



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
MADRID

FACULTAD DE EDUCACIÓN – CENTRO DE FORMACIÓN DEL PROFESORADO

DEPARTAMENTO DE DIDÁCTICA DE LAS CIENCIAS EXPERIMENTALES (FÍSICA, QUÍMICA, BIOLOGÍA Y GEOLOGÍA)

Fundamentos y Didáctica de la Alimentación

Titulación:	Grado de Maestro en Educación Infantil
Código:	
Materia:	Infancia Salud y Alimentación
Módulo:	Formación básica
Carácter:	Optativo
Créditos ECTS:	6 (150 h) Presenciales: 1.8 (45 horas) No presenciales: 4.2 (105 horas)
Duración:	Semestral.
Idioma:	Español.

Breve descriptor:

La asignatura aborda los fundamentos científicos y didácticos necesarios para desarrollar los contenidos relacionados con la Alimentación y la dieta saludable y su didáctica.

Requisitos:

Los propios de acceso a la Titulación y, en su caso, los previstos en el plan de estudios.

Objetivo:

Proporcionar a los futuros maestros una formación específica de carácter profesional en el ámbito de la enseñanza-aprendizaje de la Alimentación y la dieta saludable y su didáctica.

Competencias:

Los estudiantes deberán adquirir las siguientes competencias seleccionadas del documento *Grado de Maestro en Educación Infantil*. Universidad Complutense de Madrid. ANECA. 2009, pp. 14, 15,42 y 43.

Generales:

CG6. Comprender la importancia de los aspectos relacionados con la salud en esta etapa, los principios, los trastornos de hábitos y comportamientos no saludables y sus consecuencias para intervenir o colaborar.

CG8. Diseñar, planificar y evaluar el proceso de enseñanza-aprendizaje en el marco de la escuela como organización educativa, con la flexibilidad exigida en esta etapa.

CG9. Conocer y aplicar técnicas para la recogida de información a través de la observación u otro tipo de estrategias para la mejora de la práctica escolar impulsando la innovación.

CG10. Comprender la metodología del análisis de campo, las estrategias de recogida de información, las técnicas de análisis, la interpretación de resultados e informes y la toma de decisiones.

CG12. Comprender los documentos de planificación institucional, su estructura, características y proceso de elaboración.

CG13. Diseñar estrategias didácticas adecuadas a la naturaleza del ámbito científico concreto, partiendo del currículo de Infantil para el área de Didáctica de las Ciencias Experimentales



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
MADRID

FACULTAD DE EDUCACIÓN – CENTRO DE FORMACIÓN DEL PROFESORADO

DEPARTAMENTO DE DIDÁCTICA DE LAS CIENCIAS EXPERIMENTALES (FÍSICA, QUÍMICA, BIOLOGÍA Y GEOLOGÍA)

Transversales:

CT7. Valorar la importancia del trabajo en equipo y adquirir destrezas para trabajar de manera interdisciplinar dentro y fuera de las organizaciones, desde la planificación, el diseño, la intervención y la evaluación de diferentes programas o cualquier otra intervención que lo precisen.

CT10. Conocer y utilizar las estrategias de comunicación oral y escrita y el uso de las TIC en el desarrollo profesional.

CT11. Adquirir un sentido ético de la profesión.

CT15. Reconocer la mutua influencia entre ciencia, sociedad y desarrollo tecnológico, así como las conductas ciudadanas pertinentes para procurar un futuro sostenible.

Específicas o de Módulo:

CM 6.1 Valorar las consecuencias y efectos de hábitos inadecuados para la salud.

CM 6.2 Identificar problemas y trastornos relacionados con la salud, contribuir a la prevención de los mismos y colaborar y derivar a los profesionales correspondientes a quienes padezcan alguno de ellos.

CM 8.1 Diseñar los procesos de enseñanza aprendizaje con la colaboración de otros profesionales para garantizar una educación coordinada que transmita seguridad.

CM 9.1 Valorar la importancia de recoger información, analizarla, interpretar resultados y tomar decisiones a través de las técnicas más adecuadas al contexto y objetivos para incorporar mejoras y contribuir a la calidad educativa en esta etapa.

CM 10.1 Conocer la metodología observacional, las distintas técnicas de registro y análisis así como la interpretación adecuada de los mismos para comprender la realidad con espíritu crítico, la elaboración de informes y la toma de decisiones de mejora.

Contenidos temáticos:

1. Bases conceptuales sobre Alimentación.
2. La dieta saludable y su didáctica.
3. Otras cuestiones alimentarias con trascendencia escolar.

Actividades docentes presenciales: 1.8 créditos (45 horas):

Porcentaje aproximado respecto del total de créditos y horas correspondientes

- Clases teóricas y actividades prácticas con el grupo completo: 60 % (27 horas)
- Actividades prácticas con parte del grupo: 30 % (13.5 horas)
- Otras actividades como Tutorías y Evaluación: 10 % (4.5 horas)

Evaluación:

Se valorará la adquisición de competencias de la materia mediante:

- Realización de pruebas escritas individuales (60 %)
- Realización de trabajos (40 %)

Bibliografía básica:

KATHLEEN, L. y ESCOTT-STUMP, S. (2009). *Krause Dietoterapia*. Editorial Elsevier-Masson (12ª Ed.)

OLIVARES, E. (1993). *La alimentación, actividad del ser humano*. Narcea-M.E.C., Madrid.



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
MADRID

FACULTAD DE EDUCACIÓN – CENTRO DE FORMACIÓN DEL PROFESORADO

DEPARTAMENTO DE DIDÁCTICA DE LAS CIENCIAS EXPERIMENTALES (FÍSICA, QUÍMICA, BIOLOGÍA Y GEOLOGÍA)

REQUEJO, A.Mª y SASTRE, M.J. (2001). *Nutriguía*. Ed. Universidad Complutense de Madrid.
RODRIGO, M. (Dir.) (2010) *Proyecto de Innovación nº 22: Diseño y producción de recursos para la Enseñanza de la Alimentación en la Formación Inicial de Maestros. Vicerrectorado de espacio Europeo. UCM. Madrid.*

Páginas de Internet:

- *Caja Madrid (Obra Social). El guerrero de la Salud. La aventura de comer bien. Libro del Profesor.*

http://www.obrasocialcajamadrid.es/Ficheros/CMA/ficheros/OSeduca_GuerreroLibroProf.PDF

- *Estrategia NAOS.* <http://www.naos.aesan.msps.es/>

- *Programa PERSEO. Ministerio de sanidad y política social. Alimentación saludable.*
<http://www.perseo.aesan.msps.es/es/alumnado/secciones/actividades.shtml>