



### DATOS DE LA ASIGNATURA

**Denominación:** BASES BIOLÓGICAS DE LA SALUD

**Código:** 100749

**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:** SEGUNDO CUATRIMESTRE

**Créditos ECTS:** 6

**Horas de trabajo presencial:** 60

**Porcentaje de presencialidad:** 40%

**Horas de trabajo no presencial:** 90

**Plataforma virtual:**

### DATOS DEL PROFESORADO

**Nombre:** ALCÁZAR TENO, PURIFICACIÓN (Coordinador/a)

**Departamento:** BOTÁNICA, ECOLOGÍA Y FISIOLOGÍA VEGETAL

**área:** BOTÁNICA

**Ubicación del despacho:** Facultad de Ciencias de la Educación (1ª planta)

**E-Mail:** bv2altep@uco.es

**Teléfono:** 957212555

**Nombre:** PEREZ JORGE, JOSE ANTONIO (Coordinador/a)

**Centro:** FACULTAD CIENCIAS EDUCACIÓN

**Departamento:** EDUCACIÓN ARTÍSTICA Y CORPORAL

**área:** DIDÁCTICA DE LA EXPRESIÓN CORPORAL

**Ubicación del despacho:** Planta Baja. Módulo B-714

**E-Mail:** eo1pejoj@uco.es

**Teléfono:** 957212547

**Nombre:** RUIZ NAVARRO, ANTONIO (Coordinador/a)

**Departamento:** BIOLOGÍA CELULAR, FISIOLOGÍA E INMUNOLOGÍA

**área:** BIOLOGÍA CELULAR

**Ubicación del despacho:** Facultad de Ciencias de la Educación (1ª planta)

**E-Mail:** bc1runaa@uco.es

**Teléfono:** 957212556

**Nombre:** JAQUETI PEINADO, ESPERANZA

**Centro:** FACULTAD CIENCIAS EDUCACIÓN

**Departamento:** EDUCACIÓN ARTÍSTICA Y CORPORAL

**área:** EDUCACIÓN FÍSICA Y DEPORTIVA

**Ubicación del despacho:** Planta Baja. Módulo B-710

**E-Mail:** eo1japee@uco.es

**Teléfono:** 957 218983

### DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

### REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

## Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno.

## Recomendaciones

Ninguna especificada.

## 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

Conocer fundamentos de dietética e higiene infantiles desde una visión general.  
Conocer las necesidades nutritivas en la edad infantil y los principios básicos de la alimentación saludable.

Promocionar la alimentación saludable.

Conocer los elementos de higiene en la infancia.

Conocer los elementos básicos de la higiene en las aulas y espacios comunes del centro escolar.

Actuar en la concienciación del cuidado del cuerpo para un desarrollo adecuado.

Identificar y prevenir las enfermedades infecciosas en la infancia y la escuela.

Reconocer y realizar protocolos de emergencia.

## CONTENIDOS

### 1. Contenidos teóricos

#### **BLOQUE I: NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN**

Tema 1.- Concepto de salud. Organización del cuerpo humano.

Tema 2.- Concepto de nutrición. Nutrientes: visión general. Utilización por el organismo de las sustancias nutritivas.

Tema 3.- Necesidades nutritivas: aporte energético; recomendaciones nutritivas en macronutrientes, micronutrientes; agua y fibra.

Tema 4.- Alimentación: clasificación de los alimentos en grupos y sus características nutritivas.

Tema 5.- Alimentación durante la infancia: etapas y factores que afectan al crecimiento, necesidades nutritivas; buenos y malos hábitos.

Tema 6.- Promoción de una alimentación saludable en la escuela y la comunidad. Higiene alimentaria. Fisiología del control de la ingesta alimentaria.

#### **BLOQUE II: HIGIENE Y PROMOCIÓN DE LA SALUD**

Tema 7.- Higiene y promoción de la salud. Los hábitos saludables y factores de riesgo. Postura y actitud ante el riesgo de las desalineaciones corporales.

Tema 8.- La higiene social: el aula y espacios comunes del centro escolar. Prevención de accidentes.

Tema 9.- La higiene propia: mi cuerpo y vestimenta. Hidratación, termorregulación, sueño.

Tema 10.- Enfermedades infecciosas más frecuentes en la infancia: Prevención y medidas higiénicas en la

escuela. Intoxicaciones digestivas: sintomatología y tratamiento generalizado.

Tema 11.- Actuación ante emergencias: Protocolos de actuación ante emergencias vitales y no vitales.

Clasificación y tratamiento de las hemorragias. Lesiones músculo-esqueléticas. Quemaduras. Golpes en la cabeza. Golpe de calor.

Tema 12.- Reconocimiento y tratamiento de: parada cardiorrespiratoria, asfixia, lipotimia, síncope, colapso, shock, cuadros convulsivos y epilepsias.

## 2. Contenidos prácticos

### BLOQUE I: NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

1.- Organización corporal: células, tejidos y órganos.

2.- Investigando el contenido de los alimentos.

3.- Estudio de la composición de los alimentos I.

4.- Estudio de la composición de los alimentos II.

5.- Investigando que parte de las plantas nos comemos.

6.- Bacterias y alimentos. Higiene alimentaria.

### BLOQUE II: HIGIENE Y PROMOCIÓN DE LA SALUD

7.- Actividades de posturas recomendables. Práctica de actividades y juegos infantiles saludables.

8.- La higiene social: análisis de aulas y espacios comunes.

9.- La higiene propia: análisis de vestimentas adecuadas para la actividad física.

10.- Actuaciones ante emergencias. 1 Protocolo actuación.

11.- Actuaciones ante emergencias. 2 Hemorragias, quemaduras, heridas.

12.- Actuaciones ante emergencias. 3. Parada cardiorrespiratoria, asfixia.

## METODOLOGÍA

### Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

El desarrollo de la asignatura comprenderá las siguientes actividades: clases expositivas por parte del profesorado al grupo clase; clases de realización de ejercicios de alimentación con actividades en pequeños grupos supervisadas por el profesorado; clases prácticas de laboratorio; clases prácticas de primeros auxilios en pequeños grupos con modelos didácticos anatómicos; y elaboración y presentación de informes escritos por parte del alumnado, en los que se fomentará de forma reflexiva el uso de Internet.

### Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial

El desarrollo de la asignatura comprenderá las siguientes actividades: clases expositivas por parte del profesorado al grupo clase; clases de realización de ejercicios de alimentación con actividades en pequeños grupos supervisadas por el profesorado; clases prácticas de laboratorio; clases prácticas de primeros auxilios en pequeños grupos con modelos didácticos anatómicos; y elaboración y presentación de informes escritos por parte del alumnado, en los que se fomentará de forma reflexiva el uso de Internet.

### Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Total
<i>Actividades de evaluación</i>	5	-	5
<i>Análisis de documentos</i>	-	2	2
<i>Debates</i>	-	2	2
<i>Laboratorio</i>	-	8	8
<i>Lección magistral</i>	40	-	40
<i>Trabajos en grupo (cooperativo)</i>	-	3	3
<b>Total horas:</b>	<b>45</b>	<b>15</b>	<b>60</b>

## Actividades no presenciales

Actividad	Total
Búsqueda de información	30
Consultas bibliográficas	10
Estudio	50
<b>Total horas:</b>	90

## MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNADO

Casos y supuestos prácticos  
Ejercicios y problemas

## EVALUACIÓN

Competencias	Instrumentos			
	Casos y supuestos prácticos	Informes/memorias de prácticas	Pruebas de respuesta corta	Resolución de problemas
CE8	x	x	x	x
CM4.1			x	
CM4.2	x	x		
CM4.3	x			
CM4.4	x			
<b>Total (100%)</b>	20%	10%	60%	10%
<b>Nota mínima.(*)</b>	0	0	3	0

(\*) Nota mínima para aprobar la asignatura.

### Método de valoración de la asistencia:

0,6 para el Bloque I por la asistencia a las clases prácticas

### Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

Se evaluarán los dos bloques de la signatura independientemente; cada uno con un valor máximo de 5 puntos. En la evaluación de cada bloque 4 puntos corresponden a la evaluación de la parte teórica y 1 punto a las actividades prácticas.

Para aprobar la asignatura será necesario obtener un mínimo de 5 puntos en la suma total de la evaluación de los dos bloques, así como obtener un mínimo de 1,5 puntos en cada una de las partes teóricas y de 2 puntos en la valoración total de cada uno de los bloques.

### Aclaraciones de evaluación para el alumnado a tiempo parcial:

Se evaluarán los dos bloques de la signatura independientemente; cada uno con un valor máximo de 5 puntos. En la evaluación de cada bloque 4 puntos corresponden a la evaluación de la parte teórica y 1 punto a las actividades prácticas.

Para aprobar la asignatura será necesario obtener un mínimo de 5 puntos en la suma total de la evaluación de los dos bloques, así como obtener un mínimo de 1,5 puntos en cada una de las partes teóricas y de 2 puntos en la valoración total de cada uno de los bloques.

**Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:** *Según normativa*

## **Aclaraciones generales sobre las evaluaciones parciales, calificación mínima para eliminar materia y período de validez:**

Se evaluarán los dos bloques de la signatura independientemente; cada uno con un valor máximo de 5 puntos. En la evaluación de cada bloque 4 puntos corresponden a la evaluación de la parte teórica y 1 punto a las actividades prácticas.

Para aprobar la asignatura será necesario obtener un mínimo de 5 puntos en la suma total de la evaluación de los dos bloques, así como obtener un mínimo de 1,5 puntos en cada una de las partes teóricas y de 2 puntos en la valoración total de cada uno de los bloques.

## **BIBLIOGRAFÍA**

### **1. Bibliografía básica:**

Cervera, P.; Clapes, J.; Rigolfas, R. (2004) Alimentación y dietoterapia. McGraw Hill. Madrid.

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

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

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

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

Serra Majem, L.; Aranceta Bartrina, J. (2006). Nutrición y salud pública (Métodos, bases científicas y aplicaciones). Masson. Barcelona.

Vázquez, C.; De Cos, A. I.; López-Nomdedeu, C. (2005) Alimentación y Nutrición (Manual teórico-práctico). Díaz de Santos. Madrid.

### **2. Bibliografía complementaria:**

Ninguno.

## **CRITERIOS DE COORDINACIÓN**

- Actividades conjuntas: conferencias, seminarios, visitas...
- Criterios de evaluación comunes
- Selección de competencias comunes