



# UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

## GUÍA DOCENTE

### 1. DATOS GENERALES

<b>Asignatura:</b> BIOLOGÍA, SALUD Y ALIMENTACIÓN INFANTIL	<b>Código:</b> 47312
<b>Tipología:</b> OBLIGATORIA	<b>Créditos ECTS:</b> 6
<b>Grado:</b> 304 - GRADO EN MAESTRO EN EDUCACIÓN INFANTIL (TO)	<b>Curso académico:</b> 2019-20
<b>Centro:</b> 104 - FACULTAD DE EDUCACION DE TOLEDO	<b>Grupo(s):</b> 43
<b>Curso:</b> 2	<b>Duración:</b> C2
<b>Lengua principal de impartición:</b> Español	<b>Segunda lengua:</b>
<b>Uso docente de otras lenguas:</b>	<b>English Friendly:</b> N
<b>Página web:</b>	<b>Bilingüe:</b> N

Profesor: <b>ANTONIO MATEOS JIMENEZ</b> - Grupo(s): <b>43</b>				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Edificio Sabatini. Despacho 1.31.	PEDAGOGÍA	925268800 Ext. 5920	antonio.mateos@uclm.es	Ver horario en página web de la Facultad de Educación.

### 2. REQUISITOS PREVIOS

Esta asignatura no tiene requisitos previos. Es aconsejable:

- 1.- Para que el estudiante pueda abordar con posibilidades de éxito ésta asignatura será muy recomendable que conozca previamente cuestiones biológicas básicas como los principales integrantes de los 5 reinos de seres vivos y los fundamentos de la anatomía y de las funciones vitales. Igualmente será muy deseable que posean y entiendan la terminología biológica más básica.
- 2.- Será conveniente que el estudiante esté algo familiarizado con el diseño de actividades para niños de la etapa infantil.
- 3.- Finalmente, para aumentar las posibilidades de éxito en el aprendizaje y la superación de la asignatura, es aconsejable que los estudiantes asistan a clase y participen en las actividades propuestas.

### 3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN

El conocimiento del cuerpo y de sus funciones es esencial para un maestro ya que es en las primeras etapas de desarrollo infantil cuando el niño se hace consciente de su anatomía y es un momento fundamental para iniciarlo en su conocimiento y en las numerosas relaciones que establecen con el entorno. Por otro lado, el futuro maestro debe conocer las enfermedades más importantes que afectan a los niños en la etapa infantil, de forma que pueda tomar algunas medidas preventivas evitando, por ejemplo, contagios masivos con el resto de niños. Es, asimismo, la única asignatura de ciencias de la carrera que permite adquirir una formación básica a los estudiantes de cara a que puedan trabajar, ya como maestros, con los niños pequeños en asuntos como la alimentación saludable y la prevención del sobrepeso y la obesidad infantiles. Ambos problemas han sido declarados de interés prioritario por las autoridades sanitarias al ser España uno de los países europeos con mayores cifras en estas alteraciones.

La asignatura se complementa perfectamente con otras del ámbito psicológico y de educación física del módulo que apoyan y complementan el trabajo sobre los hábitos saludables como: "Psicología de la salud en Educación infantil" y "Habilidades motrices y salud en E. Infantil".

### 4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR

#### Competencias propias de la asignatura

Código	Descripción
1.1.4.II.01	Conocer los principios básicos de un desarrollo y comportamiento saludables.
1.1.4.II.02	Identificar trastornos en el sueño, la alimentación, el desarrollo psicomotor, la atención y la percepción auditiva y visual.
1.1.4.II.05	Adquirir un conocimiento básico del cuerpo humano y sus funciones.
1.1.4.II.06	Conocer los principios básicos para un desarrollo y comportamiento saludables.
1.1.4.II.07	Saber diseñar actividades para promover en los niños comportamientos saludables.
1.1.4.II.08	Identificar trastornos en la alimentación y en la percepción auditiva y visual.
1.1.4.II.09	Conocer la interacción salud/ambiente y desarrollar una conciencia crítica ante los problemas asociados.
4.3.2.2.	Al mismo tiempo que controlan y evalúan, dar feedback inmediato y constructivo para apoyar el aprendizaje del alumnado.
CB01	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB03	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB05	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

### 5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

#### Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

Descripción

Diseñar actividades de alimentación saludable y educación para los sentidos en la etapa infantil (olores, colores, sabores, sonidos, texturas)  
Identificar trastornos en la alimentación y en la percepción auditiva y visual.

Planificar estrategias para favorecer la relación niño-ambiente saludable.  
 Reconocer el cuerpo humano y sus funciones.  
 Reconocer las principales enfermedades propias de de la etapa infantil.  
 Saber diseñar acciones para prevenir y promover la salud.

#### Resultados adicionales

- 1.- Ser capaz de explicar el origen y evolución de los seres vivos.
- 2.- Reconocer los principales grupos de seres vivos, identificando aquellos con potencial patógeno.
- 3.- Identificar los tipos de nutrientes y sus funciones vitales principales.
- 4.- Discutir la relación entre nutrientes, alimentos, energía y salud.
- 5.- Programar actividades de biología que sean adecuadas, motivadoras e innovadoras para la etapa infantil.

## 6. TEMARIO

**Tema 1: LOS SERES VIVOS: ASPECTOS GENERALES**

**Tema 2: ANATOMÍA, NUTRICIÓN Y FISIOLÓGÍA (El cuerpo humano y sus funciones)**

**Tema 3: SALUD INFANTIL: ALIMENTACIÓN, SALUD Y RELACIÓN CON EL ENTORNO (Fundamentos de Educación para la salud. Alimentación y nutrición en la etapa infantil. Aplicaciones didácticas. Hábitos saludables y prevención de riesgos escolares. Salud y ambiente)**

## 7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021)	ECTS	Horas	Ev	Ob	Rec	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Combinación de métodos	1.1.4.II.01 1.1.4.II.02 1.1.4.II.05 1.1.4.II.06 1.1.4.II.07 1.1.4.II.08 1.1.4.II.09 4.3.2.2.	2.4	60	S	S	S	1. TRABAJO INDIVIDUAL, AUTÓNOMO, GUIADO. 2.- TRABAJO EN GRUPO TUTELADO. 3. OTRAS MODALIDADES (Resolución de problemas, lecturas, discusiones, clases expositivas, etc.)
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Combinación de métodos	1.1.4.II.07 1.1.4.II.08 1.1.4.II.09 CB01 CB03 CB05	3.6	90	S	S	S	
<b>Total:</b>			<b>6</b>	<b>150</b>				
			<b>Créditos totales de trabajo presencial: 2.4</b>		<b>Horas totales de trabajo presencial: 60</b>			
			<b>Créditos totales de trabajo autónomo: 3.6</b>		<b>Horas totales de trabajo autónomo: 90</b>			

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria

Rec: Actividad formativa recuperable

## 8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES

Sistema de evaluación	Valoraciones		Descripción
	Estudiante presencial	Estud. semipres.	
Trabajo	40.00%	0.00%	Evaluación continua: trabajos en grupo o similares con exposición en clase, trabajos individuales, elaboración de materiales, exámenes sobre bloques de temas, otras modalidades.
Prueba final	60.00%	0.00%	Evaluación final: control de contenidos, examen final, portafolios grupal (o individual), otras modalidades.
<b>Total:</b>	<b>100.00%</b>	<b>0.00%</b>	

#### Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

El alumno:

Fundamenta el origen y evolución de los seres vivos.

Identifica los principales grupos de seres vivos, destacando aquellos con potencial patógeno.

Relaciona los principales grupos de nutrientes y su función.

Fundamenta la relación entre nutrientes, alimentos, energía y salud.

Describe los principales elementos del cuerpo humano y sus funciones.

Elabora actividades de alimentación saludable y de educación para los sentidos.

Explica trastornos en la alimentación y en la percepción auditiva y visual.

Programa actividades de biología para la etapa infantil y primer ciclo de primaria, motivadoras e innovadoras.

Diseña acciones para prevenir y promover la salud.

Clasifica las principales enfermedades típicas de la etapa infantil.

\* Se requerirá para aprobar superar una calificación mínima del 40% en los requisitos de cada sistema de evaluación.

\* El programa de la asignatura indicará con detalle los requisitos para los estudiantes que no asistan regularmente a clase. Deberán realizar una prueba teórico-práctica que será el 100% de su evaluación.

#### Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

Los requisitos son los mismos que para la ordinaria, con excepción de aquellos elementos que se hace seguimiento dentro del aula

\* Se requerirá superar una calificación mínima del 40% en los requisitos de cada sistema de evaluación.

\* Se indicará en el programa de la asignatura.

\* El programa de la asignatura indicará con detalle los requisitos para los estudiantes que no asistan regularmente a clase. Deberán realizar una prueba teórico-práctica que será el 100% de su evaluación.

El programa de la asignatura indicará con detalle los requisitos para los estudiantes que no asistan regularmente a clase. Deberán realizar una prueba teórico-práctica que será el 100% de su evaluación.

**Particularidades de la convocatoria especial de finalización:**

Aquellas que indique la normativa.

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL	
No asignables a temas	
Horas	Suma horas
<b>Tema 1 (de 3): LOS SERES VIVOS: ASPECTOS GENERALES</b>	
<b>Actividades formativas</b>	<b>Horas</b>
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	20
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Combinación de métodos]	30
<b>Periodo temporal:</b> enero-febrero	
<b>Comentario:</b> Incluye horas de tutorías grupales y exposición de grupos (trabajo colaborativo)	
<b>Tema 2 (de 3): ANATOMÍA, NUTRICIÓN Y FISIOLÓGÍA (El cuerpo humano y sus funciones)</b>	
<b>Actividades formativas</b>	<b>Horas</b>
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	20
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Combinación de métodos]	30
<b>Periodo temporal:</b> marzo-abril	
<b>Comentario:</b> Incluye tutela de grupos y exposición de trabajo colaborativos	
<b>Tema 3 (de 3): SALUD INFANTIL: ALIMENTACIÓN, SALUD Y RELACIÓN CON EL ENTORNO (Fundamentos de Educación para la salud. Alimentación y nutrición en la etapa infantil. Aplicaciones didácticas. Hábitos saludables y prevención de riesgos escolares. Salud y ambiente)</b>	
<b>Actividades formativas</b>	<b>Horas</b>
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	20
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Combinación de métodos]	30
<b>Periodo temporal:</b> abril-mayo	
<b>Comentario:</b> Incluye tutela de grupos y exposiciones de los trabajos colaborativos.	
<b>Actividad global</b>	
<b>Actividades formativas</b>	<b>Suma horas</b>
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	60
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Combinación de métodos]	90
<b>Total horas: 150</b>	

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS						
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
Banet, E.	Los procesos de nutrición	Síntesis.	Madrid		2001	
Curtis, H.	Biología	Panamericana	Barcelona		2008	
Del Rey Calero, J. y Calvo, J.R.	Cómo cuidar la salud. Su educación y promoción	Harcuort Brace	Madrid		1997	
Eseverri, C. y otros.	Educación para la salud. Drogodependencias	CCS	Madrid		1999	
García Arias, M.T. y García Fernández, M.C.	Nutrición y dietética	Ser. Public. Univer. León.	León		2002	
Garrido, J.M.; Perales, F.J. Galdón, M.	Ciencia para educadores.	Pearson	Madrid		2007	
Karlson, P.	Manual de Bioquímica	Marín	Madrid		1967	
Mataix, J. y Caranzo, E.	Nutrición para educadores	Díaz de Santos.	Madrid		2005	
Mateos, A.	Nutrición y salud en la formación de docentes: la gastronomía como propuesta para una enseñanza motivadora	Aljibe	Archidona (Málaga)	978-84-9700-817-4	2016	La gastronomía para aprender desde zoología hasta investigaciones sobre los platos y alimentos.
Ortigosa, J. Quilez, Mª y Menéndez, F.	Manual de psicología de la salud para niños	Síntesis.	Madrid		2003	
Rigolfas, R. Padró, L. y Cervera, J.P.	Educación en nutrición y alimentación	Tibidabo	Barcelona		2010	
Teixeira, F. & Marques, F. M.	Sexualidad y género en la formación inicial de los docentes	Aljibe	Archidona (Málaga)	978-84-9700-817-4	2016	Aproximación a cómo enfocar la enseñanza de este importante y olvidado contenido
Ville, C.	Biología	Interamericana	Madrid		1996	
Wardlaw, G.D.	Perspectivas sobre nutrición	Paidotribo	Madrid		2008	
Mateos, A. y García Fernández, B.	La educación en sexualidad en el currículum de futuros docentes y educadores. Nuevos contenidos y estrategias didácticas desde las ciencias y la educación para la salud.	Dykinson	Madrid	978-84.1324-013-8.	2019	Libro actualizado sobre Educación en sexualidad. Capítulo referido: pp. 77-97.