



Guía Docente				
Datos Identificativos				2015/16
Asignatura (*)	Ensino do corpo humano e de hábitos saudables	Código	652G01032	
Titulación				
Descritores				
Ciclo	Período	Curso	Tipo	Créditos
Grao	2º cuatrimestre	Terceiro	Optativa	4.5
Idioma	Galego			
Modalidade docente	Presencial			
Prerrequisitos				
Departamento	Pedagogía e Didáctica			
Coordinación	Fuentes Silveira, María Jesús	Correo electrónico	m.j.fuentes@udc.es	
Profesorado	Fuentes Silveira, María Jesús	Correo electrónico	m.j.fuentes@udc.es	
Web				
Descrición xeral	<p>Con esta materia preténdese abordar a estreita relación entre a saúde e o coñecemento científico. Trátase de coñecer os contidos básicos de carácter científico sobre o corpo humano e a saúde, identificando os factores que inflúen na súa mellora ou deterioro. Ademais, os coñecementos científicos achegaran argumentos para coñecer a responsabilidade individual e colectiva na adopción de hábitos de vida saudábeis, e para mellorar a toma de decisións sobre temas relativos ao noso corpo e ao medio no que nos desenvolvemos.</p> <p>Tamén abordaremos o papel que debe xogar a escola no desenvolvemento deses hábitos saudábeis e na xeración de actitudes positivas cara a súa inclusión na Educación Infantil, valorando a importancia deste tema na formación integral dos escolares.</p> <p>Finalmente pularase pola reflexión e o debate sobre as ideas, crenzas, hábitos e conductas relativas á saúde, tanto a nivel persoal como comunitario, para así consolidar e comprender a base científica das máis saudábeis e rexeitar as que inflúen negativamente na saúde. Desenvolveremos actividades basadas no traballo autónomo e en equipo, co obxectivo de potenciar os procesos de metacognición, a aprendizaxe entre iguais e o traballo cooperativo.</p>			

Competencias / Resultados do título	
Código	Competencias / Resultados do título

Resultados da aprendizaxe			
Resultados de aprendizaxe	Competencias / Resultados do título		
Coñecer e valorar a evolución científica e tecnolóxica no coñecemento do funcionamento do corpo humano e o estudo da saúde	A15 A33 A36 A38	B1 B2 B5 B12 B16 B18	C1 C3 C4
Ser capaz de coñecer as bases científicas que explican os comportamentos saudábeis, potenciando nos estudantes unha actitude crítica e responsábel fronte a hábitos non saudábeis.	A15 A18 A32 A40	B2 B3 B5 B6 B13 B18	C1 C4



Coñecer e valorar os factores persoais e socio-ambientais que inflúen na saúde do ser humano, comprendendo a relación entre a nosa especie e o medio no que habita, e a importancia das decisións tomadas sobre nós mesmos e o noso ambiente.	A15 A18 A32 A39 A40	B2 B5 B12 B18	C3 C4 C8
Elaborar propostas didácticas que promovan o coñecemento sobre a saúde e o desenvolvemento de hábitos saudábeis, empregando unha metodoloxía científica.	A15 A18 A36 A39 A41	B2 B10 B11 B12 B17 B25	C1 C3 C4 C6

Contidos	
Temas	Subtemas
-O corpo humano: unha perspectiva sistémica	- Niveis de organización. - Estrutura e funcionamento de forma integrada do corpo humano.
- O ser humano e a saúde. factores persoais, ambientais e sociais que inflúen na saúde	- Concepto de saúde. - Determinantes da saúde: Bioloxía humana, Medio socioambiental, Estilos de vida e Sistema sanitario
- Prevención. Hábitos saudábeis e Medicina Preventiva.	- Educación para a saúde - A prevención. Cartilla de vacinación. - Bases científicas da calificación de hábito saudábel - Estilos de vida saudábeis e non saudábeis. Hixiene e saúde. Alimentación e saúde. Medio ambiente e saúde. O consumo sostible e a saúde.
- Deseño de estratexias e actividades para promover a saúde na aula	- A Educación para a Saúde no currículo - Modelos, estratexias, tipos de actividades, recursos e avaliación na Educación para a Saúde - Exemplos de análises científicos e didácticos de núcleos temáticos

Planificación				
Metodoloxías / probas	Competencias / Resultados	Horas lectivas (presenciais e virtuais)	Horas traballo autónomo	Horas totais
Presentación oral	A33 A36 B17 C1	3	15	18
Lecturas	A18	2	4	6
Aprendizaxe colaborativa	B1 B3 B5 B6 B18 C4	3	6	9
Traballos tutelados	A18 A32 A39 A40 A41 B2 B5 B10 B11 B12 B13 B16 B18 B25 C3 C4 C6	3	30	33
Proba mixta	A15	2	30	32
Sesión maxistral	A15 A32 A33 A36 A38 C8	13	0	13
Atención personalizada		1.5	0	1.5

*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientativo, considerando a heteroxeneidade do alumnado

Metodoloxías	
Metodoloxías	Descrición
Presentación oral	Exposición oral dos traballos realizados individualmente



Lecturas	Lecturas obrigadas e/ou voluntarias de libros e artigos
Aprendizaxe colaborativa	Conxunto de procedementos de ensino-aprendizaxe orientados de forma presencial con soporte de tecnoloxías da información e da comunicación, baseados na organización da clase en pequenos grupos nos que o alumnado traballa conxuntamente na resolución de tarefas asignadas polo profesorado para optimizar a súa propia aprendizaxe colaborar na do resto de membros do grupo.
Traballos tutelados	Metodoloxía que pretende promover a aprendizaxe autónoma dos estudantes a nivel individual, baixo a tutela do profesor, en escenarios variados.
Proba mixta	Proba escrita que integra preguntas sobre os contidos da materia
Sesión maxistral	Exposición oral con apoio de material audiovisual e enunciando cuestións que promovan a participación do alumnado e faciliten a aprendizaxe

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Presentación oral Traballos tutelados	Asistencia a titorías para explicar o traballo a realizar, orientar sobre a documentación e bibliografía e coñecer as pautas para a súa exposición oral.

Avaliación

Metodoloxías	Competencias / Resultados	Descrición	Cualificación
Aprendizaxe colaborativa	B1 B3 B5 B6 B18 C4	Valorarase a participación nas tarefas realizadas na aula e a elaboración de material que trate a análise e interpretación das situacións obxecto de estudo. Ademais tamén se valorará a asistencia, o interese, o razoamento, a actitude positiva... A súa realización é obrigatoria e para superala cómpre chegar ao 50% da calificación indicada.	20
Presentación oral	A33 A36 B17 C1	Valorarase a exposición oral realizada con axuda das TIC dos traballos titulados elaborados. Ademais, tamén se valorará a claridade na exposición, linguaxe correcta, dominio da materia? A súa realización é obrigatoria e para superala cómpre acadar o 50% da calificación indicada.	10
Proba mixta	A15	Valoraranse os resultados obtidos nunha proba escrita sobre o marco teórico da asignatura. A súa realización é obrigatoria e para superala cómpre acadar o 50% da calificación indicada.	40
Traballos tutelados	A18 A32 A39 A40 A41 B2 B5 B10 B11 B12 B13 B16 B18 B25 C3 C4 C6	Valorarase a adquisición de habilidades e destrezas asociadas a este tipo de metodoloxía que pretende promover a aprendizaxe autónoma dos estudantes a nivel individual. A súa realización é obrigatoria e para superala cómpre acadar o 50% da calificación indicada.	30
Outros			

Observacións avaliación

<p>Nota. O alumnado asistente será aquel que acude ao 90% ou máis das sesións. O alumnado non asistente para superar a materia terá que realizar:</p> <ol style="list-style-type: none"> Os traballos titulados, baixo a supervisión do profesor nas titorías que se consideren oportunas (50% da nota). A proba mixta (exame) sobre o marco teórico da asignatura (50% da nota). <p>A realización deste dous aspectos (traballos e exame) é obrigatoria e para superalos cómpre acadar o 50% da calificación indicada en cada un.</p>

Fontes de información



Bibliografía básica	<p>Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) (2010). La alimentación de tus niños y niñas. Nutrición saludable de la infancia a la adolescencia. Madrid, Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad. Banet, E. (2008). Obstáculos y alternativas para que los estudiantes de secundaria comprendan los procesos de nutrición humana. Alambique, nº 58, pp. 34-55. Banet, E. (2001). Los procesos de nutrición humana. Madrid, Síntesis. Barberá, O.; Sendra, C. (2011). "La Biología y el mundo del siglo XXI" en Cañal, P. (coord.). Biología y Geología. Complementos de formación disciplinar. Barcelona, Graó. Cañal, P. (2008). El cuerpo humano: una perspectiva sistémica. Alambique, nº 58, pp. 8-22. Colección material didáctico: La alimentación. (1992). Xunta de Galicia. Ministerio de Sanidad y Consumo. Instituto Nacional del Consumo. Colección material didáctico: El ocio. (1992). Xunta de Galicia. Ministerio de Sanidad y Consumo. Instituto Nacional del Consumo. Consellería de Sanidade. Dirección Xeral de Consumo. (1989). Cuadernos de consumo. Nutrición e Consumo. (1989). Xunta de Galicia. Cubero, J.; Cañada, F.; Costillo, E.; Calderón, M.A.; Ruiz, C. (2012). Análisis de concepciones alternativas, en libros de texto para los conceptos de Aparato y Sistema en Anatomía y Fisiología. I Simposio Internacional de Enseñanza de las Ciencias (I SIEC2012), Vigo, 11-16 de xuño de 2012. http://www.simposio.ziblec.com/ Curtis, H. y Barnes, N.S. (1993). Invitación a la Biología. Médica Panaméica. Madrid Currículo de educación infantil en la Comunidad Autónoma de Galicia. D.O.G., 23 de junio de 2009 García-Camba, E. (2001). Avances en trastornos de la conducta alimentaria. Anorexia nerviosa, bulimia nerviosa, obesidad. Masson. Barcelona. Grande Covián, F(1988). Nutrición y Salud. Temas de hoy.Madrid. Ituarte, Mª Angeles. (2006). Hablemos de sexualidad con los niños.Eduforma. Sevilla. Martínez Segura, M. J. (1997). Módulo ALSACON (Alimentación, Salud y Consumo): fundamentación, planificación, aplicación y evaluación con alumnos de Educación Secundaria Obligatoria. Murcia, Universidad de Murcia. Mellado, V. (2011) "Formación del profesorado de ciencias y buenas prácticas: el lugar de la innovación y la investigación didáctica" en Cañal, P. (coord.). Biología y Geología. Complementos de formación disciplinar. Barcelona, Graó.</p>
Bibliografía complementaria	<p>Recursos web:www. adepts.org/ (Asociación de Educación para la salud) www. aeped.es/ (Asociación española de pediatría)www.who.int/es/ (Organización mundial de la salud)educacionparalasalud.com/</p>

Recomendacións

Materias que se recomienda ter cursado previamente

Materias que se recomienda cursar simultaneamente

Materias que continúan o temario

Observacións

Recoméndase os envíos dos traballos telemáticamente e se é posible, non utilizar plásticos, escoller a impresión a dobre cara, empregar papel reciclado e evitar imprimir borradores.

(*A Guía docente é o documento onde se visualiza a proposta académica da UDC. Este documento é público e non se pode modificar, salvo casos excepcionais baixo a revisión do órgano competente dacordo coa normativa vixente que establece o proceso de elaboración de guías