

GUÍA DOCENTE

EDUCACION PARA LA SALUD, LA HIGIENE Y LA ALIMENTACION

GRADO EN EDUCACIÓN INFANTIL

CURSO 2026-27

Fecha de publicación: 24-06-2026



I.-Identificación de la Asignatura

Tipo	FORMACIÓN BÁSICA
Período de impartición	2 curso, 2Q semestre
Nº de créditos	6
Idioma en el que se imparte	Castellano

II.-Presentación

Los contenidos de esta materia serán los adecuados para que el futuro maestro adquiriera las competencias necesarias que le permitan participar con las familias en la generación de conductas saludables, estar atento al desarrollo de los niños y detectar las alteraciones más frecuentes de esta etapa infantil, colaborar con el personal especializado en la búsqueda de soluciones, y encontrar y utilizar recursos y material educativo.

II.B-Presentación en inglés

null

III.-Resultados de Aprendizaje



CGI2-Capacidad de organización y planificación
 CGI3-Comunicación oral y escrita en la lengua materna
 CGP1-Trabajo en equipo
 CGP3-Habilidades en las relaciones interpersonales
 CGP4-Reconocimiento a la diversidad y multiculturalidad
 CGP5-Razonamiento crítico
 CGS1-Aprendizaje autónomo
 CGS7-Creatividad
 CE2 Conocimiento de los contenidos que hay que enseñar, comprendiendo su singularidad epistemológica y la especificidad de su didáctica.
 CE3 Sólida formación científico-cultural y tecnológica
 CEGEI1 Conocer las áreas curriculares de la Educación Infantil, la relación interdisciplinar entre ellas, los criterios de evaluación y el cuerpo de conocimientos didácticos en torno a los procedimientos de enseñanza y aprendizaje respectivos.
 CEGEI2 Abordar con eficacia situaciones de aprendizaje en la primera infancia desde una perspectiva globalizadora e integradora de las diferentes dimensiones cognitiva, emocional, social, motriz, lingüística y de autorregulación. (perspectiva globalizadora)
 CEGEI5 Adquirir estrategias, partiendo de un trabajo coordinado entre diversos profesionales para orientar a las familias en cuestiones relacionadas con el desarrollo y educación de los alumnos de 0 a 6 años. (perspectiva de coordinación con otros profesionales y atención a las familias)
 CEGEI11 Diseñar experiencias para conocer el mundo natural por medio de la percepción sensorial. (sobre desarrollo sensorial y experimental)

- Leyenda para las titulaciones no adaptadas al RD 822/21: **CB** - competencias básicas, **CG** - competencias generales, **CE** - competencias específicas, **CT** - competencias transversales.
- Leyenda para las titulaciones adaptadas al RD 822/21: **CON** - conocimientos, **COM** - competencias, **HAB** - habilidades.



IV.-Contenido

IV.A.-Temario de la asignatura

BLOQUE TEMÁTICO I. ALIMENTACIÓN

Tema 1: Nutrición. Antecedentes y conceptos preliminares

Tema 2: Nutrientes. Hidratos de carbono, grasas y proteínas. Micronutrientes.

Tema 3: Alimentos: características, composición, clasificación. Manipulación y conservación.

Tema 4: Alimentación en la etapa infantil. Pirámide nutricional.

Tema 5: Dieta del niño de 0-5 años.

Tema 6: Alimentación en instituciones infantiles. Programas de intervención.

Tema 7: Comedor escolar. Valoración de menús infantiles

Tema 8: Alergias e intolerancias alimentarias.

Tema 9: Menú en situaciones especiales.

Tema 10: Trastornos alimentarios en niños.

BLOQUE TEMÁTICO II. SALUD Y ENFERMEDAD

Tema 11: Salud en la escuela.

Tema 12: Enfermedades agudas más comunes en la etapa de educación infantil.

Tema 13: Actuación del maestro ante accidentes en la escuela.

Tema 14: Soporte vital básico. Uso de desfibrilador externo automatizado.

Tema 15: Enfermedades crónicas más comunes en la etapa de educación infantil.

Tema 16: Embarazo, nacimiento, lactancia.

BLOQUE TEMÁTICO III. DESARROLLO PSICOMOTOR Y PSICOSOCIAL EN LA ETAPA DE EDUCACIÓN INFANTIL.

Tema 17: Fundamentos del desarrollo psicomotor y psicosocial.

Tema 18: Valoración e identificación de trastornos en el desarrollo motor y psicosocial.

Tema 19: Actividades de promoción del desarrollo de capacidades y habilidades psicomotoras y psicosociales.

BLOQUE TEMÁTICO IV. PREVENCIÓN E HIGIENE EN LA ETAPA DE EDUCACIÓN INFANTIL.

Tema 20: Prevención de accidentes en la etapa de educación infantil.

Tema 21: Prevención de riesgos en la etapa de educación infantil.

Tema 22: Higiene en la etapa de educación infantil.

IV.B.-Actividades formativas

Tipo	Descripción
Trabajos colectivos	Seminario RCP: Situaciones de compromiso vital: RCP básica
Realización de pruebas	Prueba 1: Bloque I
Realización de pruebas	Prueba 2: Bloque II + seminario RCP
Lecturas	Foros de discusión de noticias sobre alimentación infantil
Realización de pruebas	Prueba 3: Bloque III + Bloque IV
Trabajos colectivos	Talleres: Diseño de Programa de Educación para la Alimentación Saludable en la Escuela Infantil



Otras actividades	Ejercicios de apoyo a la teoría (síncronos o asíncronos) sin ponderación en la calificación final.
-------------------	--

V.-Tiempo de trabajo del alumnado (30h grado y 25h máster)

Clases teóricas	50
Clases de resolución de ejercicios, problemas, casos, etc.	2
Prácticas en laboratorios experimentales, tecnológicos, clínicos, campo, etc.	0
Realización de pruebas	8
Tutorías académicas	36
Actividades relacionadas: jornadas, seminarios, etc.	12
Preparación de clases teóricas	17
Preparación de prácticas/ejercicios/casos	25
Preparación de pruebas	30
Total de horas de trabajo del alumnado	180

VI.-Metodología y plan de trabajo

Tipo	Periodo	Contenido
Tutorías académicas	Semana 20 a Semana 35	Tutorías de seguimiento de las actividades realizadas en los talleres.
Otras actividades	Semana 20 a Semana 35	Foros de discusión sobre noticias de alimentación infantil. Se expondrán en la herramienta adecuada en campus Virtual noticias sobre alimentación infantil. El alumno deberá discutir sobre ellas y aportar su punto de vista.
Trabajos colectivos	Semana 20 a Semana 35	Talleres. Se plantearán una serie de talleres relacionados con el diseño de un programa de educación para promover una alimentación saludable en la Escuela infantil. Estos talleres son de realización obligatoria.
Clases Teóricas	Semana 20 a Semana 35	Bloque temático I, II, III-IV. Se podrá facilitar material de apoyo para la preparación de las clases teóricas. Las clases tendrán lugar durante el calendario oficial y serán presenciales. Además, para apoyar las clases teóricas, se podrán realizar actividades síncronas o asíncronas que faciliten la comprensión del temario, sin impacto en la calificación final.



Pruebas	Semana 20 a Semana 35	Bloque temático I, II, III-IV. Constituyen la evaluación de la materia teórica impartida. Son de realización obligatoria y son de carácter presencial.
Otras actividades	Semana 20 a Semana 35	Taller de RCP. La fecha se fijará al principio de curso. Este seminario se realizará en el Campus de Alcorcón.



VII.-Método de evaluación

El modelo de evaluación general es la evaluación continua, tal como establece el Reglamento de evaluación de los resultados de aprendizaje de la Universidad Rey Juan Carlos.

Deberán utilizarse todos los sistemas de evaluación establecidos para la asignatura en la memoria de la titulación, excepto aquellos que tuviesen una ponderación mínima del 0%, que podrán utilizarse en los cursos académicos en los que el profesorado lo considere oportuno. Cada uno de los sistemas de evaluación podrá ser aplicado mediante una o más actividades de evaluación, coherentes con ese sistema. Ninguna de las actividades de evaluación podrá superar individualmente el 60% de la calificación global de la asignatura.

La suma de las actividades de evaluación no revaluables no podrá superar el 40% de la calificación global de la asignatura y, en general, no deberían tener nota mínima (salvo en el caso de actividades de carácter práctico en las que, estrictamente, no pudieran reproducirse en la convocatoria extraordinaria las condiciones de evaluación de la convocatoria ordinaria).

El alumnado que no consiga superar la asignatura en la convocatoria ordinaria, o no se hayan presentado, podrán presentarse a la convocatoria extraordinaria únicamente a las actividades de evaluación revaluables no superadas.

El uso de herramientas basadas en inteligencia artificial está prohibido en cualquier ejercicio y prueba de evaluación de la asignatura salvo que el profesor lo indique de forma explícita en el enunciado o en el material de esta. En caso de que esté permitido, se darán indicaciones precisas de qué usos están permitidos y cuáles no.

La distribución y características de las actividades de evaluación son las que se describen a continuación.

VII.A.- Descripción de las actividades de evaluación y su ponderación

El profesor indicará si se controlará la asistencia a las clases teóricas mediante una hoja de firmas o aplicación URJC. El porcentaje mínimo de asistencia es del 80%, si el alumno no alcanza ese porcentaje deberá justificarlo ante el profesor.

PRUEBAS: Se realizarán 3 pruebas para evaluar el conocimiento de los contenidos de la asignatura. Las pruebas serán de realización obligatoria. Para liberar cada prueba y hacer media con el resto de las actividades de la asignatura será necesario obtener una puntuación mínima de 5, si no es así, la prueba deberá ser reevaluada en convocatoria extraordinaria. Para poder presentarse a la prueba 2 (EVALUACIÓN BLOQUE II DEL TEMARIO), será necesario haber asistido al seminario de RCP de la asignatura. Los exámenes serán tipo test con opción múltiple y sólo una opción válida. Las preguntas mal contestadas descontarán puntuación.

TALLER de RCP: Se evaluará tanto la asistencia al mismo (hoja de firmas) como su contenido mediante una serie de preguntas tipo test o preguntas cortas en la prueba 2 de la asignatura. Se especificará la fecha en la clase de presentación de la asignatura y el lugar será en las infraestructuras del Campus de Alcorcón. La asistencia a este taller es OBLIGATORIA. Si un alumno decide no asistir a este taller, no se podrá presentar a la prueba 2 en ninguna de las convocatorias, y por tanto tendrá la asignatura suspensa hasta el curso siguiente. Este taller NO ES REEVALUABLE.

TALLERES ALIMENTACIÓN: Son de realización obligatoria. Se plantearán una serie de talleres sobre educación para la alimentación que se llevarán a cabo de manera grupal durante la impartición del bloque temático I. La evaluación se basará en la calidad del propio trabajo, la asistencia a las tutorías y su presentación oral. Los talleres NO SON REEVALUABLES.

TUTORIAS DE TALLERES: Tendrán carácter obligatorio y se evaluará la asistencia a las mismas. Las fechas de las tutorías se facilitarán en la presentación de la asignatura.

FOROS: Se evaluará el tipo de participación del alumno: número y tipo de aportación en el debate. Los foros NO SON REEVALUABLES.

ACTIVIDAD	NOTA MÍNIMA	PONDERACIÓN	CONTENIDO
Prueba 1	5.0	25%	Bloque temático I
Prueba 2	5.0	25%	Bloque temático II + Seminario RCP
Prueba 3	5.0	25%	Bloques temáticos III, IV
Foro	No	5%	Foro de discusión de noticias sobre alimentación infantil
Talleres Alimentación	No	20%	Trabajo sobre contenidos del bloque temático I

ACLARACIONES: Si un alumno no realiza alguna de las actividades evaluables establecidas (taller y foro), perderá dicha puntuación en la ponderación global de la asignatura, ya que estas actividades NO SON REEVALUABLES. Por ello, deberá obtener una puntuación en las pruebas de evaluación de teoría lo suficientemente alta para que una vez ponderadas dichas notas su nota global sea igual o superior a 5 sobre 10. En caso de no ser así, el alumno suspenderá la asignatura. Si el alumno está suspenso podrá reevaluar la parte teórica de la asignatura para alcanzar el mínimo de ponderación requerido.

CONVOCATORIA DE EVALUACIÓN ADELANTADA: Se regirá por lo establecido en el Artículo 19 del Reglamento de Evaluación de los Resultados de Aprendizaje de la Universidad Rey Juan Carlos, aprobado en fecha 12 de junio de 2024. El método de evaluación que se utilizará en esta convocatoria será el mismo que se ha descrito para esta asignatura.

VII.B.- Evaluación del alumnado con dispensa académica de asistencia a clase

La concesión de Dispensa Académica de Asistencia a Clase (DAAC) no implica que se quede automáticamente eximido de participar en las actividades de evaluación continua ni en las actividades formativas presenciales de asistencia obligatoria establecidas en la guía docente. Una vez concedida la dispensa, el alumnado deberá contactar con el docente, que podría proponerle las adaptaciones que considere convenientes, siempre que garanticen la adquisición y adecuada evaluación de los resultados de aprendizaje previstos. El alumnado deberá mantener a lo largo de curso una comunicación fluida con el docente para que este le proporcione información sobre las fechas en que se realizarán esas actividades formativas y de evaluación, en caso de que su programación no estuviese ya fijada y a disposición del alumnado en el momento de la concesión de la dispensa.

Asignatura con posibilidad de dispensa: Sí



VII.C.- Revisión y reclamación de las actividades de evaluación

Se realizará conforme al Reglamento de evaluación de los resultados de aprendizaje de la Universidad Rey Juan Carlos.

VII.D.- Alumnado con discapacidad o necesidades educativas especiales

Con el fin de garantizar la igualdad de oportunidades, la no discriminación, la accesibilidad universal y la mayor garantía de éxito académico, las adaptaciones curriculares para alumnado con discapacidad o con necesidades educativas especiales serán pautadas por la Unidad de Atención a Personas con Discapacidad, de acuerdo con la normativa que regula el servicio de Atención a Estudiantes con Discapacidad, aprobada por Consejo de Gobierno de la Universidad Rey Juan Carlos.

Para que esas adaptaciones puedan realizarse, será requisito la emisión de un informe de adaptaciones curriculares por parte de dicha Unidad, por lo que el alumnado con discapacidad o necesidades educativas especiales deberán contactar con este servicio para analizar conjuntamente las distintas opciones.

VII.E.- Conducta académica, integridad y honestidad académica

La Universidad Rey Juan Carlos está plenamente comprometida con los más altos estándares de integridad y honestidad académica, por lo que estudiar en la URJC supone asumir y suscribir los valores de integridad y la honestidad académica recogidos en el Código Ético de la Universidad.

Para acompañar este proceso, la Universidad dispone de la Normativa de Convivencia de la Universidad Rey Juan Carlos y de diferentes herramientas (antiplagio, supervisión) que ofrecen una garantía colectiva para el completo desarrollo de estos valores esenciales.

Las herramientas basadas en inteligencia artificial pueden mejorar la experiencia de aprendizaje, pero debe utilizarse de forma ética, legal, honesta y transparente. Por este motivo, deben seguirse las recomendaciones de uso adecuado indicadas por los docentes de la asignatura.



VIII.-Recursos y materiales didácticos

Bibliografía básica

BLOQUE II:

Erin Safarjan, Good Bujis te al. Manual School Health Europe (SHE). 2013. Red europea escuelas promotoras de la salud. Promover la salud en la escuela: de la evidencia a la acción. UIHPE 2010.

Promoción de la Salud y Cambio Social. Colomer Revuelta C, Álvarez - Dardet Díaz C. Masson, 2001

Ganar salud en la escuela. Guía para conseguirlo. Autor Salvador Llivina, T.; Suelves Joanxich, Josep M.^a Editorial Madrid. 2009.

El tren de la salud Autor Ministerio de educación, Instituto de formación del Profesorado, investigación e innovación educativa (IFIIE) Editorial Madrid. 2009

Tratado de Enfermería Infantil. Cuidados Pediátricos Aguilar, M J. Elsevier: Madrid, 2002

BLOQUE III, IV:

Martínez Hernández, J. Nociones de salud pública, Madrid, es. Díaz de Santos, 2da. Edición.

Jane W.Ball, Ruth C.Blinder. Enfermería pediátrica. Asistencia infantil. 4th ed. Pearson Educación, S.A. 2010

BLOQUE I:

Nutrición y dietética clínica. 4 edition. Jordi Salas-Salvadó & Anna Bonada i Sanjaume & Roser Trallero Casañas & M. Engràcia Saló i Solà & Roser Burgos Peláez. ELSEVIER-MASSON, 2019

Krause Dietoterapia (incluye evolve) 14^a Edición. L. Kathleen Mahan, Sylvia Escott-Stump Editorial: Elsevier España, 2017

Bibliografía complementaria

BLOQUE II

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCUMENTACION EDUCATIVA: <http://educalab.es/cniie>

SISTEMA DE INFORMACIÓN DE PROMOCIÓN Y EDUCACIÓN PARA LA SALUD. <http://sipes.msc.es>

Fundamentos de enfermería. Concepto, proceso y práctica. Kozier, B. McGraw-Hill-Interamericana: Madrid, 2005

BLOQUE I:

Tratado de Nutrición de Gil. 3^a edición, 2017. Editorial Médica Panamericana

Guía de la alimentación funcional Serra Majem, LI. / Aranceta Bartrina, J. ELSEVIER-MASSON, 2009

IX.-Profesorado

Nombre y apellidos	LORENA ORTEGA MORENO
Correo electrónico	lorena.ortega@urjc.es
Departamento	Ciencias Básicas de la Salud
Campus de impartición	Fuenlabrada
Categoría	Profesor/a Ayudante Doctor/a
Titulación académica	Doctor
Responsable de asignatura	No
Horario de tutorías	Para consultar las tutorías póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico
Nº de Quinquenios	0
Nº de Sexenios	2
Nº de Sexenios de transferencia	0



Nº de evaluaciones positivas Docencia	1
Nombre y apellidos	MÓNICA PÉREZ ORTIZ
Correo electrónico	monica.portiz@urjc.es
Departamento	Enfermería y Estomatología
Campus de impartición	Fuenlabrada
Categoría	Profesor/a Asociado/a
Titulación académica	Doctor
Responsable de asignatura	No
Horario de tutorías	Para consultar las tutorías póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico
Nº de Quinquenios	0
Nº de Sexenios	0
Nº de Sexenios de transferencia	0
Nº de evaluaciones positivas Docencia	0
Nombre y apellidos	NANCY ANTONIETA PANIAGUA LORA
Correo electrónico	nancy.paniagua@urjc.es
Departamento	Ciencias Básicas de la Salud
Campus de impartición	Fuenlabrada
Categoría	Profesor/a Ayudante Doctor/a
Titulación académica	Doctor
Responsable de asignatura	No
Horario de tutorías	Para consultar las tutorías póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico
Nº de Quinquenios	1
Nº de Sexenios	1
Nº de Sexenios de transferencia	0
Nº de evaluaciones positivas Docencia	1
Nombre y apellidos	YOLANDA LÓPEZ-TOFIÑO TORREJÓN



Correo electrónico	yolanda.lopez@urjc.es
Departamento	Ciencias Básicas de la Salud
Campus de impartición	Móstoles
Categoría	Profesor/a Ayudante Doctor/a
Titulación académica	Doctor
Responsable de asignatura	Si
Horario de tutorías	Para consultar las tutorías póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico
Nº de Quinquenios	0
Nº de Sexenios	1
Nº de Sexenios de transferencia	0
Nº de evaluaciones positivas Docencia	1

