DATOS DE LA ASIGNATURA

Denominación: BASES BIOLOGÍCAS 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 (Coordinador/a)
Departamento: DEPARTAMENTOS CENTRO DE MAGISTERIO SAGRADO CORAZÓN
área: ÁREAS CENTRO DE MAGISTERIO SAGRADO CORAZÓN
Ubicación del despacho: Planta tercera. Despacho 31D
E-Mail: v92bacam@uco.es/ m.barranco@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.

COMPETENCIAS

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 (opcional)

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.

Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial

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
Actividades de evaluación	12	-	*12*
Ejercicios prácticos de elaboración de dietas	7	-	*7*
Estudio de casos	6	-	*6*
Lección magistral	15	-	*15*
Prácticas de primeros auxilios y RCP básica con modelos anatómicos	10	-	*10*
Trabajos en grupo (cooperativo)	10	-	*10*
Total horas:	*60*	-	*60*

Actividades no presenciales

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

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 final	Registros de observación	Trabajos en grupo
CE8	x	x		
CM4.1	x	x		
CM4.2	x			x
CM4.3			x	
CM4.4	x		x	
Total (100%)	20%	50%	10%	20%
Nota mínima.(*)	5	5	5	5

(*) Nota mínima para aprobar la asignatura.

Método de valoración de la asistencia:

se evaluará dentro del 10% del valor especificado en los registros de observación.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

Para poder aprobar la asignatura es condición imprescindible obtener la calificación de 5 en la nota del examen, así como en el resto de los instrumentos de evaluación. Período de validez de las calificaciones: durante el curso académico

Aclaraciones de evaluación para el alumnado 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.

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*

¿Hay examenes/pruebas parciales?: *No*

BIBLIOGRAFÍA

1. Bibliografía básica:

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

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

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

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

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

2. Bibliografía complementaria:
Ninguno.

CRITERIOS DE COORDINACIÓN

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