

Guía docente de la asignatura

## Educación Nutricional y para la Salud

**Fecha última actualización:** 18/06/2021

**Fecha de aprobación:**
**Didáctica de las Ciencias Experimentales:** 18/06/2021

**Zoología:** 18/06/2021

**Química Inorgánica:** 21/06/2021

<b>Grado</b>	Grado en Educación Infantil (Ceuta)	<b>Rama</b>	Ciencias Sociales y Jurídicas				
<b>Módulo</b>	Infancia, Salud y Alimentación	<b>Materia</b>	Educación para la Salud y la Alimentación en la Infancia				
<b>Curso</b>	1º	<b>Semestre</b>	2º	<b>Créditos</b>	6	<b>Tipo</b>	Troncal

### 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. En consecuencia cada estudiante deberá traer su propia bata de laboratorio para las sesiones de seminario

### 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 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.

### COMPETENCIAS ASOCIADAS A MATERIA/ASIGNATURA

#### 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 fundamentos de dietética e higiene infantiles. Conocer fundamentos de atención temprana y las bases y desarrollos que permiten 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 comportamiento 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.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

Se pretende ofrecer al alumno las herramientas, conceptos e información básica sobre los principios fundamentales de la alimentación, su influencia en los procesos de desarrollo y salud del individuo en sus etapas tempranas y la importancia de adquisición de hábitos nutricionales 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 estos 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 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.
- 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 e higiene 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

### TEÓRICO

#### TEMA 1: NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN.

- Alimentación y nutrición
- Procesos de la nutrición
- Nutrientes y alimentos
- Disponibilidad de alimentos
- Cultura y alimentación

#### TEMA 2. ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO

- Alimentación y crecimiento
- Requerimientos nutricionales en la infancia
- Ingestas recomendadas
- Objetivos nutricionales en la infancia
- Valoración del estado nutricional en la infancia y la niñez
- Valoración nutricional de la ingesta en la infancia
- El comedor escolar

#### TEMA 3. ALIMENTACIÓN Y SALUD

- Alimentación y salud
- Enfermedades carenciales y malnutrición
- Trastornos de la alimentación
- Sistema inmune, alergias e intolerancias
- Trastornos metabólicos relacionados con la alimentación

#### TEMA 4. HÁBITOS SALUDABLES: INFLUENCIA DEL ENTORNO EN SU DESARROLLO

- Educación, medio ambiente y hábitos saludables
- Consumo, medios de comunicación y alimentación
- Higiene, salud y hábitos saludables

#### TEMA 5: EDUCACIÓN ALIMENTARIA

- Recursos didácticos
- Metodología
- Programas de intervención en el aula: elaboración, implementación y evaluación

### PRÁCTICO

Posibles sesiones de laboratorio y salidas:

- Dietoterapia Infantil.
- Técnicas de valoración del estado nutricional:
- Análisis de dietas infantiles
- Medición de pH en alimentos y bebidas.
- Determinación de gluten.

Posibles seminarios y talleres de aula



- Fermentaciones.
- Diseño de un programa de intervención educativa en nutrición y salud.8
- Elaboración de estrategias educativas y del material didáctico para la educación nutricional y la salud.
- Análisis de códigos publicitarios.
- Elaboración de contrapublicidad.
- Análisis comparativo de productos alimenticios.
- Diseño y elaboración de huerto escolar.
- 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, Secretaria General Técnica.

Aranceta Bartrina, J., y Gil, Á. (2010). Alimentos funcionales y salud en la etapa infantil y juvenil. Editorial Médica Panamericana.

Azpiazú, M. V., y Mota Moreno, E. (2016). Aprender a comer es divertido : estrategias didácticas para la educación alimentaria. Akadia.

Burgos García, A. (2015). La seguridad y salud como materia de enseñanza en la Educación Infantil : Guía para el profesorado. Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo.

Cabezuelo Huerta, G. (2007). Alimentación sana y crecimiento en niños y adolescentes: guía para padres. Síntesis.

Castillo Sánchez, M. D., y León Espinosa de los Monteros, María Teresa. (2010). Educación sanitaria en alimentación y nutrición (5th ed.). Formación Alcalá.

Costa Cabanillas, M., y López Méndez, E. (2008). Educación para la salud : guía práctica para promover estilos de vida saludables. Pirámide.

Flores Bienert, M. D. (2003). La promoción de la salud : una perspectiva pedagógica. NAU Llibres.

Grande Covián, F. (1998). Nutrición y salud. Temas de Hoy.

Grande Covián, F. (2001). Nutrición y salud (23rd ed.). Temas de Hoy.

Lahora, C. (2013). Las aulas de 0 a 3 años : su organización y funcionamiento. Narcea Ediciones.

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 Verdu, J., y Carazo Marín, E. (2005). Nutrición para educadores. Fundación Universitaria



## Iberoamericana.

Monsanto Dum, R., y Cruz Sánchez, Ernesto Elías, de la. (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 (11th 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.

Pérez Blasco, M. E. (2015). ABC de la alimentación infantil : el aprendizaje alimentario, la nutrición saludable, consejos para padres y educadores / (2nd ed.). Mercurio.

Ruiz Jiménez, M. Á. (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 (1st ed.). Masson.

Serra Majem, L., Ribas Barba, L., y Pérez Rodrigo, C. (2004). Desayuno y equilibrio alimentario (1st 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 (3rd 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.

García, M., y Rodríguez González, C. (2019). El moco radiactivo : y otros desvelos de padres primerizos (4th ed.). La Esfera de los Libros.

Madeira, A, y Charlier, T. (2013). Sopa verde. OQO.

Martínez-González, M. Á, y Guisasola, M. (2020). ¿Qué comes?: ciencia y conciencia para resistir. Planeta.

Parker, S., y Winston, R. (2008). El cuerpo humano. AKal.

Robles, B. (2020). Come seguro comiendo de todo. 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 (2nd 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

### Junta Andalucía, Consejería de Salud y Familias

Información alimentaria facilitada al consumidor:

<https://www.juntadeandalucia.es/organismos/saludyfamilias/areas/seguridad-alimentaria/salud-alimentos/paginas/informacion-alimentaria-consumidor.html>

Nuevos

alimentos: <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/saludyfamilias/areas/seguridad-alimentaria/salud-alimentos/paginas/nuevos-alimentos.html>

Plan para la promoción de la actividad física y la alimentación equilibrada

(PAFAE): <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/saludyfamilias/areas/planificacion/plan-integral/paginas/pafae.html>

Proyectos

PAFAE: <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/saludyfamilias/areas/salud-vida/paginas/proyectos-pafae.html>

Campañas y materiales de sensibilización

PAFAE: <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/saludyfamilias/areas/salud-vida/adulta/paginas/alimentacion-saludable-materiales.html>

Campañas y materiales de promoción de alimentación equilibrada y actividad

física: <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/saludyfamilias/areas/salud-vida/adulta/paginas/alimentacion-saludable-materiales.html>

### Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)

Educa NAOS: <https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/educaNAOS.htm>

Estrategia

NAOS: [https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/subhomes/nutricion/aecosan\\_nutricion.htm](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/subhomes/nutricion/aecosan_nutricion.htm)

Publicidad:

[https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/marketing\\_y\\_publicidad\\_dirigida\\_a\\_menores.htm](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/marketing_y_publicidad_dirigida_a_menores.htm)

Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la



Obesidad: <https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/observatorio.htm>

Estudio científico ANIBES: <https://www.fen.org.es/anibes/es/inicio>

Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria: <https://www.efsa.europa.eu/>

Organización Mundial de la Salud: <https://www.who.int/es>

Revista Consumer:

Alimentación: <http://www.consumer.es/alimentacion/>

Salud: <https://www.consumer.es/salud>

## 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.
- MD04 Aprendizaje basado en problemas. Desarrollar aprendizajes activos a través de la resolución de problemas.
- MD05 Metodología expositiva. Transmitir conocimientos y activas procesos cognitivos en el estudiante
- MD06 Contrato de aprendizaje. Desarrollar el aprendizaje autónomo. Ejercitar, ensayar y poner en práctica los conocimientos previos.

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

### EVALUACIÓN ORDINARIA

#### 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 grupo), debates, entrevistas, examen oral de carácter individual

EV-I3. Escalas de observación

EV-I4. Portafolios, informes, diarios, documentos sobre actividades

#### 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 para sumar con el resto.

**EV-C2 (30-55%).** Valoración de los trabajos realizados, en las sesiones de contenido práctico y teórico realizados individualmente o en equipo, atendiendo a la presentación, redacción y claridad de ideas, estructura y nivel científico, creatividad, justificación de lo que se argumenta, capacidad y riqueza de la crítica que se realiza, así como pertinencia de la bibliografía consultada.

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

**EV-C3 (5-10%).** Grado de implicación y actitud del alumnado manifestada en su participación responsable y constructiva en foros, exposiciones, debates, sesiones de puesta en común y actividades propuestas.

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

Para superar los componentes EV-C1 y EV-C2 es necesario obtener una puntuación mínima de 5 puntos sobre 10 en ambos y en cada una de las partes impartidas por los profesores de la asignatura.

Además, los componentes EV-C2 y EV-C3 se aplicarán exclusivamente en los casos en los que se haya obtenido y superado el EV-C1, mediante prueba final de conocimientos, debiendo obtener en ella una puntuación mínima de 5 puntos sobre 10.

## EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

### Instrumentos de evaluación.

**EV-I1** Prueba escrita sobre el temario teórico: constatación del dominio de los contenidos teóricos y elaboración crítica de los mismos.

**EV-I2** Prueba escrita sobre temario práctico: constatación del dominio de las competencias específicas de carácter científico y didáctico relativas a los contenidos prácticos de la materia.

### Criterios de evaluación

**EV-C1 (50-60%).** Prueba escrita sobre el temario teórico: constatación del dominio de los contenidos teóricos y elaboración crítica de los mismos.

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

**EV-C2 (40-50%).** Prueba escrita sobre temario práctico: constatación del dominio de las competencias específicas de carácter científico y didáctico relativas a los contenidos prácticos de la materia.

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

## EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

### Instrumentos de evaluación.

**EV-I1** Prueba escrita sobre el temario teórico: constatación del dominio de los contenidos





teóricos y elaboración crítica de los mismos.

**EV-I2** Prueba escrita sobre temario práctico: constatación del dominio de las competencias específicas de carácter científico y didáctico relativas a los contenidos prácticos de la materia.

### Criterios de evaluación

**EV-C1 (50-60%)**. Prueba escrita sobre el temario teórico: constatación del dominio de los contenidos teóricos y elaboración crítica de los mismos.

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

**EV-C2 (40-50%)**. Prueba escrita sobre temario práctico: constatación del dominio de las competencias específicas de carácter científico y didáctico relativas a los contenidos prácticos de la materia.

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

## INFORMACIÓN ADICIONAL

Se recomienda a todos los alumnos la atenta lectura de la normativa actualizada que sobre exámenes esta Universidad acuerda en Consejo de Gobierno, y hace pública, con el fin de que se conozcan plenamente los derechos que los estudiantes de la UGR tienen reconocidos. La metodología docente y la evaluación serán adaptadas a los estudiantes con necesidades específicas (NEAE), conforme al Artículo 11 de la Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada, publicada en el Boletín Oficial de la Universidad de Granada, nº 112, 9 de noviembre de 2016.

Por acuerdo entre los profesores que imparten la asignatura ningún profesor podrá hacer otro tipo de evaluación que la que se reconoce en esta guía ni podrá alterar ninguna de las fechas de las convocatorias que se hagan públicas para esta asignatura, salvo únicamente en los casos y por los motivos que se contemplan expresamente en la mencionada norma.

