UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO MEDIO

GUÍA DOCENTE

EJERCICIO FÍSICO Y SALUD EN CONTEXTOS ESCOLARES

GRADO EN MAESTRO EN EDUCACIÓNINFANTIL
MODALIDAD PRESENCIAL

CURSO ACADÉMICO 2022-2023

UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO MEDIO

ÍNDICE

RESUMEN	**3**
DATOS DEL PROFESORADO	**3**
REQUISITOS PREVIOS	**3**
COMPETENCIAS	**4**
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	**5**
CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA	**5**
METODOLOGÍA	**6**
ACTIVIDADES FORMATIVAS	**6**
EVALUACIÓN	**7**
BIBLIOGRAFÍA	**8**

RESUMEN

Centro	Universidad del Atlántico Medio		
Titulación	Maestro en Educación Infantil		
Asignatura	Ejercicio Físico y Salud en Contextos Escolares	**Código**	F4C1G09036
Materia	Mención en Educación Física		
Carácter	Formación optativa		
Curso	4º		
Semestre	1		
Créditos ECTS	6		
Lengua de impartición	Castellano		
Curso académico	2022-2023		

DATOS DEL PROFESORADO

Responsable de Asignatura	
Correo electrónico	
Tutorías	

REQUISITOS PREVIOS

Sin requisitos previos.

COMPETENCIAS

Competencias básicas

CB1
Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentesde la vanguardia de su campo de estudio.

CB2
Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

CB3
Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social,científica o ética.

CB4
Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB5
Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias generales

CG1
Conocer los objetivos, contenidos curriculares y criterios de evaluación de la Educación Infantil.

CG2
Promover y facilitar los aprendizajes en la primera infancia, desde una perspectiva globalizadora e integradora de las diferentes dimensiones cognitiva, emocional, psicomotora y volitiva.

Competencias específicas

CE48
Conocer los fundamentos musicales, plásticos y de expresión corporal del currículo de esta etapa así como las teorías sobre la adquisición y desarrollo de los aprendizajes correspondientes.

CE50
Saber utilizar el juego como recurso didáctico, así como diseñar actividades de aprendizaje basadas en principios lúdicos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Cuando el estudiante supere esta asignatura será capaz de:

- Identificar las bases anatómicas y fisiológicas de la Educación Física.
- Diseñar y evaluar programaciones didácticas en relación a la Educación Física.
- Analizar los factores implicados en el proceso de enseñanza-aprendizaje de la Educación Física.
- Utilizar de forma adecuada el vocabulario propio de la especialidad.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA

Se abordarán los conceptos básicos del acondicionamiento físico, la adaptación, la resistencia, la velocidad, la fuerza y la flexibilidad, el concepto de conductas saludables, así como la implicación del ejercicio físico sobre la salud.

Unidad 1. Conceptos básicos de alimentación, nutrición y dietética

Unidad 2. Recomendaciones en torno a los alimentos y nutrientes.

Unidad 3. Estrategias Nutricionales y Tipos de Dieta.

Unidad 4. Desmitificando Algunos Aspectos de la Nutrición.

Unidad 5. Nutrición Adaptada a Escolares.

METODOLOGÍA

Metodología teórica-práctica con clases magistrales para establecer los fundamentos de la materia y talleres prácticos en los que el alumno construye su propio aprendizaje. Asimismo, se desarrollarán trabajos y tareas orales y escritas, de manera individual y en grupo, con exámenes que permitan conocer, de manera objetiva, el grado de conocimiento del alumno.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PORCENTAJE DE PRESENCIALIDAD
Clases programadas síncronas, clases de carácter expositivoy práctico	30,25	100%
Workshop (Seminarios o Talleres)	24	100%
Tutorías, individuales y/o grupales, y seguimiento conapoyo virtual	9	75%
Trabajos individuales o en pequeño grupo, casos prácticos, proyectos, foros, test de autoevaluación, etc., con apoyo virtual	18	50%
Estudio individual y trabajo autónomo	66,75	0%
Examen final presencial	2	100%

EVALUACIÓN

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
Participación en debates y actividades durante el desarrollo de las clases programadas, seminarios, talleres u otros medios participativos.	20%
Realización de trabajos y proyectos (individuales o en grupo), realizados fuera de las clases programadas, en los que se valorará el cumplimiento de las competencias y los objetivos marcados así como el rigor de los contenidos.	40%
Examen prueba presencial de tipo teórico-práctico.	40%

Sistemas de evaluación:

El sistema de calificaciones (R.D. 1125/2003, de 5 de septiembre) será:

0 – 4,9 Suspenso (SS)

5,0 – 6,9 Aprobado (AP)

7,0 – 8,9 Notable (NT)

9,0 – 10 Sobresaliente (SB)

La mención de “matrícula de honor” podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0. Se podrá conceder una matrícula por cada 20 alumnos o fracción

BIBLIOGRAFÍA

Básica

Alcoriza J, de Cos AI, Gómez AM (1990). Raciones estándar de materias primas y recetas culinarias para uso en encuestas alimentarias. Nutrición Clínica. Vol 10/2.

Daza, C. H. (1997). Nutrición infantil y rendimiento escolar. Colombia médica, 28(2), 92-98.

Dapcich V, Salvador G, Ribas L, Pérez C, Aranceta J, Serra Ll (2004). Guía de la alimentación saludable. Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC). Madrid.

Henry, C. J. K., & Chapman, C. (Eds.). (2002). The nutrition handbook for food processors. Elsevier.

Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L, Cuadrado C. (2013) Tablas de composición de alimentos. Ediciones Pirámide. Madrid. (16ª ed. Ampliada y revisada).

Complementaria

Carbajal Azcona, Á. (2013). Manual de nutrición y dietética.

Carbajal A. (2001). Ingestas recomendadas en personas de edad avanzada. Alimentación, Nutrición y Salud; 8/4:100-114.

Espinoza, I. (1998). Guía práctica para la evaluación antropométrica del crecimiento, maduración y estado nutricional del niño y adolescente. Arch Venez Puer Ped, 61(1), 52.

FAO/WHO (2001). Human vitamin and mineral requirements. Report of a joint FAO/WHO Expert Consultation Bangkok, Thailand. Food and Nutrition Division. FAO. Roma. 2001.

Fennema, O. R. (1993). Química de los alimentos (No. 664: 543). Acribia.

García-Gabarra, Antoni, Castellà-Soley, Marta, & Calleja-Fernández, Alicia. (2017). Ingestas de energía y nutrientes recomendadas en la Unión Europea: 2008-2016. Nutrición Hospitalaria, 34(2), 490-498. https://dx.doi.org/10.20960/nh.937

González Hermida, A., Vila Díaz, J., Guerra Cabrera, C., Quintero Rodríguez, O., Dorta Figueredo, M., & Pacheco, J. (2010). Estado nutricional en niños escolares. Valoración clínica, antropométrica y alimentaria. MediSur, 8(2), 15-22.

Sun, D. W. (2014). Emerging technologies for food processing. Elsevier.

Trescastro-López, E. M., Bernabeu-Mestre, J., & Galiana-Sánchez, M. E. (2013). Nutrición y salud pública: políticas de alimentación escolar en la España contemporánea (1931-1978).

Vaquero P. (2003) Nutrición en la gestación y lactación. En: Nutrición y dietética. MT García- Arias, MC García- Fernández (Eds). Secretariado de Publicaciones y Medios Audiovisuales.Universidad de León.