

**1. DATOS GENERALES****Asignatura:** BIOLOGÍA, SALUD Y ALIMENTACIÓN INFANTIL**Tipología:** OBLIGATORIA**Grado:** 304 - GRADO EN MAESTRO EN EDUCACIÓN INFANTIL (TO)**Centro:** 104 - FACULTAD DE EDUCACION DE TOLEDO**Curso:** 2**Lengua principal de impartición:** Español**Uso docente de otras lenguas:****Página web:****Código:** 47312**Créditos ECTS:** 6**Curso académico:** 2022-23**Grupo(s):** 43**Duración:** C2**Segunda lengua:****English Friendly:** N**Bilingüe:** N**Profesor:** ANTONIO MATEOS JIMENEZ - Grupo(s): 43

Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Edificio Sabatini. Despacho 1.31.	PEDAGOGÍA	925268800 Ext. 5920	antonio.mateos@uclm.es	Ver horarios en página web de la Facultad.

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.
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

5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS**Resultados de aprendizaje propios de la asignatura****Descripción**

Reconocer las principales enfermedades propias de la etapa infantil.

Conocer anatómica y fisiológicamente el cuerpo humano.

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

Ser capaz de explicar el origen y evolución de los seres vivos.

Reconocer los principales grupos de seres vivos, identificando aquellos con potencial patógeno.

Identificar los tipos de nutrientes y sus funciones vitales principales.

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

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

Saber diseñar acciones para prevenir y promover la salud.

Resultados adicionales

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	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral	1.1.4.II.01 1.1.4.II.02	2.32	58	S	S	Exposición y debate (resolución de problemas, lecturas, discusiones, clases expositivas, etc.)
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Aprendizaje cooperativo/colaborativo	CB01 CB03	3.6	90	S	S	Elaboración grupal y/o individual de trabajos
Prueba final [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación		0.08	2	S	S	Prueba final
Total:			6	150			
Créditos totales de trabajo presencial: 2.4			Horas totales de trabajo presencial: 60				
Créditos totales de trabajo autónomo: 3.6			Horas totales de trabajo autónomo: 90				

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria (Será imprescindible su superación tanto en evaluación continua como no continua)

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES

Sistema de evaluación	Evaluación continua	Evaluación no continua*	Descripción
Prueba final	60.00%	70.00%	Evaluación final: control de contenidos, examen final, portafolios grupal (o individual), otras modalidades.
Trabajo	40.00%	30.00%	Evaluación continua: trabajos en grupo o similares con exposición en clase, trabajos individuales, elaboración de materiales, exámenes sobre bloques de temas, otras modalidades.
Total:	100.00%	100.00%	

* En **Evaluación no continua** se deben definir los porcentajes de evaluación según lo dispuesto en el art. 4 del Reglamento de Evaluación del Estudiante de la UCLM, que establece que debe facilitarse a los estudiantes que no puedan asistir regularmente a las actividades formativas presenciales la superación de la asignatura, teniendo derecho (art. 12.2) a ser calificado globalmente, en 2 convocatorias anuales por asignatura, una ordinaria y otra extraordinaria (evaluándose el 100% de las competencias).

Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

Evaluación continua:

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.

Los estudiantes deberán demostrar que han alcanzado las competencias de la asignatura a través de los sistemas de evaluación descritos, mediante la prueba final y los otros sistemas de evaluación que se describan al comienzo del cuatrimestre.

La evaluación versará sobre cualquier aspecto abordado en clase, independientemente de que este se encuentre recogido en los materiales que se faciliten en la plataforma Moodle. Los materiales colgados en Moodle sirven de guía para articular los contenidos abordados en el aula, pero no constituyen la totalidad de la materia de la asignatura. Se trata de una asignatura de carácter presencial.

Para superar la asignatura será necesario obtener una calificación mínima de 4 puntos sobre 10 en las pruebas evaluables obligatorias. Además, la asignatura solo se aprobará si se obtiene una calificación mínima de 5 puntos sobre 10 en el conjunto de actividades evaluables de acuerdo con los porcentajes establecidos en el sistema de evaluación.

Evaluación no continua:

Tendrán los mismo requisitos que la evaluación continua en lo que se refiere al 4 sobre 10 para las pruebas evaluables obligatorias y el 5 sobre 10 para aprobar la asignatura.

El estudiante deberá ser capaz de resolver preguntas teórico prácticas relacionadas con los contenidos del temario en la prueba final por un valor del 70%. El tipo de trabajo a realizar se establecerá al inicio del curso.

Para ser evaluados de forma no continua deberán contactar con el profesor de la asignatura antes de que finalice el mes de febrero.

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

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

Para los estudiantes que no asistan regularmente a clase: deberán realizar una prueba teórico-práctica sobre todos los contenidos de la asignatura que será el

70% de su evaluación y un trabajo que aparecerá especificado desde el inicio del curso por valor del 30%. Se mantienen los criterios del 4 sobre 10 mínimo para las pruebas evaluables obligatorias y el 5 sobre 10 para aprobar. 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
Tema 1 (de 3): LOS SERES VIVOS: ASPECTOS GENERALES	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	20
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Aprendizaje cooperativo/colaborativo]	20
Periodo temporal: enero-febrero	
Comentario: Incluye horas de tutorías grupales y exposición de grupos (trabajo colaborativo)	
Tema 2 (de 3): ANATOMÍA, NUTRICIÓN Y FISIOLÓGÍA (El cuerpo humano y sus funciones)	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	20
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Aprendizaje cooperativo/colaborativo]	20
Periodo temporal: marzo-abril	
Comentario: Incluye tutela de grupos y exposición de trabajo colaborativos	
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)	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	18
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Aprendizaje cooperativo/colaborativo]	50
Prueba final [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	2
Periodo temporal: abril-mayo	
Comentario: Incluye tutela de grupos y exposiciones de los trabajos colaborativos.	
Actividad global	
Actividades formativas	Suma horas
Prueba final [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	2
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	58
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Aprendizaje cooperativo/colaborativo]	90
Total horas: 150	

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. Quílez, 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.