

**Fecha de aprobación:** 20/06/2022

Guía docente de la asignatura

**Salud Pública (2031142)**

<b>Grado</b>	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	<b>Rama</b>	Ciencias				
<b>Módulo</b>	Nutrición y Salud	<b>Materia</b>	Salud Pública				
<b>Curso</b>	4 <sup>o</sup>	<b>Semestre</b>	1 <sup>o</sup>	<b>Créditos</b>	6	<b>Tipo</b>	Obligatoria

**PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES**

El alumno deberá cursar previamente las asignaturas correspondientes al módulo de Formación Básica, especialmente Microbiología, Fisiología, Química General y Bioquímica. También las asignaturas de Microbiología Alimentaria, Parasitología Alimentaria y Tecnología de los Alimentos I y II.

**BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (Según memoria de verificación del Grado)**

- Concepto sobre salud, salud pública, enfermedad y educación sanitaria.
- Epidemiología y prevención de las enfermedades transmisibles y no transmisibles.
- Tipos de estudios epidemiológicos.
- Epidemiología nutricional.
- Servicios y programas de salud, políticas y organización sanitaria.

**COMPETENCIAS ASOCIADAS A MATERIA/ASIGNATURA****COMPETENCIAS GENERALES**

- CG01 - Capacidad de expresarse correctamente en lengua española en su ámbito disciplinar
- CG02 - Resolución de problemas
- CG03 - Trabajo en equipo
- CG04 - Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica
- CG05 - Toma de decisiones
- CG07 - Capacidad de análisis y síntesis
- CG08 - Razonamiento crítico



- CG11 - Capacidad de gestión de la información
- CG12 - Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE02 - Conocer los modelos de producción de alimentos, su composición y propiedades físicas, físico-químicas y químicas para determinar su valor nutritivo y funcionalidad
- CE12 - Conocer y establecer pautas nutricionales y diseñar alimentos para favorecer un consumo y una alimentación saludable
- CE13 - Comprender y saber aplicar acciones para fomentar la educación alimentaria, los sistemas de salud y las políticas alimentarias
- CE15 - Informar, capacitar y asesorar legal, científica y técnicamente a la administración pública, a la industria alimentaria y a los consumidores para diseñar estrategias de intervención y formación en el ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos

### COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT02 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

Al final de esta materia se espera que el alumno sea capaz de:

- Saber realizar el diagnóstico de salud, diseñar estudios epidemiológicos y valorar el estado nutricional de la población.
- Describir, analizar e interpretar los fenómenos epidemiológicos en el ámbito de su actuación sanitaria profesional.
- Establecer las medidas de prevención de enfermedades frecuentes una vez se han identificado los riesgos.
- Desarrollar y participar en políticas sanitarias, equipos multidisciplinares y proyectos de salud pública especialmente los relacionados con la nutrición.

## PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

### TEÓRICO

#### Conceptos generales

1. Concepto de salud, salud pública y salud comunitaria. Los determinantes de salud.
2. Historia natural de la enfermedad. Estrategias y niveles de prevención.

#### Métodos y técnicas básicas en salud pública

3. Demografía sanitaria. Conceptos generales. Demografía estática. Demografía dinámica.
4. Concepto de Epidemiología. El método epidemiológico. Poblaciones y variables de estudio.
5. Causalidad en Epidemiología.



6. Medición de los fenómenos de salud y enfermedad. Medidas de frecuencia y medidas de asociación.

7. Clasificación de los principales diseños epidemiológicos. Estudios experimentales.

8. Estudios de cohortes, de casos y controles y estudios descriptivos.

9. Error aleatorio y errores sistemáticos en los estudios epidemiológicos. Sesgos de selección e información. Factores de confusión y modificación del efecto.

10. Validez y fiabilidad de pruebas diagnósticas.

### **Epidemiología y prevención de enfermedades transmisibles**

11. Epidemiología general de las enfermedades transmisibles. Cadena Epidemiológica. Estrategias generales de prevención de las enfermedades transmisibles.

12. Esterilización. Sistemas de esterilización. Esterilización por calor y a bajas temperaturas.

13. Desinfección. Concepto y métodos. Aplicaciones prácticas. Valoración de desinfectantes.

14. Desinsectación. Procedimientos técnicos. Criterios para su aplicación. Resistencia de los artrópodos. Alternativas a los plaguicidas químicos.

15. Desratización. Rodenticidas agudos. Rodenticidas de dosis reiteradas.

16. Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

17. Fiebre tifoidea y paratifoidea. Gastroenteritis de origen alimentario causadas por Salmonella y Shigella.

18. Gastroenteritis de origen alimentario causadas por Escherichia coli.

19. Epidemiología y prevención del cólera.

20. Epidemiología y prevención de listeriosis, yersiniosis y campylobacteriosis de origen alimentario.

21. Intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias producidas por Bacillus cereus, Clostridium botulinum, Clostridium perfringens y Staphylococcus aureus.

22. Epidemiología y prevención de las hepatitis transmitidas por los alimentos.

23. Otras infecciones virales transmitidas por alimentos: norovirus, rotavirus.

24. Epidemiología y prevención de las toxiinfecciones alimentarias producidas por parásitos.

25. Brucelosis. Encefalopatías espongiiformes transmisibles.

26. Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por aire.

### **Epidemiología y prevención de enfermedades crónicas**

27. Epidemiología general de las enfermedades crónicas.



28. Epidemiología y prevención de las enfermedades cardiovasculares, cáncer y diabetes.

29. Papel de la alimentación en las enfermedades crónicas.

### Promoción de la salud

30. Educación Sanitaria. Conceptos, modelos y niveles de actuación.

### Organización sanitaria

31. El sistema sanitario español. La Ley General de Sanidad. Organismos internacionales relacionados con la salud.

## PRÁCTICO

Las prácticas se impartirán durante 15 horas, que se realizarán durante una semana (3 horas diarias, 5 días), con el siguiente contenido:

1. Aplicación práctica de los principales tipos de diseño epidemiológico a problemas relacionados con la alimentación.
2. Análisis de datos de estudios de cohortes. Análisis de datos de estudios experimentales. Identificación de parámetros epidemiológicos.
3. Análisis de datos de estudios de casos y controles. Análisis de datos de estudios transversales. Intervalos de confianza.
4. Actuación sanitaria ante un brote de toxiinfección alimentaria.
5. Promoción de la salud.

## BIBLIOGRAFÍA

### BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- Fernández-Crehuet Navajas J, y cols. Piédrola Gil. Medicina Preventiva y Salud Pública. 12ª edición. Ed. Elsevier ES. 2016.
- Argimón Pallas JM, Jiménez Villa J. Métodos de investigación clínica y epidemiológica. 5ª edición. Ed. Elsevier ES. 2019.
- Bennett JE, Dolin R, Blaser MJ. Enfermedades infecciosas: Principios y práctica. 9ª ed. Ed. Elsevier ES. 2020.

### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Gordis L. Epidemiología (6ª edición). Elsevier ES. 2019.
- Irala Estévez J, Martínez-González MA, Seguí-Gómez M. Epidemiología aplicada. 2ª edición. Ariel Ciencias Médicas. 2008.



- Organización Panamericana de la Salud. El Control de las Enfermedades Transmisibles. 20<sup>a</sup> ed. OPS. Washington. 2017.

- Wild CP, Weiderpass E, Stewart BW. World Cancer Report. IARC Press. Lyon. 2020.

## ENLACES RECOMENDADOS

Instituto de Salud Carlos III: [www.isciii.es](http://www.isciii.es)

Instituto Nacional de Estadística: <https://www.ine.es/>

Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social: <https://www.msbs.gob.es/home.htm>

Organización Mundial de la Salud (OMS): [www.who.int](http://www.who.int)

Organización Panamericana de Salud (OPS): [www.paho.org](http://www.paho.org)

U. S. Centers for Disease Control: [www.cdc.gov](http://www.cdc.gov)

U. S. Environmental Protection Agency: [www.epa.gov](http://www.epa.gov)

U. S. Food and Drug Administration: [www.fda.gov](http://www.fda.gov)

## METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01 - LECCIÓN MAGISTRAL/EXPOSITIVA. Expondrá claramente los objetivos principales del tema y desarrollará en detalle de forma sistemática y ordenada los contenidos necesarios para una correcta comprensión de los conocimientos. Son impartidas por profesorado de forma presencial, los cuales disponen de los medios audiovisuales más avanzados, incluida conexión a Internet en las aulas y sistemas de grabación.
- MD02 - SEMINARIOS Y SESIONES DE DISCUSIÓN Y DEBATE. Estas actividades se organizan en grupos de tamaño variable según el tema. En general ambas actividades proporcionarán temas de análisis estableciendo los procedimientos de búsqueda de información, análisis y síntesis de conocimientos. En el caso de los seminarios, se plantean también problemas de apoyo al aprendizaje. Las sesiones de discusión y debate deben ser trabajadas previamente por los estudiantes que redactarán un texto que someter a la crítica de los demás estudiantes, para pasar posteriormente a una discusión en una reunión coordinada por el profesor.
- MD04 - PRÁCTICAS DE LABORATORIO. En general, las clases prácticas constituyen la forma mediante la cual el estudiante se pone en contacto con la realidad de la ciencia que estudia. Las prácticas se desarrollan fundamentalmente en los laboratorios de los departamentos, que disponen de la instrumentación y medios adecuados para iniciar a los estudiantes, desde los primeros cursos, en el conocimiento de las técnicas de rutina y la adquisición de habilidades que faciliten su progresiva incorporación a las tareas profesionales. También se dan a conocer las normas de seguridad y trabajo imprescindibles en todo laboratorio.
- MD09 - REALIZACIÓN DE TRABAJOS INDIVIDUALES. El estudiante estará centrado en la preparación de las sesiones de discusión, elaboración de un cuaderno de notas o informe de prácticas de laboratorio y/o de prácticas de campo, búsqueda bibliográfica y



preparación de casos prácticos. El trabajo individual incluye, además, el estudio y asimilación de conocimientos.

- MD11 - TUTORÍAS. Ofrecen apoyo y asesoramiento, personalizado o en grupos con un pequeño número de estudiantes, para abordar las tareas encomendadas en las actividades formativas indicadas previamente o específicas del trabajo personal. El profesor jugará un papel activo, orientando hacia un aprendizaje de colaboración y cooperación, a lo largo de todo el curso.

## EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la calificación final)

### EVALUACIÓN ORDINARIA

**1. Examen tipo test teórico (65%).** Será de tipo respuesta múltiple, con 4 opciones, en la que solo una es correcta. Por cada pregunta acertada se sumará **1 punto** y por cada pregunta incorrecta se restará **0,25 puntos**. Las preguntas en blanco no se considerarán a efectos de puntuación. **Para sumar el resto de puntos de las actividades de evaluación continua** (apartados 2, 3, 4 y 5) es necesario obtener, como mínimo, **el 40% de la puntuación máxima posible** en este examen. Únicamente su superación no supone aprobar la asignatura bajo esta modalidad de evaluación.

Aquellos alumnos que, por alguno de los motivos especificados en el artículo 9 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada, no puedan concurrir al examen final el día fechado, deberán notificarlo al Director del Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública vía email, solicitando examinarse por incidencias, o en su caso, al profesor/a responsable de la asignatura. La fecha alternativa será propuesta por el/los profesor/es encargado/s de la docencia y el examen consistirá de **preguntas con respuesta breve**, de contenido teórico-práctico. Para sumar el resto de puntuaciones es necesario obtener, como mínimo, el 40% de la puntuación máxima posible en dicho examen.

**2. Entrega de dos actividades individuales (8%).** El/la profesor/a planteará tres actividades sobre contenidos de la asignatura. Cada actividad contará un máximo de **4 puntos**.

**3. Realización de un trabajo grupal (8%).** Se realizará un trabajo grupal sobre un tema de interés y actualidad en Salud Pública. Dicho trabajo contará un máximo de **8 puntos**.

**4. Asistencia y participación en clase de teoría (4% de la nota final).**

**5. Actividades de prácticas (15%).** Es obligatoria la asistencia al 80% de las sesiones prácticas. De no ser así, la nota de prácticas no formará parte de la calificación final. Se permitirán ausencias durante alguno de los días planificados, siempre que estén debidamente justificadas mediante los correspondientes documentos oficiales (exámenes, enfermedad, fallecimiento familiar, citación en juzgado...).

- Se valorará la actitud de los alumnos y el trabajo realizado en cada sesión práctica (5%).
- El otro **10%** corresponderá a un examen del contenido de las sesiones prácticas. Las preguntas tendrán 4 opciones de respuesta, en la que una es correcta. Cada pregunta correcta sumará 1 punto y cada pregunta errónea restará 0,25 puntos. Las preguntas en blanco no se considerarán a efectos de puntuación. Para sumar su puntuación a la calificación final será necesario obtener, **como mínimo, el 40% de la puntuación máxima posible**.

**Calificación final.** La suma de puntos ponderada de cada uno de los apartados anteriores permite





obtener la calificación final de la asignatura. El 100% de los puntos obtenidos a lo largo del curso equivaldrá a una calificación de 10 (SOBRESALIENTE): 65% examen teórico+ 8% entrega de 2 actividades individuales + 8% realización de un trabajo grupal + 4% asistencia + 15% actividades de prácticas= 100%

### EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

Para aquellos/as alumnos/as que, o bien no concurren a la convocatoria ordinaria o bien no obtengan el aprobado en ella, se contempla un Examen Extraordinario con las mismas características que el examen en convocatoria ordinaria. Existe la posibilidad de examen de incidencias, en las mismas condiciones que se contempla en la convocatoria ordinaria. Se necesitará cumplir los mismos requisitos para sumar el resto de puntos (prácticas y actividades del curso académico 2022-23) que en evaluación ordinaria.

### EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

Aquellos alumnos matriculados que deseen someterse a una única evaluación de la asignatura, podrán hacerlo a través de procedimiento electrónico (<https://sede.ugr.es/procs/Gestion-Academica-Solicitud-de-evaluacion-unica-final/>) durante 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. En dicha solicitud, alegarán y acreditarán las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua. El Director del Departamento al que se dirigió la solicitud, o bien 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. La evaluación, en **convocatoria ordinaria y extraordinaria**, consistirá en un examen tipo test de respuesta múltiple (4 alternativas) que abarcarán la totalidad de los contenidos teóricos y prácticos de la asignatura. Por cada pregunta acertada se sumará **1 punto** y por cada pregunta incorrecta **se restará 0,25 puntos**. Las preguntas en blanco no se considerarán a efectos de puntuación. Así mismo, se podrán plantear preguntas de desarrollo para evaluar otras competencias. Para superar la asignatura, es necesario obtener, **como mínimo, el 50% de la puntuación máxima posible**. La máxima calificación que se podrá obtener con esta modalidad será de 10. El día y hora de dicho examen será la misma que la fijada para el examen tipo test contemplado en la modalidad de evaluación continua.

Existirá la posibilidad de examen de incidencias por las mismas causas reflejadas para alumnos de evaluación continua.

