



Guía docente				
Datos Identificativos				2020/21
Asignatura (*)	Enseñanza del cuerpo humano y de hábitos saludables	Código	652G01032	
Titulación	Grao en Educación Infantil			
Descriptorios				
Ciclo	Periodo	Curso	Tipo	Créditos
Grado	2º cuatrimestre	Tercero	Optativa	4.5
Idioma	Gallego			
Modalidad docente	Presencial			
Prerrequisitos				
Departamento	Pedagogía e Didáctica			
Coordinador/a	Fuentes Silveira, María Jesús	Correo electrónico	m.j.fuentes@udc.es	
Profesorado	Fuentes Silveira, María Jesús	Correo electrónico	m.j.fuentes@udc.es	
Web				
Descripción general	<p>Con esta materia se pretende abordar la estrecha relación entre la salud y el conocimiento científico. Se trata de conocer los contenidos básicos de carácter científico sobre el cuerpo humano y la salud, identificando los factores que influyen en su mejora o deterioro. Además, los conocimientos científicos proporcionarán argumentos para conocer la responsabilidad individual y colectiva en la adopción de hábitos de vida saludables, y para mejorar la toma de decisiones sobre temas relativos a nuestro cuerpo y al medio en el que nos desarrollamos.</p> <p>También abordaremos el papel que debe jugar la escuela en el desarrollo de esos hábitos saludables y la generación de actitudes positivas hacia su inclusión en la Educación Infantil, valorando la importancia de este tema en la formación integral de los escolares.</p> <p>Finalmente se instará por la reflexión y el debate sobre las ideas, creencias, hábitos y conductas relativas a la salud, tanto a nivel personal como comunitario, para así consolidar y comprender la base científica de las más saludables y rechazar las que influyen negativamente en la salud. Desarrollaremos actividades basadas en el trabajo autónomo y en equipo, con el objetivo de potenciar los procesos de metacognición, el aprendizaje entre iguales y el trabajo cooperativo.</p>			



Plan de contingencia	<p>1. Modificaciones en los contenidos No se realizarán cambios</p> <p>2. Metodologías *Metodologías docentes que se mantienen Metodologías docentes que se mantienen Las metodologías que se mantienen son las lecturas de capítulos de libros y artículos y los trabajos tutelados. *Metodologías docentes que se modifican Los contenidos de la materia son expuestos a través de diapositivas con audio explicativos en la plataforma Moodle (en el caso de ocupar mucho se carga en el Stream). Dicho audios son acompañados de su transcripción. Además por videoconferencia a profesora está disponible semanalmente en el horario establecido de la materia para las explicaciones puntuales, aclaraciones ampliaciones y dudas de dicho contenidos y de los trabajos tutelados.</p> <p>3. Mecanismos de atención personalizada al alumnado Moodle foro para avisos al grupo completo Semanalmente. Videoconferencia Teams: explicación y ampliaciones de los contenidos así como las dudas de los trabajos tutelados. Semanalmente Correo electrónico: aclaracions, dudas, petición de citas de uso diario. Foro en moodle cada tema para aclaraciones, dudas sobre los contenidos. Diariamente</p> <p>4. Modificacines en la evaluación Trabajos tutelados en grupo/parejas o individual: corresponde al 60% y se valorará la capacidad analítica e interpretativa del alumnado en relación a la bibliografía propuesta y aplicación a las situaciones de aprendizaje y la competencia para diseñar materiales didácticos. -Examen individual corresponde con el 40% que consiste en un caso práctico en el que se valora la capacidad argumentativa y la competencia para diseñar material didáctico. En la segunda oportunidad (julio) la evaluación será la misma -entrega de trabajos tutelados (60%) y examen individual (40%). *Observaciones de evaluación: No se tendrán en cuenta a asistencia hasta el momento en el que se suspendió la actividad presencial solamente el indicado anteriormente (trabajos tutelados 60% y prueba 40%). En la segunda oportunidad (julio) la evaluación será la misma -entrega de trabajos tutelados (60%) y examen individual (40%)</p> <p>5. Modificaciones de la bibliografía o webgrafía Sin cambios</p>
-----------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Competencias del título

Código	Competencias del título
A15	Conocer los principios básicos de un desarrollo y comportamiento saludables.
A18	Detectar carencias afectivas, alimenticias y de bienestar que perturben el desarrollo físico y psíquico adecuado de los estudiantes.
A32	Valorar la relación personal con cada estudiante y su familia como factor de calidad de la educación.
A33	Conocer los fundamentos científicos, matemáticos y tecnológicos del currículo de esta etapa así como las teorías sobre la adquisición y desarrollo de los aprendizajes correspondientes.
A36	Conocer la metodología científica y promover el pensamiento científico y la experimentación.
A38	Conocer los momentos más sobresalientes de la historia de las ciencias y las técnicas y su trascendencia.



A39	Elaborar propuestas didácticas en relación con la interacción ciencia, técnica, sociedad y desarrollo sostenible.
A40	Promover el interés y el respeto por el medio natural, social y cultural a través de proyectos didácticos adecuados.
A41	Fomentar experiencias de iniciación a las tecnologías de la información y la comunicación.
B1	Aprender a aprender.
B2	Resolver problemas y tomar decisiones de forma efectiva.
B3	Aplicar un pensamiento crítico, autocrítico, lógico y creativo.
B5	Trabajar de forma colaborativa.
B6	Comportarse con ética y responsabilidad social como ciudadano y como profesional.
B10	Capacidad de análisis y síntesis.
B11	Capacidad de búsqueda y manejo de información.
B12	Capacidad de organización y planificación.
B13	Capacidad para actuar de manera sostenible en la defensa de en medio ambiente.
B16	Capacidad para integrarse y comunicarse con expertos en otras áreas y en contextos diferentes.
B17	Capacidad para presentar, defender y debatir ideas utilizando argumentos sólidos.
B18	Capacidad para relacionarse positivamente con otras personas.
B25	Utilización de las TIC en el ámbito de estudio y del contexto profesional.
C1	Expresarse correctamente, tanto de forma oral como escrita, en las lenguas oficiales de la comunidad autónoma.
C3	Utilizar las herramientas básicas de las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) necesarias para el ejercicio de su profesión y para el aprendizaje a lo largo de su vida.
C4	Desarrollarse para el ejercicio de una ciudadanía abierta, culta, crítica, comprometida, democrática y solidaria, capaz de analizar la realidad, diagnosticar problemas, formular e implantar soluciones basadas en el conocimiento y orientadas al bien común.
C6	Valorar críticamente el conocimiento, la tecnología y la información disponible para resolver los problemas con los que deben enfrentarse.
C8	Valorar la importancia que tiene la investigación, la innovación y el desarrollo tecnológico en el avance socioeconómico y cultural de la sociedad.

Resultados de aprendizaje			
Resultados de aprendizaje	Competencias del título		
	Conocer y valorar la evolución científica y tecnológica en el conocimiento del funcionamiento del cuerpo humano y el estudio de la salud	A15 A33 A36 A38	B1 B2 B5 B12 B16 B18
Ser capaz de conocer las bases científicas que explican los comportamientos saludables, potenciando en los estudiantes una actitud crítica y responsable frente a hábitos no saludables.	A15 A18 A32 A40	B2 B3 B5 B6 B13 B18	C1 C4
Conocer y valorar los factores personales y socio-ambientales que influyen en la salud del ser humano, comprendiendo la relación entre nuestra especie y el medio en el que habita, y la importancia de las decisiones tomadas sobre nosotros mismos y nuestro ambiente.	A15 A18 A32 A39 A40	B2 B5 B12 B18	C3 C4 C8



Elaborar propuestas didácticas que promuevan el conocimiento sobre la salud y e desarrollo de hábitos saludables, empleando una metodología científica.	A15	B2	C1
	A18	B10	C3
	A36	B11	C4
	A39	B12	C6
	A41	B17	
		B25	

Contenidos	
Tema	Subtema
-El cuerpo humano: una perspectiva sistémica	-Niveles de organización. - Estructura y funcionamiento de forma integrada del cuerpo humano.
- El ser humano y la salud. Factores personales, ambientales y sociales que influyen en la salud	-- Concepto de salud - Determinantes de la salud: Biología humana, Medio socioambiental, Estilos de vida y Sistema sanitario
- Educación para a la salud	- Estilos de vida saludables y no saludables. Higiene y salud. Alimentación y salud. Medio ambiente y salud. El consumo sostenible y la salud.
- Diseño de estrategias y actividades para promover la salud en el aula	- A Educación para la salud en el currículo - Modelos, estrategias, tipos de actividades, recursos y evluacion en la Educación para la Salud. - Ejemplos de análisis científicos y didácticos de núcleos temáticos

Planificación				
Metodologías / pruebas	Competencias	Horas presenciales	Horas no presenciales / trabajo autónomo	Horas totales
Presentación oral	A33 A36 B17 C1	3	10	13
Lecturas	A18	2	4	6
Aprendizaje colaborativo	B1 B3 B5 B6 B18 C4	3	6	9
Trabajos tutelados	A18 A32 A39 A40 A41 B2 B5 B10 B11 B12 B13 B16 B18 B25 C3 C4 C6	5	30	35
Prueba mixta	A15	2	30	32
Sesión magistral	A15 A32 A33 A36 A38 C8	16	0	16
Atención personalizada		1.5	0	1.5

(*)Los datos que aparecen en la tabla de planificación són de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de los alumnos

Metodologías	
Metodologías	Descripción
Presentación oral	Exposición oral de la propuesta didáctica y/o trabajos tutelados realizados individualmente y/o en grupo.
Lecturas	Lecturas obligadas y/o voluntarias de libros e artículos
Aprendizaje colaborativo	Conjunto de procedimientos de enseñanza-aprendizaje orientados de forma presencial con soporte de tecnologías de la información y de la comunicación, basados en la organización de la clase en pequeños grupos en los que el alumnado trabaja conjuntamente en la resolución de tareas asignadas por el profesorado para optimizar su propio aprendizaje y colaborar en el del resto de los miembros del grupo.
Trabajos tutelados	Metodología que pretende promover el aprendizaje autónomo de los estudiantes a nivel individual, y ambién de forma grupal bajo la tutela del profesor, en escenarios variados.
Prueba mixta	Prueba escrita que integra preguntas sobre los contenidos de la materia



Sesión magistral	Exposición oral con apoio de material audiovisual y enunciando cuestiones que promuevan la participación del alumnado y faciliten el aprendizaje
------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Presentación oral Trabajos tutelados	Asistencia a tutorías para explicar el trabajo a realizar, orientar sobre la documentación y bibliografía y conocer las pautas para su exposición oral. Asistencia a tutorías para guiar los trabajos tutelados y realizar las correcciones pertinentes.

Evaluación

Metodologías	Competencias	Descripción	Calificación
Aprendizaje colaborativo	B1 B3 B5 B6 B18 C4	Se valorará la participación en las tareas realizadas en el aula y la elaboración de material que trate el análisis e de las situaciones objeto de estudio. Además también se valorará la asistencia, el interés, el razonamiento, la actitud positiva...Su realización es obligatoria y para superarla se debe alcanzar el 50% de la cualificación indicada. .	10
Presentación oral	A33 A36 B17 C1	Se valorará la exposición oral realizada con axuda de las TIC de la propuesta didáctica elaborada o trabajos tutelados. Además, también se valorará la claridad en la exposición, lenguaje correcta, dominio de la materia? Su realización es obligatoria y para superarla se debe alcanzar el 50% de la cualificación indicada.	10
Prueba mixta	A15	Se valorará los resultados obtenidos en una prueba escrita sobre el marco teórico de la asignatura. Para superarla se debe alcanzar el 40% de la cualificación indicada. La profesora, en función de la ratio, perfil del alumnado y otras circunstancias que considere, podrá decidir la posibilidad de no realizar la prueba escrita.	40
Trabajos tutelados	A18 A32 A39 A40 A41 B2 B5 B10 B11 B12 B13 B16 B18 B25 C3 C4 C6	Se valorará la adquisición de habilidades y destrezas asociadas a este tipo de metodología que pretende promover el aprendizaje autónomo de los estudiantes a nivel individual. Su realización es obligatoria y para superarla se debe alcanzar el 50% de la cualificación indicada.	40
Otros			

Observaciones evaluación



NORMAS GENERALES DE EVALUACIÓN PRESENCIAL La profesora, en función de la ratio, perfil del alumnado y otras circunstancias que considere, podrá decidir la posibilidad de no

realizar la prueba escrita. En este caso la ponderación será la siguiente:

-Asistencia al 100% de las sesiones expositivas (de forma telemática si la ratio no permite que sea presencial) e interactivas que corresponde al 20% de la nota. La asistencia a estas actividades es obligatoria.

Se valorará la asistencia a través de las tareas realizadas en el aula, el interés y la actitud positiva hacia la materia. El alumnado que no asista al 90% de las sesiones (interactivas y expositivas) será considerado alumnado no presencial.

-Realización de trabajos tutelados bien de forma individual o bien en parejas/grupo, corresponde al 60% de la nota.

-Presentación de actividad práctica e/o interactiva e/o propuesta didáctica (20% de la nota).

En el caso de que la profesora decida realizar una prueba escrita, la ponderación será la siguiente:

-Sesiones interactivas y actividades prácticas de campo/laboratorio:

la asistencia al 90% de estas actividades es obligatoria. Corresponde

al 10% de la nota final. Si no cumple la asistencia del 90% será considerado alumnado no presencial.

-Trabajos tutelados. Serán evaluados los trabajos

presentados

en las fechas fijadas a lo largo del curso. La nota en este apartado

será la

media ponderada, en su caso, de las calificaciones obtenidas en cada una de

ellas. Corresponde al 50% de la calificación final. Su realización es

obligatoria y para superarla se debe alcanzar el 50% de la cualificación

indicada. -Prueba escrita individual de

los resultados de aprendizaje. Corresponde al 40% de la nota final. Su

realización es obligatoria y para superarla se debe alcanzar el 50% de

la cualificación indicada

Alumnado NO PRESENCIAL

El alumnado que no cumpla los requisitos de asistencia anteriormente

citados o por diversas circunstancias no pueda asistir regularmente a las sesiones de la materia, o sea "alumnado con reconocimiento de dedicación a tiempo parcial y dispensa económica de exención de asistencia" la evaluación será el resultado de las calificaciones

obtenidas en los siguientes apartados:

-Los trabajos tutelados, bajo la supervisión de la profesora en las tutorías que se consideren oportunas (60% de la nota)

-La prueba mixta (examen) sobre el marco teórico de la asignatura (40% de la nota).

La

realización de estos dos aspectos (trabajos y examen) es obligatoria y para superarlos es necesario alcanzar el 50% de la calificación indicada en cada uno

La evaluación para la segunda oportunidad (julio) será exactamente la misma en la que aparece en las indicaciones del alumnado no presencial (trabajos tutelados 60% y prueba escrita 40%)

-



<p>Básica</p>	<p>- () . .</p> <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 Panamérica. Madrid. Currículo de educación infantil en la Comunidad Autónoma de Galicia. D.O.G., 23 de junio de 2009. Digón Regueiro, P (2006) El caduco mundo de Disney: propuesta de análisis crítico en la escuela. Comunicar. Revista científica iberoamericana de comunicación y educación, 26, 163-169. Foucault, M. 1999 El nacimiento de la clínica. Siglo XXI. Madrid. 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. Giroux, H.A (2001) la cultura infantil y las películas de dibujos animados de Disney (cap.3) en El ratoncito feroz. Disney o el fin de la inocencia. Madrid: Fundación Germán Sánchez Ruipérez. 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>
<p>Complementaria</p>	<p>Recursos web: www.adeps.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>

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

Asignaturas que continúan el temario

Otros comentarios

Se recomienda los envíos de los trabajos telemáticamente y si es posible, no utilizar plásticos, escoger la impresión a doble cara, emplear papel reciclado e evitar imprimir borradores. Se debe hacer un uso sostenible de los recursos y la prevención de impactos negativos sobre el medio natural. Se debe tener en cuenta la importancia de los principios éticos relacionados con los valores de la sostenibilidad en los comportamientos personales y profesionales.

(* La Guía Docente es el documento donde se visualiza la propuesta académica de la UDC. Este documento es público y no se puede modificar, salvo cosas excepcionales bajo la revisión del órgano competente de acuerdo a la normativa vigente que establece el proceso de elaboración de guías