentos de dietética e higiene infantiles. Conocer los fundamentos de atención temprana y las bases y desarrollos que permitan comprender los procesos psicológicos, de aprendizaje y de construcción de la personalidad en la primera infancia.
- CG12 – Comprender la función, las posibilidades y los límites de la educación en la sociedad actual y las competencias fundamentales que afectan a los colegios de Educación Infantil y a sus profesionales. Conocer modelos de mejora de la calidad con aplicación a los centros educativos.

Competencias específicas

- CE15 – Conocer e identificar los principios básicos de un desarrollo y comportamientos saludables.
- CE16 – Identificar trastornos en el sueño, la alimentación, el desarrollo psicomotor, la atención y la percepción auditiva y visual.
- CE17 – Colaborar con los profesionales especializados para solucionar dichos trastornos.
- CE18 – Detectar carencias afectivas, alimenticias y de bienestar que perturben el desarrollo físico y psíquico adecuado de los estudiantes.

OBJETIVOS (expresados como resultados esperables de la enseñanza)

Se pretende ofrecer al alumno las herramientas, conceptos e información básica sobre los principios fundamentales de la alimentación y la salud, su influencia en los procesos de desarrollo del individuo en sus etapas tempranas y la importancia de hábitos saludables por su repercusión en periodos posteriores de su vida.

Así pues, tras cursar la asignatura, el alumno debe:

- Conocer, identificar y diferenciar los conceptos de nutrición, nutriente, alimentación y alimento.
- Identificar los distintos tipos y funciones de los nutrientes.
- Identificar y aprender a valorar los componentes que determinan las necesidades nutricionales del niño en distintas situaciones fisiológicas.
- Adquirir los conocimientos necesarios sobre el tipo y características de los distintos grupos de alimentos y proporciones en las que éstos deben estar presentes para disponer de una dieta sana y equilibrada.
- Conocer las técnicas de valoración del estado nutricional del sujeto e identificar algunas de las principales aplicaciones en la edad infantil.
- Conocer las relaciones entre alimentación y desarrollo físico del niño.
- Identificar y conocer el significado de los distintos códigos y simbología en el etiquetado de los productos directamente relacionados con la alimentación y salud del niño.
- Conocer los diferentes elementos que influyen en la salud infantil.
- Desarrollar una capacidad de análisis crítico frente a los mensajes publicitarios en el campo de la alimentación y la salud.
- Conocer la realidad profesional requerida a los maestros de educación infantil sobre alimentación, higiene y salud en los centros escolares.
- Saber llevar al aula los conceptos de nutrición y salud aprendidos para el fomento y promoción de hábitos saludables en los escolares.

PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

Temario teórico

A lo largo de la asignatura se desarrollará el siguiente contenido:

- **Bloque I: La salud y el desarrollo infantil**
El concepto de salud. Los factores determinantes de la salud. La salud y el medio ambiente. Estilos de vida y hábitos saludables. Promoción de la salud y el desarrollo infantil. La comprensión infantil de la salud y la enfermedad.
- **Bloque II: Alimentación y salud**
Alimentación y nutrición. Factores que afectan a la alimentación. Procesos de la nutrición. Nutrientes. Ingestas recomendadas y alimentación saludable. Relaciones entre alimentación y desarrollo infantil. Requerimientos y objetivos nutricionales en la infancia. Enfermedades carenciales y malnutrición. Trastornos de alimentación en la primera infancia, alergias e intolerancias alimentarias.
- **Bloque III: La educación para la alimentación y la salud en Educación Infantil**
La educación para la alimentación y la salud en Educación Infantil. Programas de intervención y promoción de hábitos saludables en Educación Infantil. Retos actuales para el desarrollo de la educación para la alimentación y la salud en la escuela. Consumo, medios de comunicación y educación alimentaria.

Temario práctico

Posibles sesiones de laboratorio:

- Mediciones químicas en alimentos.
- Experiencias de investigación sobre salud, higiene y seguridad alimentaria.

Posibles seminarios y talleres de aula:

- Técnicas de valoración del estado nutricional.
- Análisis de dietas infantiles.
- Diseño de un programa de intervención educativa en nutrición y salud.
- Elaboración de estrategias educativas y materiales didácticos para la educación nutricional y la salud.
- Análisis de códigos publicitarios.
- Elaboración de contra-publicidad.
- Análisis comparativo de productos alimenticios.
- Actividades con realidad virtual.
- Análisis de libros de texto: contenidos, imágenes y actividades.
- Uso de analogías y modelos analógicos como recurso didáctico.
- Planteamiento y solución didáctica de situaciones de clase: estudio de casos.

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía fundamental:

- Ania Palacio, J. M. (2007). *Guía para el diseño y la mejora de proyectos pedagógicos de educación y promoción de la salud*. Ministerio de Educación y Ciencia, Secretaría General Técnica.
- Aranceta Bartrina, J. (2008). *Alimentación, consumo y salud*. Fundación La Caixa
- Aranceta Bartrina, J. y Gil, A. (2010). *Alimentos funcionales y salud en la etapa infantil y juvenil*. Editorial Médica Panamericana.
- Azpiazu, M.V. y Mota Moreno, E. (2016). *Aprender a comer es divertido: estrategias didácticas para la educación alimentaria*. Akadia.
- Aznar, P. y Ull, MA. (2012). *La responsabilidad por un mundo sostenible: propuestas educativas para padres y profesores*. Desclee De Brouwer.
- Benayas, J. y Marcén, C. (2019). *Hacia una educación para la Sostenibilidad. 20 años después del Libro Blanco de la Educación Ambiental en España*. Centro Nacional de Educación Ambiental (CENEAM). Organismo Autónomo Parques Nacionales. Ministerio para la Transición Ecológica.
- Burgos García, A. (2015) *La seguridad y salud como materia de enseñanza de la Educación Infantil. Guía para el profesorado*. Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo.
- Cabezuelo, G. y Frontera, P. (2007). *Alimentación sana y crecimiento en niños y adolescentes. Guía para padres*. Síntesis.
- Castillo-Sánchez, M. D. y León Espinosa de los Monteros, M. (2010). *Educación sanitaria en alimentación y nutrición*. (5ª ed.). Formación Alcalá.
- Costa Cabanillas, M. y López Méndez, E. (2008). *Educación para la salud. Guía práctica para promover estilos de vida saludables*. Pirámide.
- de Paz, P. (2015). *Alimentación, higiene y salud: manual para maestros*. Universidad Internacional de La Rioja (UNIR).
- Flores Bienert, M.D. (2003). *La promoción de la salud: una perspectiva pedagógica*. NAU Llibres.
- Grande Covián, F. (2001). *Nutrición y salud*. (23ª ed.). Temas de hoy.
- Martínez Álvarez, J.R. (2011). *Nutrición y alimentación en el ámbito escolar*. Ergón.
- Martínez Álvarez, J.R. y Polanco Allué, I. (2010). *Libro blanco de la alimentación escolar*. McGraw-Hill Interamericana.
- Mataix Verdú, J. y Carazo Marín, E. (2005). *Nutrición para educadores*. Editorial Díaz de Santos.

- Monsanto Dum, R. y de la Cruz Sánchez, E. E. (2013). *Teoría y didáctica de la alimentación y nutrición infantil: modelo teórico-didáctico basado en la creatividad y orientado al abordaje de la alimentación y nutrición infantil*. Editorial Académica Española.
- Moro Serrano, M., Málaga Guerrero, S. y Madero López, L. (2014). *Tratado de pediatría* (11ª ed.). Editorial Médica Panamericana.
- Navarro, A. y del Campo, M. L. (2015). *Hacia una didáctica de la nutrición: herramientas pedagógicas para la educación alimentaria nutricional*. Brujas.
- Ortega Cañavate, P. (2013). *Educación física para la salud: bases teóricas y aplicación de un planteamiento integral y cualitativo del movimiento*. Inde.
- Pérez Blasco, M. E. (2015). *ABC de la alimentación infantil: el aprendizaje alimentario, la nutrición saludable, consejos para padres y educadores*. (2ª ed.). Mercurio.
- Ruiz Jiménez, M. A. (2007). *El gran libro de la nutrición infantil*. Oniro.
- Serra Majem, L. y Aranceta Bartrina, J. (2004a). *Nutrición infantil y juvenil*. Masson.
- Serra Majem, L. y Aranceta Bartrina, J. (2004b). *Obesidad infantil y juvenil* (1ª ed.). Masson.
- Serra Majem, L., Ribas Barba, L. y Pérez Rodrigo, C. (2004). *Desayuno y equilibrio alimentario*. (1ª ed.). Masson.

Bibliografía complementaria:

- Aguilar Cordero, M. J. (1993). *Cuidados y nutrición del niño: manual de enfermería*. Universidad de Granada.
- Alemany, M. (1995). *Enciclopedia de las dietas y la nutrición*. Planeta.
- Barahona, M. T. y Pijpers, E. (2014). *¡Qué divertido es comer fruta! Cuento de Luz*.
- Barness, L. A. (1994). *Manual de nutrición pediátrica*. (3ª ed.). Editorial Médica Panamericana.
- Basulto, J., Blanquer, M., Manera, M. y Serrano, P. (2020). *Alimentación vegetariana en la infancia: las respuestas definitivas a todas tus veggie-dudas*. Debolsillo.
- Christensen Pons, S., Coral, J. D., Irigaray, S. M. y Martínez Tabares, B. (2018). *Mi primer Larousse del cuerpo humano*. Larousse.
- Crissey, P. (2006). *Higiene personal. Consejos para enseñar normas de aseo a los niños*. Ediciones Paidós Ibérica SA.
- García, M. y Rodríguez González, C. (2019). *El moco radiactivo: y otros desvelos de padres primerizos*. (4ª ed.). La esfera de los Libros.
- Madeira, A. y Charlier, T. (2013). *Sopa verde*. OQO.
- Martínez-González, M. A. y Guisasola, M. (2020). *¿Qué comes?: ciencia y conciencia para resistir*. Editorial Planeta.
- Parker, S. y Winston, R. (2008). *El cuerpo humano*. AKal.
- Robles, B. (2020). *Come seguro comiendo de todo*. Editorial Planeta.
- Russolillo Femenías, G. y Martínez Hernández, J. A. (2002). *Nutrición saludable y dietas de adelgazamiento*. Everest.
- Sánchez Marchori, M. (2009). *La mesa y los buenos modales: programa escolar de educación alimentaria*. (2ª ed.). Brief.
- Sanz, Y. (2007). *Alimentación infantil*. Aguilar.
- Strasser, S. (2019). *La ballena se baña*. Juventud.
- Zafrilla, M. y Peluso, M. (2019). *Las camisetas no somos servilletas*. Cuento de Luz.

ENLACES RECOMENDADOS

- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN): https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm
- Agencia Europea de Medio Ambiente: <https://www.eea.europa.eu/>

- Asociación Española de Pediatría: <https://www.aeped.es/>
- Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria: <https://www.efsa.europa.eu/es>
- Formación para educadores (Unicef): <https://www.unicef.es/educa/formación>
- Fundación Española de Nutrición:
 - Vida saludable: <https://www.fen.org.es/vida-saludable>
 - Estudio científico ANIBES: <https://www.fen.org.es/anibes/es/inicio>
- Junta de Andalucía, Consejería de Salud y Consumo:
 - Planificación en salud: <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/saludyconsumo/areas/planificacion.html>
 - Salud a lo largo de la vida: <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/saludyconsumo/areas/salud-vida.html>
 - Seguridad alimentaria: <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/saludyconsumo/areas/seguridad-alimentaria.html>
- Estilos de vida saludable, Ministerio de Sanidad: <https://estilosdevidasaludable.sanidad.gob.es/>
- La nutrición en la red (Ángeles Carbajal), Universidad Complutense de Madrid: <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/>
- Objetivos de Desarrollo Sostenible, Agenda 2030, ONU: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura: <http://www.fao.org/home/es/>
- Organización Mundial de la Salud: <https://www.who.int/es>
- Revista Consumer:
 - Alimentación: <http://www.consumer.es/alimentacion/>
 - Salud: <https://www.consumer.es/salud>
- Sociedad Española de Nutrición Comunitaria: <https://www.nutricioncomunitaria.org/es/>

METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01: Aprendizaje cooperativo. Desarrollar aprendizajes activos y significativos de forma cooperativa.
- MD02: Aprendizaje por proyectos. Realización de proyectos para la resolución de un problema, aplicando habilidades y conocimientos adquiridos.
- MD03: Estudio de casos. Adquisición de aprendizajes mediante el análisis de casos reales o simulados.

EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la calificación final.)

Evaluación ordinaria:

Será la evaluación, por defecto y con carácter general, del alumnado que asiste con regularidad a las clases de gran grupo y grupo reducido.

Instrumentos de evaluación

- EV-I1. Pruebas escritas: de ensayo, de respuesta breve, objetivas, casos o supuestos, resolución de problemas.
- EV-I2. Pruebas orales: exposición de trabajos (individuales o en grupos), entrevistas, debates.
- EV-I3. Escalas de observación.
- EV-I4. Portafolios, informes, diarios.

En todos los instrumentos de evaluación se exigirá una redacción correcta o, en su caso, una expresión oral adecuada.

Criterios de evaluación

- EV-C1 (40-60%). Constatación del dominio de los contenidos, teóricos y prácticos, y elaboración crítica de los mismos. Es requisito superar este apartado con una calificación mínima de 5 puntos sobre 10 para sumar con el resto.

- EV-C2 (30-55%). Valoración de los trabajos realizados, individualmente o en equipo, atendiendo a la presentación, redacción y claridad de ideas, estructura y nivel científico, creatividad, justificación de lo argumentado, capacidad y riqueza de la crítica que se hace, y actualización de la bibliografía consultada. Para esta valoración se utilizarán los instrumentos de evaluación EV-I2 y EV-I4 llegando al total del porcentaje indicado.
- EV-C3 (20-30%). Grado de implicación y actitud del alumnado manifestada en su participación en las consultas, exposiciones y debates, así como en la elaboración de los trabajos, individuales o en equipo, y en las sesiones de puesta en común.

Es requisito superar globalmente los apartados EV-C2 y EV-C3 con una calificación mínima de 5 puntos sobre 10 para sumar a EV-C1.

Evaluación extraordinaria:

Instrumentos de evaluación

- EV-I1. Pruebas escritas: de ensayo, de respuesta breve, objetivas, casos o supuestos, resolución de problemas.
- EV-I2. Pruebas orales: exposición de trabajos (individuales o en grupos), entrevistas, debates.
- EV-I4. Portafolios, informes, diarios.

En todos los instrumentos de evaluación **se exigirá una redacción correcta** o, en su caso, una **expresión oral adecuada**.

Criterios de evaluación

- EV-C1 (35-60%). Constatación del dominio de los contenidos, teóricos y prácticos, y elaboración crítica de los mismos. Es requisito superar este apartado con una calificación mínima de 5 puntos sobre 10 para sumar con el resto.
- EV-C2 (30-60%). Valoración de los trabajos realizados, individualmente o en equipo, atendiendo a la presentación, redacción y claridad de ideas, estructura y nivel científico, creatividad, justificación de lo argumentado, capacidad y riqueza de la crítica que se hace, y actualización de la bibliografía consultada. Para esta valoración se utilizarán los instrumentos de evaluación EV-I2 y EV-I4 llegando al total del porcentaje indicado.

Es requisito superar este apartado con una calificación mínima de 5 puntos sobre 10 para sumar con el resto.

Evaluación única final:

Según la Normativa de evaluación y de calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada se contempla la realización de una Evaluación Única Final a la que se podrán acogerse aquellos estudiantes que por motivos laborales, estado de salud o discapacidad o cualquier otra causa debidamente justificada no puede cumplir con el método de Evaluación Continua. Para acogerse a la Evaluación Única Final, el estudiante lo solicitará en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura, o en las dos semanas siguientes a su matriculación si ésta se ha producido con posterioridad al inicio de la asignatura, a través del procedimiento electrónico, al Director del Departamento acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua.

Instrumentos de evaluación

- EV-I1. Pruebas escritas: de ensayo, de respuesta breve, objetivas, casos o supuestos, resolución de problemas.
- EV-I2. Pruebas orales: exposición de trabajos (individuales o en grupos), entrevistas, debates.
- EV-I4. Portafolios, informes, diarios.

En todos los instrumentos de evaluación **se exigirá una redacción correcta** o, en su caso, una **expresión oral adecuada**.

Criterios de evaluación

- EV-C1 (35-60%). Constatación del dominio de los contenidos, teóricos y prácticos, y elaboración crítica de los mismos. Es requisito superar este apartado con una calificación mínima de 5 puntos sobre 10 para sumar con el resto.
- EV-C2 (30-60%). Valoración de los trabajos realizados, individualmente o en equipo, atendiendo a la presentación, redacción y claridad de ideas, estructura y nivel científico, creatividad, justificación de lo argumentado, capacidad y

riqueza de la crítica que se hace, y actualización de la bibliografía consultada. Para esta valoración se utilizarán los instrumentos de evaluación EV-I2 y EV-I4 llegando al total del porcentaje indicado.

Es requisito superar este apartado con una calificación mínima de 5 puntos sobre 10 para sumar con el resto.

INFORMACIÓN ADICIONAL

- El alumnado es responsable de consultar con regularidad tanto la plataforma como el correo electrónico para estar al tanto de los avisos del profesorado, de las fechas límite para la realización de las actividades propuestas y de cualquier modificación en el plan de trabajo.
- En relación a la Normativa de Evaluación y Calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada aplicable (<https://www.ugr.es/sites/default/files/2017-09/examenes.pdf>) se incide especialmente en las medidas a adoptar en los siguientes casos:
 - Desarrollo de las pruebas de Evaluación (Artículo 13).
 - Originalidad de los trabajos y pruebas (Artículo 15).
- Siguiendo las normas de funcionamiento establecidas por la Universidad de Granada, el alumnado observará el orden y comportamiento adecuados y acordes con el entorno académico.