



CURSOS DE FORMACIÓN DEL PROFESORADO EN RED DEL INTEF

2ª EDICIÓN 2015



PRESENTACIÓN DEL CURSO

La educación en nutrición, ha sido reconocida como uno de los elementos esenciales para contribuir a la prevención y control de los problemas relacionados con la alimentación en el mundo es clave para alcanzar el conocimiento sobre la importancia de una dieta saludable y de la actividad física entre los escolares.

En este sentido, también es relevante la educación del gusto, basada en el despertar y formación de nuestros sentidos, en la degustación como experiencia formativa y de conocimiento. El ser humano tiene la capacidad de convertir la alimentación en un hecho cultural, alimentarse es una necesidad pero también un placer del que se debe disfrutar con los cinco sentidos. El conjunto de todas las sensaciones, estímulos y percepciones que captamos cuando tomamos un alimento, van a determinar que deseemos introducirlo o no en nuestra alimentación.

Los niños en edad escolar constituyen uno de los grupos prioritarios que deben recibir una educación en nutrición, ya que, los hábitos alimentarios adquiridos a esta edad se mantendrán durante toda la vida.

El objetivo de la educación en nutrición en el colegio es lograr que los niños adquieran una capacidad crítica para elegir una alimentación saludable. Al desarrollar en los escolares hábitos de alimentación saludables, se contribuye a su desarrollo físico, mental y social y a la prevención de las enfermedades relacionadas con la dieta (OMS, 1998; FAO, 1998; FAO/OMS, 1995).



DIRIGIDO A:

Profesorado que imparta docencia en enseñanzas reguladas por la LOE. Asesores de formación y asesores técnicos docentes de las administraciones educativas

OBJETIVOS

Objetivo general del curso:

- Educar en alimentación, nutrición y gastronomía al profesorado en activo de centros con alumnos de Educación Infantil, Primaria y Secundaria (FP y Bachillerato).

Objetivos específicos:

- Transmitir al profesorado los conocimientos necesarios para formar a los escolares en alimentación, nutrición y gastronomía.
- Educar al alumnado de los centros educativos en alimentación, nutrición y gastronomía, motivándolos a adoptar unos hábitos de vida saludables.
- Transmitirles la importancia de una alimentación variada, equilibrada y sana.
- Crear en ellos la motivación por comer bien, disfrutar con la comida y enseñarles a pasarlo bien comiendo.

CONTENIDOS

- Alimentos y nutrientes. Conoceremos los distintos grupos de alimentos y profundizaremos en su composición, sus nutrientes y las ingestas recomendadas de energía. Este conocimiento es el paso previo para determinar qué, cuánto y cómo comer a lo largo del día para asegurar una alimentación sana, completa y equilibrada. El completo conocimiento de alimentos y nutrientes pasa por la descripción del proceso fisiológico fundamental de la alimentación humana como es la digestión y la función e importancia de cada uno de los órganos que componen el aparato digestivo.
- El placer de comer y cocinar. En el hecho de alimentarse hay dos grandes dimensiones, la necesidad y el placer. Explicar esto es el paso previo para entender por qué comer bien, además de necesario, puede disfrutarse. Introducir al alumnado en las buenas costumbres en alimentación resulta necesario cuando se habla de una sociedad cuya próxima epidemia sobre la que se alarma en los últimos años es la de la obesidad y los



problemas que conllevan. También se abordarán aspectos culturales de la alimentación y su relación con la educación del gusto, los valores del color, el sabor, ... El aprovechamiento de los alimentos incluye aspectos como la compra, cuándo, cómo comprar, así como su almacenamiento, conservación, manipulación y contaminación. El tamaño adecuado de las raciones al cocinar y el aprovechamiento de las sobras. Las técnicas culinarias conocidas y las novedosas así como el etiquetado de los alimentos constituyen aspectos necesarios para el ciudadano actual.

- Educación y estilo de vida activo: Como hemos comentado los medios y los médicos alertan de la próxima epidemia en salud como es la obesidad, relacionada con estilos de vida sedentarios y nada saludables. Junto a este problema de gran magnitud por la pérdida de salud que conlleva existen otros no menos importantes relacionados con trastornos de la conducta alimentaria, alergias, intolerancias alimentarias y dietas a utilizar en estos casos. El objetivo último es saber interpretar la información que se nos proporciona en estos casos y cómo actuar ante ellos, tanto en el aula como en comedores escolares. El ejercicio físico destaca como uno de los aspectos que mejor calidad de vida aporta a las personas y que debe acompañar a la alimentación. Desarrollar de forma comprensible el concepto de energía y presentar sugerencias óptimas que animen a la realización de ejercicio. Cómo influyen otros aspectos como el tabaco y el alcohol nos hará ser conscientes de la adquisición de hábitos de vida saludables para la mejora de nuestra vida.

METODOLOGÍA

Los participantes realizarán actividades en línea en el aula de Formación del Profesorado, orientadas a la realización de un trabajo final. Para ello, consultarán recursos didácticos e interactuarán entre sí y con los tutores del curso, y **utilizarán redes sociales y herramientas de la Web 2.0 y dispositivos móviles**, con la correspondiente creación de perfiles públicos en medios sociales web.

La estructura del curso es modular. En la Guía Didáctica, quedarán especificadas las fechas preceptivas de inicio y finalización de cada bloque del curso.

Se creará una comunidad virtual en Procomún para compartir recursos educativos en torno al tema de este curso. Se utilizará Twitter también como red social abierta a la comunidad educativa



con un hashtag, etiqueta, propio: [#Alimenta_Intef](#). Todos los trabajos podrán ser divulgados, con el correspondiente reconocimiento de autoría y licencia de uso.

COMPETENCIAS PROFESIONALES DOCENTES

En el presente curso se utilizarán y/o desarrollarán, entre otras, las siguientes competencias profesionales docentes: Trabajo en equipo y colaboración, uso, desarrollo y producción de conocimiento generado por la investigación para dirigir la práctica y, en particular, competencia digital docente, y de comunicación y colaboración con alumnos, padres, otros profesores, y demás miembros de la comunidad educativa. Es una competencia destacada de este curso la competencia básica en Ciencia y Tecnología (alimentaria) y las competencias sociales y cívicas, así como la competencia llamada conciencia y expresiones culturales.

COMPETENCIAS CLAVE DEL ALUMNADO

El impacto en el aula de la aplicación de las competencias profesionales docentes utilizadas y desarrolladas por los participantes en el curso, podrá contribuir a la adquisición de todas las competencias clave del alumnado especialmente la competencia básica en Ciencia y Tecnología (alimentaria) y las competencias sociales y cívicas, así como la competencia llamada conciencia y expresiones culturales.

DURACIÓN Y CRÉDITOS

60 horas

Nº DE PLAZAS

160

PLAZO DE INSCRIPCIÓN

15 días naturales:



Del 15/05/2015 al 29/05/2015 inclusive.

INSCRIPCIÓN

Los interesados que reúnan los requisitos exigidos en la presente convocatoria, y deseen formar parte en la misma, deberán solicitarlo a través de la sede electrónica del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, en la dirección:

<https://sede.educacion.gob.es/tramite/login/inicio.jjsp?idConvocatoria=661>

Cada candidato sólo podrá solicitar un curso.

Deberán cumplimentar todos los campos obligatorios de la solicitud y adjuntar a su solicitud el Certificado de Servicios en el presente curso, firmado y sellado, según el [modelo del Anexo III de la Convocatoria](#).

La propia aplicación de solicitudes contiene instrucciones para, una vez cumplimentados los campos obligatorios, confirmar la solicitud y registrarla.

Podrán, asimismo, alegar méritos conforme al baremo especificado en la convocatoria.

Si ya se ha solicitado algún curso en las ediciones anteriores de Formación en Red del Profesorado, la aplicación de solicitudes permite recuperar los campos de datos cumplimentados y los archivos de méritos alegados en la solicitud anterior. También permite su actualización.

Para facilitar el proceso de inscripciones, puede consultarse el siguiente documento con [instrucciones](#) concretas de uso de la sede electrónica.

FECHAS DEL CURSO Y DISTRIBUCIÓN TEMPORAL

El curso comenzará el jueves 1 de octubre y terminará el viernes 27 de noviembre.

La estructura del curso es de carácter modular y cada bloque de contenidos y actividades se trabaja en plazos temporales sucesivos y cerrados.

AUTORÍA DEL CURSO

Fundación Española de Nutrición.



CERTIFICACIÓN Y EMBLEMA DIGITAL

Todos los participantes que superen el curso recibirán una certificación correspondiente a 60 horas. Para ello será necesario que realicen todas las actividades que se encuentran en cada uno de los bloques de contenidos en los que se divide el curso, el módulo final, y que el tutor correspondiente califique todas las tareas como Aptas.

Se otorgará también a quienes obtengan la certificación un *badge* o emblema digital acreditativo, que podrá incorporarse a la Mochila de *badges* de Mozilla:
<https://backpack.openbadges.org/backpack/login>

DIRECCIÓN DE CONTACTO

Si necesita más información, por favor, escriba a la dirección:

formacionenred@mecd.es, especificando en el título del mensaje el objeto de su consulta.