

EDUCACIÓN NUTRICIONAL Y PARA LA SALUD

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Infancia, salud y alimentación	Educación para la salud y la alimentación en la infancia	2º	4º	6	Formación Básica
PROFESOR(ES)			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<ul style="list-style-type: none"> Carmen Enrique Mirón María Rodríguez Serrano 			Dto. Química Inorgánica. Facultad de Educación y Humanidades de Melilla Correo electrónico: cenrique@ugr.es		
			Dpto. Didáctica de las Ciencias Experimentales. Facultad de Educación y Humanidades de Melilla Correo electrónico: mariarodriguez@ugr.es		
			HORARIO DE TUTORÍAS		
			Carmen Enrique: Ver página web del Departamento http://inorganica.ugr.es <u>Primer semestre:</u> Martes de 17.00 a 18.00 horas Jueves de 10.00 a 13.00 horas y de 17.00 a 18.00 horas <u>Segundo semestre:</u> Martes de 10.00 a 13.00 horas Jueves de 10.00 a 13.00 horas		
			María Rodríguez: <ul style="list-style-type: none"> <u>Primer y Segundo Cuatrimestre</u> Lunes, martes y jueves de 11 a 13 horas 		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado de Educación Infantil					



PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)

- No hay requisitos previos.

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)

Factores y prácticas cotidianas que favorecen o no la salud. Actitudes y hábitos referidos al descanso, higiene y actividad infantil. Alimentación, y educación nutricional en edad infantil. Problemas de desarrollo infantil relacionados con la alimentación. Educación, medio ambiente y hábitos saludables. Consumo, publicidad y moda: influencias en la educación para la salud. Estrategias y recursos educativos para la adquisición de hábitos saludables. Problemáticas actuales en educación para la salud. La comprensión infantil de la salud y la enfermedad.

COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS

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.

CG3: Diseñar y regular espacios de aprendizaje en contextos de diversidad que atiendan a las singulares necesidades educativas de los estudiantes, a la igualdad de género, a la equidad y al respeto a los derechos humanos.

CG8: Conocer fundamentos de dietética e higiene infantiles. Conocer fundamentos de atención temprana y las bases y desarrollos que permiten comprender los procesos psicológicos, de aprendizaje y de construcción de la personalidad en la primera infancia.

CG12: Comprender la función, las posibilidades y los límites de la educación en la sociedad actual y las competencias fundamentales que afectan a los colegios de educación infantil y a sus profesionales.

CDMB 15: Conocer los principios básicos de un desarrollo y comportamientos saludables.

CDMB 16: Identificar trastornos en el sueño, la alimentación, el desarrollo psicomotor, la atención y la percepción auditiva y visual.

CDMB 17: Colaborar con los profesionales especializados para solucionar dichos trastornos.

CDMB 18: Detectar carencias afectivas, alimenticias y de bienestar que perturben el desarrollo físico y psíquico adecuado de los estudiantes.

OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

- Adquirir conocimientos básicos sobre alimentación y nutrición.
- Ser capaces de detectar e identificar trastornos alimenticios.
- Desarrollar capacidades de trabajo en el aula para modificar conductas y actitudes sobre la alimentación en los alumnos de educación infantil y primaria
- Conocer y aplicar recursos didácticos para modificar la percepción de la publicidad en los alumnos de educación infantil y primaria.
- Fomentar el espíritu crítico frente a los agentes estimuladores del consumo.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA**TEMARIO TEÓRICO:**

- **Tema 1. NUTRICIÓN Y SALUD**
El papel de la nutrición en la consecución de la salud. Principales problemas nutricionales y trastornos de la alimentación en la infancia y la niñez. Enfermedades carenciales y malnutrición. Inapetencia, obesidad, anorexia y bulimia. Trastornos metabólicos relacionados con la alimentación. Actitudes y hábitos referidos



al descanso, higiene y actividad infantil.

- **Tema 2. NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN**

Nutrición: objetivos. Alimentación: funciones. Relación alimentación/nutrición. Nutrientes y alimentos. Alimentación saludable. Dieta equilibrada. Ritmos alimentarios. Los determinantes de la conducta alimentaria. Disponibilidad de alimentos y capacidad de elección. Factores personales y ambientales. Cultura y alimentación.

- **Tema 3. NUTRICIÓN Y DESARROLLO**

Nutrición y crecimiento: periodos de crecimiento en la infancia y la niñez. Requerimientos nutricionales, ingestas recomendadas y objetivos nutricionales en la infancia y la niñez. Valoración del estado nutricional en la infancia y la niñez. Valoración nutricional de la ingesta en la infancia y la niñez. El comedor escolar. Diseño y evaluación de menús escolares.

- **Tema 4. HÁBITOS SALUDABLES: INFLUENCIA DEL ENTORNO EN SU DESARROLLO**

Educación, medio ambiente y hábitos saludables. Consumo, medios de comunicación y alimentación. La publicidad y la alimentación.

- **Tema 5. EDUCACIÓN NUTRICIONAL**

Educación nutricional: concepto y objetivos. Estrategias y recursos educativos para la adquisición de hábitos alimentarios saludables. Programas de intervención en el aula. Diagnóstico, intervención y evaluación de programas de intervención.

TEMARIO PRÁCTICO:

Actividades prácticas individuales

Actividad práctica 1. Taller de Dietoterapia Infantil: “Este sí, este no: el valor terapéutico de los alimentos”.

Actividad práctica 2. Taller de Elaboración de Dietas Infantiles Equilibradas. Cálculo de gasto energético diario.

Actividad práctica 3. Taller de Demandas nutricionales en la edad infantil: crecimiento (antropometría) y nutrición en el ámbito escolar.

Actividad práctica 4. Taller de Influencia del Entorno en los Hábitos Saludables. Publicidad y Consumo. Etiquetado de Alimentos. Contrapublicidad.

Actividad grupal

Elaboración de recursos educativos para la educación nutricional y de la salud en Educación Infantil.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL:

- Banet, E. *et al.* (2004). *Educación para la salud: la alimentación*. Barcelona: Editorial GRAÓ.
- Cabezuelo, G. y Frontera, P. (2007). *Alimentación sana y crecimiento en niños y adolescentes*. Madrid: Síntesis.
- Cabezuelo, G. y Frontera, P. (2007). *Enséñame a comer. Hábitos, pautas y recetas para evitar la obesidad infantil*. Madrid: EDAF.
- Costa, M. y López, E. (1996). *Educación para la salud. Una estrategia para cambiar los estilos de vida*. Madrid: Pirámide.
- De la Serna, I. (1998). *Comer no es un placer: Anorexia, Bulimia, Obesidad*. Madrid: Litofinter.
- Grande Covián, F. (2000). *La alimentación y la vida*. Madrid: Editorial Debate, S.A.
- Martínez-Álvarez, J.R. (2009). *Manual de alimentación equilibrada en el comedor escolar y en casa*. Madrid: Editorial CTO.
- Martínez-Álvarez, J.R. (2011). *Nutrición y alimentación en el ámbito escolar*. Madrid: Editorial Ergon.
- Martínez, J.R. y Polanco, I. (Coords.) (2007). *El libro blanco de la alimentación escolar*. Madrid:



McGraw-Hil Interamericana de España, S.A.U.

- Mataix-Verdú, J. y Carazo-Marín, E. (2005, 2ª edición). *Nutrición para educadores*. Madrid: Díaz de Santos.
- Moreiras, O. (2005, 9ª edición). *Tablas de Composición de los Alimentos*. Madrid: Pirámide.
- Muñoz, M., Aranceta, J. y Guijarro, J.L. (2007). *El libro blanco de alimentación escolar*. Ed. Mc.Graw-Hill Interamericana
- Rodríguez-Jerez, M. (coord.) (2002). *Alimentarnos con seguridad*. Eroski. Vizcaya.
- Ortega, R.M. (2007). *Nutrición y alimentación en promoción de la salud*. Madrid: Consejería de Sanidad.
- Ruiz-Jiménez, M.A. (2008). *El gran libro de la nutrición infantil*. Barcelona: Paidós Ibérica, S.A.
- Ruiz-Pons, J. y Aranceta, J. (2006, 2ª edición). *Nutrición en la infancia*. Barcelona: Masson.
- Rusolillo, G. y Martínez, J.A. (2002). *Nutrición saludable y dietas de adelgazamiento*. Ed. Everest.
- Serra, L. y Aranceta, J. (2002). *Alimentación infantil y juvenil. Estudio enkid*. Barcelona: Masson.
- Serra, L. y Aranceta, J. (2004). *Nutrición infantil y juvenil. Estudio enkid*. Barcelona: Masson.
- Serra, L., Aranceta, J. y Rodríguez-Santos, F. (2003). *Crecimiento y desarrollo. Estudio enkid*. Barcelona: Masson.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- *Guía de la Alimentación saludable*. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (2006). Disponible en http://www.aesan.msc.es/AESAN/docs/docs/come_seguro_y_saludable/guia_alimentacion2.pdf
- *La alimentación de tus niños. Nutrición saludable de la infancia a la adolescencia*. Agencia Española de Seguridad Alimentaria. Ministerio de Sanidad y Consumo. Madrid. (2004). Disponible en <http://www.fundaciondiabetes.org/div/libros/alimentacionninos.pdf>
- *Alimentación saludable. Programa PERSEO*. Ministerio de Sanidad y Consumo / Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Ministerio de Educación y Ciencia / Centro de Investigación y Documentación Educativa. Madrid. (2007). Disponible en: http://www.perseo.aesan.msps.es/docs/docs/guias/guia_profesorado_as.pdf
- *Guía de la alimentación para comedores escolares*. Dirección General de Salud Pública y Participación. Consejería de Sanidad. Castilla-La Mancha. Disponible en: <http://pagina.jccm.es/sanidad/salud/promosalud/pdf/gcomedoresescolares.pdf>
- González-Gross, M.; Gómez-Lorente, J.J.; Valtueña, J.; Ortiz, J. C. y Meléndez, A. (2008). *La pirámide del estilo de vida saludable para niños y adolescentes*. *Nutr Hosp*. 23(2):159-168. Disponible en: <http://www.nutricionhospitalaria.com/piramide.pdf>
- González, C. y Alcañiz, I. (2006). *Gordito no significa saludable*. Barcelona: Grijalbo.
- Roset, M.A. (Coord.) (2008). *Cocinamos. Talleres de cocina en la escuela (6-12)*. Barcelona: GRAÖ.
- Sáinz, M.; López, C. y Van Den Boom, A. (2002). *Educación para la Salud: La Alimentación y la Nutrición en Edad Escolar*. Madrid .Publicaciones CEAPA.
- Serra, L. y Aranceta, J. (2004). *Desayuno y equilibrio alimentario. Estudio enkid*. Barcelona: Masson.
- Von Cramm, D. (2004). *Los niños quieren saber...cómo y qué comer*. Barcelona: Everest., S.A.

ENLACES RECOMENDADOS

Estrategia NAOS: <http://www.naos.aesan.msps.es/>

Programa PERSEO: <http://www.perseo.aesan.msps.es/>

Web con experiencias relacionadas con la Educación Infantil: <http://www.educacioninicial.com/>



Web con actividades y materiales relacionados con nutrición y salud:

<http://www.primeraescuela.com/themesp/nutricion.htm>

Tablas de Composición de los Alimentos. SENBA: http://www.senba.es/recursos/tablas_comp_alim.htm

Web de CONSUMER EROSKI, de la FUNDACIÓN EROSKI, dedicada a la alimentación donde se pueden encontrar una gran cantidad de noticias y estudios actualizados relacionados con los ámbitos de la alimentación y la seguridad alimentaria principalmente. También dispone de recursos didácticos interesantes como infografías:

<http://www.consumer.es/alimentacion/>

<http://www.juntadeandalucia.es/averroes/>

www.msc.es/salud

www.oms.es

<http://www.consumer.es/alimentacion/>

<http://www.consumer.es/salud/>

<https://www.prevencion.adeslas.es/es/Paginas/home.aspx>

<http://www.diabetes.org/custom.asp>

<http://fenilcetonuria.es/>

<http://www.fibrosisquistica.org/>

METODOLOGÍA DOCENTE (según se recoge en ficha del Verifica-ANECA)

ACTIVIDADES FORMATIVAS PRESENCIALES:

AF1: Lecciones magistrales (Clases teóricas-expositivas, en gran grupo)

Presentación en el aula de los conceptos fundamentales y desarrollo de los contenidos propuestos. Explicación del contenido temático al gran grupo por parte del profesorado o de profesionales especialistas invitados/as.

AF2: Actividades prácticas (Clases prácticas o grupos de trabajo)

Actividades a través de las cuales se pretende mostrar al alumnado cómo debe actuar a partir de la aplicación de los conocimientos adquiridos. Se incluyen aquí las prácticas en aulas de EI y las visitas.

AF3: Talleres

Asistencia a talleres presenciales donde se desarrollarán actividades complementarias y que complementan la formación del alumnado.

AF6: Tutorías Académicas

Reuniones periódicas individuales y/o grupales entre el profesorado y el alumnado para guiar, supervisar y orientar las distintas actividades académicas propuestas.

ACTIVIDADES FORMATIVAS NO PRESENCIALES:

AF4: Actividades no presenciales individuales (Trabajo autónomo y estudio individual)

Realización de actividades encaminadas a la búsqueda, revisión y análisis de documentos, bases de datos, páginas Web...etc. Todas ellas relacionadas con la temática de la materia, que a su vez sirvan de apoyo al aprendizaje. Realización de trabajos e informes. Estudio de contenidos teóricos y prácticos.

AF5: Actividades no presenciales grupales (estudio y trabajo en grupo).

Desarrollo de trabajos en equipo relacionados con prácticas, seminarios y/o talleres.



PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Segundo cuatrimestre	Actividades presenciales			Actividades no presenciales	
	Sesiones teóricas	Sesiones prácticas y talleres	Tutorías académicas	Estudio y trabajo individual Participación en foros,...	Trabajo en grupo
Semana 1	Presentación de la Asignatura (1 h)	Acceso a la plataforma PRADO 2 y a los materiales (1h)	Presentación actividad grupal (1h)		
Semana 2	Tema 1 (3h)			5	
Semana 3		Actividad 1 y autoevaluación T1 (2h)	Seguimiento actividad grupal (1h)	10	
Semana 4			Seguimiento actividad grupal (1h)	10	
Semana 5	Tema 2 (3 h)			10	
Semana 6		Actividad 2 y autoevaluación T2 (3h)		10	
Semana 7	Tema 3 (3h)			10	
Semana 8	PRÁCTICAS GLOBALIZADAS EN CENTROS ESCOLARES (6H)				
Semana 9		Actividad 3 y autoevaluación T3 (3h)		10	
Semana 10	Tema 4 (3h)			10	
Semana 11		Actividad 4 y autoevaluación T4 (3h)		10	
Semana 12			Seguimiento actividad grupal (2h)		
Semana 13	Tema 5 (2h)	Autoevaluación T5 (1h)			
Semana 14		Revisión actividades individuales (1h)	Seguimiento actividad grupal (2h)		
Semana 15			Exposiciones actividad grupal (3 h)		20



	15 horas	20 horas	10	85	20
TOTAL	Total créditos presenciales: 1,80 Total horas presenciales: 45			Total créditos no presenciales: 4,20 Total horas no presenciales: 105	

EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)

El sistema de calificación empleado será el establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre, por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

Evaluación continua

Criterios:

EV-C1 Constatación del dominio de los contenidos, teóricos y prácticos, y elaboración crítica de los mismos.

EV-C2 Valoración de los trabajos realizados, individualmente o en equipo, atendiendo a la presentación, redacción y claridad de ideas, estructura y nivel científico, creatividad, justificación de lo que argumentado, capacidad y riqueza de la crítica que se hace, y actualización de la bibliografía consultada. Por acuerdo del equipo docente de grado de educación primaria, será criterio evaluativo la expresión correcta oral y escrita (se penalizará cualquier tipo de incorrección gramatical).

EV-C3 Grado de implicación y actitud del alumnado manifestada en su participación en las consultas, exposiciones y debates; así como en la elaboración de los trabajos, individuales o en equipo, y en las sesiones de puesta en común.

EV-C4 Asistencia a clase, seminarios, conferencias, tutorías, sesiones de grupo.

Instrumentos:

EV-I1 Pruebas escritas: de ensayo, de respuesta breve, objetivas, casos o supuestos, resolución de problemas.

EV-I2 Pruebas orales: exposición de trabajos (individuales o en grupos), entrevistas, debates.

EV-I3 Escalas de observación

EV-I4 Portafolios, informes, diarios

Criterios y porcentajes sobre la calificación final:

- EV-C1: Constatación del dominio de los contenidos a través de pruebas on-line de autoevaluación (hasta un máximo del 5% de la nota final) y de una prueba objetiva escrita final (30%)
- EV-C4: Asistencia a las horas presenciales semanales (hasta un máximo del 5% de la nota final)
- EV-C2-I: Valoración de los trabajos individuales (hasta un máximo del 5% para cada trabajo, una vez que se haya realizado la totalidad de los mismos lo que supone un 20%) y de la memoria de las prácticas globalizadas (hasta un máximo del 5% de la nota final)
- EV-C2-II: Valoración del trabajo de grupo reducido (hasta un máximo del 25% de la nota final), atendiendo a los siguientes criterios:
 - ✓ Informe o trabajo escrito: 15%
 - ✓ Exposición oral: 10%
- EV-C3: Grado de implicación y actitud (10% por la participación en foros relacionados con la asignatura, siempre que sea una participación constructiva y responsable).

Los estudiantes que no asistan a las actividades presenciales perderán la posibilidad de alcanzar la calificación máxima. Asimismo, a los alumnos que no superen la prueba escrita final no se les sumará el resto de puntuaciones.

Cuando la suma de la parte de teoría y de prácticas de una puntuación superior a 5, pero en función de los criterios para aprobar la asignatura el alumno/a este suspenso/a, la calificación que constará en acta será como máximo un 4,9.

Los criterios superados serán guardados hasta la siguiente convocatoria del mismo curso, pero se perderán al pasar al curso siguiente.



Evaluación única final

Según el Artículo 8.2 de la Normativa de Evaluación y de Calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada (BOUGR núm. 112, de 9 de noviembre de 2016):

1.- Para acogerse a la evaluación única final, el estudiante, en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura o en las dos semanas siguientes a su matriculación si ésta se ha producido con posterioridad al inicio de la asignatura, lo solicitará, a través del procedimiento electrónico, al Director del Departamento, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua. En el caso de asignaturas de grado con docencia compartida por varios Departamentos, el estudiante lo solicitará a cualquiera de los Departamentos implicados. El Director del Departamento al que se dirigió la solicitud, oído el profesorado responsable de la asignatura, resolverá la solicitud en el plazo de diez días hábiles. Transcurrido dicho plazo sin que el estudiante haya recibido respuesta expresa por escrito, se entenderá estimada la solicitud. En caso de denegación, el estudiante podrá interponer, en el plazo de un mes, recurso de alzada ante el Rector, quien podrá delegar en el Decano o Director del Centro, según corresponda, agotando la vía administrativa.

No obstante, por causas excepcionales sobrevenidas y justificadas (motivos laborales, estado de salud, discapacidad, programas de movilidad, representación o cualquier otra circunstancia análoga), podrá solicitarse la evaluación única final fuera de los citados plazos, bajo el mismo procedimiento administrativo. (p.9).

2.- Se realizará en un solo acto académico que constará de:

- a) Examen de conocimientos teóricos mediante una prueba escrita que contará con un total de 15 cuestiones conceptuales y de razonamiento (pregunta corta) en relación con el programa.
- b) Examen de conocimientos prácticos que recogerá los contenidos tratados en las prácticas de laboratorio así como en los talleres y seminarios.

3.- El valor en la nota final de cada parte será:

- a) Examen de conocimientos teóricos: 60%
- b) Examen de conocimientos prácticos: 40%

Evaluación por incidencias

1.- Podrán solicitar evaluación por incidencias, los estudiantes que no puedan concurrir a las pruebas finales de evaluación o a las programadas en la Guía Docente con fecha oficial, por alguna de las circunstancias recogidas en el artículo 15 de la Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada

2.- El profesor coordinador de la asignatura, de acuerdo con los profesores de la misma, en su caso, propondrá una fecha alternativa para desarrollar las pruebas afectadas, de acuerdo con el alumno o los alumnos implicados.

Para cualquier situación relacionada con la evaluación y la calificación de los estudiantes, se seguirá la normativa específica aprobada por la Universidad: **NORMATIVA DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN DE LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE GRANADA**

El sistema de calificaciones finales se expresará numéricamente, de acuerdo a lo dispuesto en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre), por el que se establece el Sistema Europeo de Créditos y el Sistema de Calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y su validez en todo el territorio nacional. La calificación global corresponderá a la puntuación ponderada de los diferentes aspectos y actividades que integran el sistema de evaluación.

Evaluación extraordinaria por Tribunal

El alumnado tendrá que seguir el procedimiento siguiente (BOUGR núm. 112, de 9 de noviembre de 2016):

El estudiante que desee acogerse al procedimiento de evaluación por Tribunal deberá solicitarlo al Director del Departamento mediante escrito, motivando las circunstancias extraordinarias que lo justifiquen. La solicitud deberá presentarse con una antelación mínima de quince días hábiles a la fecha del inicio del periodo de pruebas finales de cada convocatoria, renunciando a las calificaciones obtenidas mediante realización de las distintas pruebas de la evaluación continua. En el plazo de siete días hábiles desde la presentación de la solicitud, el



estudiante deberá recibir respuesta por escrito del Director del Departamento, quien informará al profesorado responsable de la asignatura y al Decano o Director del Centro del resultado de la solicitud. Transcurrido este plazo sin que el estudiante haya recibido respuesta expresa por escrito, se entenderá estimada la solicitud. (p. 11)

Evaluación del alumnado con discapacidad u otras necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE)

El profesorado atenderá a las directrices marcadas por la Comisión de Inclusión de Facultad de Educación y Humanidades de Melilla y del Secretariado para la Inclusión y la Diversidad de la Universidad de Granada.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Algunos aspectos de interés:

Las clases presenciales serán los **lunes, de 10.00 a 11.00 horas y los martes de 9.00 a 11.00 en el Aula de Informática de la Facultad** (tercera planta). Según el cronograma, en la semana 8 se realizarán prácticas globalizadas en los centros educativos de Educación Infantil. Sin embargo, las fechas concretas serán especificadas por el equipo docente de educación infantil y el estudiante será informado con el tiempo suficiente para que pueda organizarse.

La prueba escrita final se realizará, según el calendario de exámenes oficial publicado en la Web de la Facultad, el 10 de enero de 2019 a las 12.00 h en el aula A22 (convocatoria ordinaria) y el 31 de enero (convocatoria extraordinaria) a las 12.00 h en el aula A22. Con las fechas mencionadas anteriormente se harán coincidir las fechas límite de entrega de trabajos en cada convocatoria.

Esta materia es impartida por las dos profesoras de modo coordinado, y la coordinación afecta tanto al diseño como al desarrollo, por lo que se mantiene un contacto continuo. Además, hemos mantenido reuniones periódicas con el equipo docente del grado de infantil, al principio del curso y durante el desarrollo de la misma para ajustar la programación.

La asignatura se detalla de una manera más extensa en la **guía de estudio** colgada en la plataforma PRADO 2 que se utilizará para el desarrollo de la misma.

Por acuerdo entre los profesores del Departamento de Didáctica de las Ciencias Experimentales y del Departamento de Química Inorgánica, se recomienda a todos los alumnos la lectura actualizada de la normativa que sobre exámenes esta Universidad acuerda en Consejo de Gobierno, y hace pública, con el fin de que se conozcan plenamente los derechos que los estudiantes de la UGR tienen reconocidos. Así mismo, y en consecuencia de lo anterior, ningún profesor podrá hacer ningún otro tipo de evaluación que la que en la misma se reconoce ni podrá alterar ninguna de las fechas de las convocatorias que se hagan públicas para esta asignatura, salvo únicamente en los casos y por los motivos que se contemplan expresamente en la mencionada norma.

La presente Guía fue aprobada en el Consejo de Departamento de Química Inorgánica celebrado el 11/05/2018 y en Consejo de Departamento de Didáctica de las Ciencias Experimentales celebrado el 17/05/2018.

