

Ficha Técnica: Fundamentos y Didáctica de la Alimentación
Curso 2025/2026

Asignatura

Nombre Asignatura	Fundamentos y Didáctica de la Alimentación
Código	100000381
Créditos ECTS	6.0

Plan/es donde se imparte

Titulación	Grado de Maestro en Educación Infantil (Plan 2020)
Carácter	BÁSICA
Curso	4

Datos Generales

➤ PROFESORADO

Asunción Torquemada Vidal

➤ CONOCIMIENTOS RECOMENDADOS

Se recomienda recordar de manera especial el bloque I de la asignatura Conocimiento del Medio Natural

Tener presentes las distintas metodologías que se han utilizado a lo largo de la carrera y su fundamentación

Repasar las asignaturas de Psicología del desarrollo y didáctica

➤ OBJETIVOS TEÓRICOS

1. Desarrollar un conocimiento teórico práctico sobre cuestiones básicas de Alimentación con proyección personal y profesional.
2. Tomar conciencia de la importancia que tiene la alimentación en nuestra salud.
3. Adquirir las pautas básicas para la elaboración de dietas equilibradas y saludables.
4. Aprender a utilizar correctamente las guías Alimentarias.
5. Conocer las principales enfermedades causadas por una alimentación inadecuada.
6. Desmitificar las dietas milagro y presentar sus riesgos.
7. Conocer los beneficios de la dieta mediterránea.
8. Adquirir nociones de higiene alimentaria.
9. Trasladar al aula de educación infantil estos conocimientos para poder ponerlos en práctica.
10. Adquirir destrezas y habilidades para la elaboración de materiales para su utilización en el aula.
11. Fomentar el espíritu crítico mediante el análisis de textos de distintos autores.

➤ OBJETIVOS PRÁCTICOS

1. Ser capaz de trabajar en cada una de las metodologías planteadas a lo largo de la asignatura
2. Analizar con espíritu crítico un menú escolar y una dieta equilibrada
3. Saber trabajar de manera individual, pequeño grupos y gran grupo
4. Elaborar un diario de clase
5. Analizar textos y casos prácticos
6. Organizar un comedor para que sea un recurso didáctico
7. Valorar todos los objetivos y valores que conllevan la asignatura

➤ COMPETENCIAS QUE SE DESARROLLAN / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Generales:

CG6. Comprender la importancia de los aspectos relacionados con la salud en esta etapa, los principios, los trastornos de hábitos y comportamientos no saludables y sus consecuencias para intervenir o colaborar.

CG8. Diseñar, planificar y evaluar el proceso de enseñanza-aprendizaje en el marco de la escuela como organización educativa, con la flexibilidad exigida en esta etapa.

CG9. Conocer y aplicar técnicas para la recogida de información a través de la observación u otro tipo de estrategias para la mejora de la práctica escolar impulsando la innovación.

CG10. Comprender la metodología del análisis de campo, las estrategias de recogida de información, las técnicas de análisis, la interpretación de resultados e informes y la toma de decisiones.

CG12. Comprender los documentos de planificación institucional, su estructura, características y proceso de elaboración.

CG13. Diseñar estrategias didácticas adecuadas a la naturaleza del ámbito científico concreto, partiendo del currículo de Infantil para el área de Didáctica de las Ciencias Experimentales

Transversales:

CT7. Valorar la importancia del trabajo en equipo y adquirir destrezas para trabajar de manera interdisciplinar dentro y fuera de las organizaciones, desde la planificación, el diseño, la intervención y la evaluación de diferentes programas o cualquier otra intervención que lo precisen.

CT10. Conocer y utilizar las estrategias de comunicación oral y escrita y el uso de las TIC en el desarrollo profesional.

CT11. Adquirir un sentido ético de la profesión.

CT15. Reconocer la mutua influencia entre ciencia, sociedad y desarrollo tecnológico, así como las conductas ciudadanas pertinentes para procurar un futuro sostenible.

Específicas o de Módulo:

CM 6.1 Valorar las consecuencias y efectos de hábitos inadecuados para la salud.

CM 6.2 Identificar problemas y trastornos relacionados con la salud, contribuir a la prevención de los mismos y colaborar y derivar a los profesionales correspondientes a quienes padezcan alguno de ellos.

CM 8.1 Diseñar los procesos de enseñanza aprendizaje con la colaboración de otros profesionales para garantizar una educación coordinada que transmita seguridad.

CM 9.1 Valorar la importancia de recoger información, analizarla, interpretar resultados y tomar decisiones a través de las técnicas más adecuadas al contexto y objetivos para incorporar mejoras y contribuir a la calidad educativa en esta etapa.

CM 10.1 Conocer la metodología observacional, las distintas técnicas de registro y análisis así como la interpretación adecuada de los mismos para comprender la realidad con espíritu crítico, la elaboración de informes y la toma decisiones de de mejora.

➤ **CONTENIDO DEL PROGRAMA**

Bloque I : Educación nutricional

Bloque II : Significado biológico de la nutrición. Dieta mediterránea

Bloque III : Didáctica de la alimentación

Bloque IV : Conducta alimentaria y familia. Trastornos conducta alimentaria

BLOQUE V : El comedor escolar como recurso didáctico . Atención a la diversidad

BLOQUE VI : Conservación y etiquetado de los alimentos

➤ **ACTIVIDADES FORMATIVAS**

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición de os contenidos por parte del profesor	22	100%

Actividades prácticas	15	100%
Trabajos tutelados	15	0%
Tutorías	3,5	50%
Estudio independiente	90	0%
Campus virtual	3	0%

➤ CRITERIOS Y MÉTODOS DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA

Examen final 60%

Actividades y trabajos 30%

Asistencia y participación 10%

Todas las actividades se deberán entregar en fecha por la plataforma. Los trabajos entregados por otra vía o con retraso no se corregirán .

Es necesario aprobar el examen final para que se pueda sumar la evaluación continua

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA, SEGUNDAS MATRICULAS, OTRAS UNIVERSIDADES

Se recomienda la asistencia a clase , si esto no es posible el

examen final se evaluará con un 60 %

Asistencia y participación 10%

y en caso de la continua esté aprobada se guardará el 30 % , si la continua está suspendida se deberá realizar un trabajo para la convocatoria extraordinaria

Se aplican para la corrección de los exámenes escritos de la asignatura y de cualquier entrega de ejercicios escritos tanto en la convocatoria ordinaria como la extraordinaria: La corrección en la expresión escrita es una condición esencial del trabajo universitario.

Con objeto de facilitar la tarea de profesores y alumnos, desde el curso 2020/21 la Universidad adopta como referente el conjunto de criterios de calificación utilizados en la Evaluación para el Acceso a la Universidad (EVAU) aprobados por la Comunidad de Madrid en lo que se refiere a calidad de la expresión oral y, en particular, en relación con la presencia de faltas de ortografía, acentuación y puntuación. Se valorará la capacidad de redacción, manifestada en la exposición ordenada de las ideas, el correcto engarce sintáctico, la riqueza léxica y la matización expresiva, para lo que se tendrán en cuenta la propiedad del vocabulario, la corrección sintáctica, la corrección ortográfica (grafías y tildes), la puntuación apropiada y la adecuada presentación. Errores ortográficos sucesivos se penalizarán con un descuento de 0,25 cada uno, hasta un máximo de dos puntos.

➤ **BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS BÁSICOS**

Bibliografía básica

Magallón.M (2018) Comer en familia Ed Mensajero . 2018

Mulet JM. (2016) Comer sin miedo. Mitos,falacias y mentiras sobre la alimentación en el siglo XXI .Ed Planeta Destino

Quinto B. (2008) Los talleres en educación infantil ,espacios de crecimiento. Ed. Grao

Roman J. (2007) El libro blanco de la alimentación escolar. Ed. Mc Graw Hill

Roman J. (2012) Nutrición y alimentación en el ámbito escolar. Ed .Ergón

Villegas A. (2015) Grandes maestros de la historia de la gastronomía . Ed Almuzara.

Bibliografía complementaria

Garcia A (2007) Alimentación saludable Guía para las familias. Ed. Ministerio de sanidad y consumo.

Geis P. (2012) A comer sano. Ed. Combel

Herrero, G. (2021) Comer bien en familia. Espasa

Roman J. (2009) Manual de la alimentación equilibrada en el comedor escolar y en casa . Ed. Cto.

Wenhold A. (2004) Nuestros alimentos. Ed Elfos

Recursos bibliográficos de la Universidad Villanueva: <https://biblioteca.villanueva.edu/>

➤ **HORARIO, TUTORÍAS Y CALENDARIO DE EXÁMENES**

1.-Los horarios podrán ser consultados en tiempo real en: [Horarios](#)

2.-El calendario de exámenes podrá ser consultado en el siguiente link sobre el general para Grados del curso 2025 2026 . [Calendario Académico](#)

3.- Tutorías: el profesor publicará el horario de tutorías en el campus virtual de la asignatura, con independencia de que el alumno pueda solicitar por correo electrónico a la dirección del profesor las tutorías necesarias.

➤ **PUBLICACIÓN Y REVISIÓN DE LA GUÍA DOCENTE**

.La realización de la guía se ha hecho conforme a la publicado en el Verifica