

### DATOS DE LA ASIGNATURA

**Denominación:** BASES BIOLÓGICAS DE LA SALUD

**Código:** 101767

**Plan de estudios:** GRADO DE EDUCACIÓN INFANTIL

**Curso:** 2

**Denominación del módulo al que pertenece:** INFANCIA, SALUD Y ALIMENTACIÓN

**Materia:** BASES BIOLÓGICAS DE LA SALUD

**Carácter:** OBLIGATORIA

**Duración:** PRIMER CUATRIMESTRE

**Créditos ECTS:** 6

**Horas de trabajo presencial:** 60

**Porcentaje de presencialidad:** 40%

**Horas de trabajo no presencial:** 90

**Plataforma virtual:** <http://www3.uco.es/moodlemap/>

### DATOS DEL PROFESORADO

**Nombre:** BARRANCO CABEZUDO, MARÍA INMACULADA

**Departamento:** DEPARTAMENTOS CENTRO DE MAGISTERIO SAGRADO CORAZÓN

**Área:** ÁREAS CENTRO DE MAGISTERIO SAGRADO CORAZÓN

**Ubicación del despacho:** Planta tercera. Despacho 31D

**e-Mail:** [m.barranco@magisteriosc.es](mailto:m.barranco@magisteriosc.es) / [v92bacam@uco.es](mailto:v92bacam@uco.es)

**Teléfono:** 957474750. Ext 301

**Nombre:** ROLDÁN LOSADA, ALFONSO

**Departamento:** DEPARTAMENTOS CENTRO DE MAGISTERIO SAGRADO CORAZÓN

**Área:** ÁREAS CENTRO DE MAGISTERIO SAGRADO CORAZÓN

**Ubicación del despacho:** Planta tercera. Despacho 31D

**e-Mail:** [a.roldan@magisteriosc.es](mailto:a.roldan@magisteriosc.es)

**Teléfono:** 957474750. Ext 301

### DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

#### REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

#### Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

No se requieren requisitos específicos para cursar esta asignatura.

#### Recomendaciones

- Participación activa en clase y en actividades complementarias.
- Elaboración y entrega de todos los trabajos y actividades, individuales y en grupo en la fecha prevista.
- Utilización de las horas de tutoría.

CE8	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.
CM4.1	Conocer los principios básicos de un desarrollo y comportamiento saludables.
CM4.2	Identificar trastornos en el sueño, la alimentación, el desarrollo psicomotor, la atención y la percepción auditiva y visual.
CM4.3	Colaborar con los profesionales especializados para solucionar dichos trastornos.
CM4.4	Detectar carencias afectivas, alimenticias y de bienestar que perturben el desarrollo físico y psíquico adecuado de los estudiantes.

## OBJETIVOS

1. Conocer las técnicas para la elaboración de programas para el fomento de la salud y la higiene (CE8 y CM4.1).
2. Desarrollar técnicas adecuadas al medio infantil para fomentar la salud y la higiene (CM4.1 y CM4.3).
3. Conocer las técnicas de primeros auxilios y reanimación cardio-pulmonar básica (CE8).
4. Adquirir conocimientos básicos para fomentar una alimentación racional en las distintas etapas de la vida (CE8 y CM4.1).
5. Saber reconocer las principales enfermedades infantiles con mayor repercusión en el medio escolar para el fomento de la la salud y la higiene (CE8, CM4.2 y CM4.4).
6. Tomar conciencia de la responsabilidad del maestro en el fomento de la salud y la higiene de la escuela y de los alumnos (CM4.3).
7. Adquirir una mentalidad científica para valorar la información que se genera en el campo de la salud y la higiene (CE8 y CM4.3).

## CONTENIDOS

### 1. Contenidos teóricos

**Tema 1. Concepto de salud:** El cuidado del cuerpo como un elemento importante en la promoción de la salud.

**Tema 2. Crecimiento y desarrollo del cuerpo humano:** Etapas del crecimiento; Valoración; factores que afectan al crecimiento.

**Tema 3. Alimentación:** Las sustancias nutritivas y su utilización por el organismo; Necesidades nutritivas.

**Tema 4. Propiedades nutritivas de los distintos grupos de alimentos.**

**Tema 5. Dietas equilibradas:** Mitos y errores sobre la alimentación.

**Tema 6. La alimentación durante la infancia:** Malnutrición; Obesidad infantil.

**Tema 7. Fisiología del control de la ingesta alimentaria.**

**Tema 8. Estrategias y Programas educativos de promoción de una alimentación saludable.**

**Tema 9 Higiene y promoción de la salud.** Factores de riesgo.

**Tema 10. Higiene alimentaria.** Hábitos higiénicos: hidratación, termorregulación, sueño, aseo personal, ropa y calzado.

**Tema 11. El ejercicio físico como elemento promocional de la salud:** Errores de actuación que comprometen la salud.

**Tema 12. Enfermedades infecciosas más frecuentes en la infancia:** Prevención y medidas higiénicas en la escuela; Intoxicaciones digestivas: sintomatología y tratamiento generalizado.

**Tema 13. Actuación ante emergencias:** Protocolos de actuación ante emergencias vitales y no vitales; Clasificación y tratamiento de las hemorragias. Lesiones músculo-esqueléticas; Quemaduras.

**Tema 14. Reconocimiento y tratamiento de:** parada cardiorrespiratoria, asfixia, lipotimia, síncope, colapso, shock, cuadros convulsivos y epilepsia entre otras.

## 2. Contenidos prácticos

**Tema 1. Concepto de salud:** El cuidado del cuerpo como un elemento importante en la promoción de la salud.

**Tema 2. Crecimiento y desarrollo del cuerpo humano:** Etapas del crecimiento; Valoración; factores que afectan al crecimiento.

**Tema 3. Alimentación:** Las sustancias nutritivas y su utilización por el organismo; Necesidades nutritivas.

**Tema 4. Propiedades nutritivas de los distintos grupos de alimentos.**

**Tema 5. Dietas equilibradas:** Mitos y errores sobre la alimentación.

**Tema 6. La alimentación durante la infancia:** Malnutrición; Obesidad infantil.

**Tema 7. Fisiología del control de la ingesta alimentaria.**

**Tema 8. Estrategias y Programas educativos de promoción de una alimentación saludable.**

**Tema 9 Higiene y promoción de la salud.** Factores de riesgo.

**Tema 10. Higiene alimentaria.** Hábitos higiénicos: hidratación, termorregulación, sueño, aseo personal, ropa y calzado.

**Tema 11. El ejercicio físico como elemento promocional de la salud:** Errores de actuación que comprometen la salud.

**Tema 12. Enfermedades infecciosas más frecuentes en la infancia:** Prevención y medidas higiénicas en la escuela; Intoxicaciones digestivas: sintomatología y tratamiento generalizado.

**Tema 13. Actuación ante emergencias:** Protocolos de actuación ante emergencias vitales y no vitales; Clasificación y tratamiento de las hemorragias. Lesiones músculo-esqueléticas; Quemaduras.

**Tema 14. Reconocimiento y tratamiento de:** parada cardiorrespiratoria, asfixia, lipotimia, síncope, colapso, shock, cuadros convulsivos y epilepsia entre otras.

## METODOLOGÍA

### Aclaraciones generales sobre la metodología y adaptaciones metodológicas para los alumnos a tiempo parcial

Las pautas metodológicas básicas serán las siguientes: enfoque práctico, implicación personal, búsqueda de significatividad en las actividades y aprendizajes, enfoque investigador, trabajo colaborativo en equipo, reflexión personal y grupal.

La metodología comprenderá exposición dialogada del profesor, trabajo individual y de grupo sobre documentos, material bibliográfico y experiencias.

Se tendrán en cuenta las consideraciones particulares de los estudiantes que cursen el grado a tiempo parcial, atendiendo a su condición y disponibilidad en la asignatura, posibilitando así las adaptaciones metodológicas pertinentes.

### Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Total
<i>Actividades de evaluación</i>	7	5	12
<i>Ejercicios prácticos de elaboración de dietas</i>	7	-	7
<i>Estudio de casos</i>	6	-	6
<i>Lección magistral</i>	15	-	15
<i>Prácticas de primeros auxilios y RCP básica con modelos anatómicos</i>	-	10	10
<i>Trabajos en grupo (cooperativo)</i>	10	-	10
<b>Total horas:</b>	<b>45</b>	<b>15</b>	<b>60</b>

### Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Búsqueda de información</i>	15
<i>Ejercicios</i>	12
<i>Elaboración de dietas equilibradas para las diferentes etapas del desarrollo.</i>	18
<i>Estudio</i>	30
<i>Trabajo de grupo</i>	15
<b>Total horas:</b>	<b>90</b>

## MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNADO

Casos y supuestos prácticos  
Dossier de documentación  
Ejercicios y problemas  
Modelos didácticos anatómicos  
Pautas de elaboración de proyectos didácticos

## EVALUACIÓN

Competencias	Instrumentos			
	Casos y supuestos prácticos	Examen tipo test	Registros de observación	Trabajos en grupo
CE8	x	x		
CM4.1	x	x		
CM4.2	x			x
CM4.3			x	
CM4.4	x		x	
<b>Total (100%)</b>	20%	50%	10%	20%
<b>Nota min.(*)</b>	5	5	5	5

(\*) Nota mínima necesaria para el cálculo de la media

**Calificación mínima para eliminar materia y período de validez de las calificaciones parciales:** *para poder aprobar la asignatura es condición imprescindible obtener la calificación de cinco en la nota del examen, así como en el resto de los instrumentos de evaluación. Período de validez calificaciones: durante el curso académico.*

**Aclaraciones generales sobre la evaluación y adaptaciones metodológicas para los alumnos a tiempo parcial:**

En lo posible se adaptarán los contenidos teórico-prácticos a este tipo de alumnado, valorando su condición y disponibilidad.

Respecto a la evaluación del alumnado a tiempo parcial y al matriculado en segunda y sucesivas matrículas, se acordará con el o la interesada, al inicio de curso en tutoría, una evaluación similar a la del resto de sus compañeros/as.

**Valor de la asistencia en la calificación final:** *se evaluará dentro del 10% del valor especificado en los registros de observación.*

**Criterios de calificación para la obtención de MATRÍCULA DE HONOR:** *La Matrícula de Honor podrá ser otorgada a estudiantes que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9, así como haber destacado por un gran interés, esfuerzo y rendimiento*

## BIBLIOGRAFÍA

### 1. Bibliografía básica:

Delgado, M., Tercedor, P. (2002) *Estrategias de intervención en Educación para la salud desde la educación Física*. Zaragoza: Inde.

Martínez Álvarez, J. R., Palomo Allué, I. (2008). *El libro blanco de la alimentación escolar*. Madrid: McGraw Hill.

Mataix Verdú, J. (2005). *Nutrición para educadores*. Madrid: Díaz de Santos.

Moreno Rojas, R. (2000). *Nutrición y dietética para tecnólogos de alimentos*. Madrid: Díaz de Santos

Rodríguez Caeiro, M. J. (2005). *Manipulación de alimentos en educación infantil*. Vigo: Ideaspropias.

**2. Bibliografía complementaria:**

Ninguna.

**CRITERIOS DE COORDINACIÓN**

- Actividades conjuntas: conferencias, seminarios, visitas...
- Criterios de evaluación comunes
- Realización de actividades