

Fecha de aprobación: 20/06/2023

Guía docente de la asignatura

Salud Pública (2031142)

Grado	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Rama	Ciencias				
Módulo	Nutrición y Salud	Materia	Salud Pública				
Curso	4º	Semestre	1º	Créditos	6	Tipo	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. Técnicas generales de saneamiento I: Esterilización. Desinfección. Antisépticos y desinfectantes.



13. Técnicas generales de saneamiento II: Desinsectación.
14. Técnicas generales de saneamiento III: Desratización.
15. Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos.
16. Fiebre tifoidea y paratifoidea. Gastroenteritis de origen alimentario causadas por Salmonella y Shigella. Epidemiología y prevención.
17. Gastroenteritis de origen alimentario causadas por Escherichia coli.
18. Epidemiología y prevención del cólera.
19. Epidemiología y prevención de listeriosis, yersiniosis y campylobacteriosis de origen alimentario.
20. Intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias producidas por Bacillus cereus, Clostridium botulinum, Clostridium perfringens y Staphylococcus aureus.
21. Epidemiología y prevención de las hepatitis transmitidas por los alimentos.
22. Epidemiología y prevención de las infecciones virales por Norovirus y Rotavirus.
23. Epidemiología y prevención de las infecciones alimentarias producidas por parásitos.
24. Brucelosis. Encefalopatías espongiiformes transmisibles. Epidemiología y prevención.
25. Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por aire.
- Epidemiología y prevención de enfermedades crónicas**
26. Epidemiología general de las enfermedades crónicas.
27. Epidemiología y prevención de las enfermedades cardiovasculares, cáncer y diabetes.
28. Papel de la alimentación en las enfermedades crónicas.
- Promoción de la salud**
29. Educación Sanitaria. Conceptos, modelos y niveles de actuación.
- Organización sanitaria**
30. 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. 12^a edición. Ed. Elsevier ES. 2016.
- Argimón Pallas JM, Jiménez Villa J. Métodos de investigación clínica y epidemiológica. 5^a edición. Ed. Elsevier ES. 2019.
- Bennett JE, Dolin R, Blaser MJ. Enfermedades infecciosas: Principios y práctica. 9^a 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. 20ª 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
Instituto Nacional de Estadística: <https://www.ine.es/>
Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social: <https://www.mscbs.gob.es/home.htm>
Organización Mundial de la Salud (OMS): www.who.int
Organización Panamericana de Salud (OPS): www.paho.org
U. S. Centers for Disease Control: www.cdc.gov
U. S. Environmental Protection Agency: www.epa.gov
U. S. Food and Drug Administration: 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. Único examen teórico-práctico final (70% de la nota final). Será de tipo respuesta múltiple, con 4 opciones, de las que sólo una es correcta. Por cada pregunta contestada de manera acertada se sumará 1 punto a la calificación del examen y por cada pregunta incorrecta se restará 0,25 puntos. Las preguntas en blanco no se considerarán a efectos de puntuación. Únicamente la superación del examen 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, podrán solicitar un examen de incidencias a través de procedimiento electrónico

(<https://sede.ugr.es/procs/Gestion-Academica-Solicitud-de-evaluacion-por-incidencias/>). La fecha alternativa será propuesta por el/la profesor/a encargado/a de la docencia y el examen consistirá en preguntas de respuesta breve de contenido teórico.

Bajo esta modalidad de evaluación, el resto de puntuaciones (detalladas en los apartados 2, 3, 4 y 5) serán únicamente sumadas a la calificación del examen si ésta es, como mínimo, el 40% de la puntuación máxima posible.

2. Entrega de una actividad individual de repaso y profundización del temario de la asignatura (3% de la nota final). Dicho trabajo contará un máximo de 3 puntos. Se darán más detalles sobre su realización a lo largo del curso académico.

3. Realización y exposición de un trabajo grupal (8% de la nota final). Se realizará un trabajo grupal sobre algún tema de interés y actualidad en Salud Pública. Dicho trabajo contará un máximo de 8 puntos. Se darán más detalles sobre su realización a lo largo del curso académico.

4. Asistencia y participación en clase de teoría y prácticas (9% de la nota final).

5. Examen de prácticas (10% de la nota final):

Será de tipo respuesta múltiple, con 4 opciones, de las que sólo una es correcta. Cada pregunta contestada de manera correcta sumará 1 punto a la calificación final y cada pregunta errónea restará 0,25 puntos. Las preguntas en blanco no se considerarán a efectos de puntuación. Será necesario alcanzar al menos el 40% de la puntuación máxima posible en el examen de prácticas para que esta nota sea sumada a la nota final. Se realizará una vez que hayan finalizado todos los turnos de prácticas.

Será obligatoria la asistencia a prácticas; de no ser así, no se sumará la puntuación obtenida en prácticas a 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, etc.).

Calificación final: la suma de las puntuaciones de los cinco apartados anteriores (con un máximo total de 100 puntos), dividida por 10, permite obtener la calificación final de la asignatura conforme al siguiente baremo sobre 10:

ABROBADO: De 5,0 A 6,9 puntos.

NOTABLE: De 7,0 a 8,9 puntos.

SOBRESALIENTE: A partir de 9,0 puntos.

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA



Para aquellos estudiantes que, no concurran a la convocatoria ordinaria o bien no obtengan el aprobado en ella, dispondrán de una convocatoria extraordinaria. A ella podrán concurrir todos los estudiantes, con independencia de haber seguido o no un proceso de Evaluación Continua. Los estudiantes podrán conservar las calificaciones obtenidas en evaluación continua o renunciar a ellas y ser evaluados en un único examen final si así lo solicitan. En este último caso, dicho examen corresponderá al 100% de la calificación final y tendrá las mismas características que el examen de evaluación única final.

Existirá la posibilidad de examen de incidencias, en las mismas condiciones que se contempla en convocatoria ordinaria.

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

Aquellos alumnos matriculados que deseen someterse a una única evaluación de la asignatura, podrán solicitarlo 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. La directora 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 único examen con tres partes, una del contenido teórico (75% de la nota), una del contenido práctico (15% de la nota) y preguntas de desarrollo para evaluar el resto de competencias de la asignatura (10% de la nota). La parte teórica y práctica se evaluará mediante preguntas de respuesta múltiple con 4 alternativas y solo una respuesta correcta. Por cada pregunta contestada de manera 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 que la nota de prácticas se sume a la nota total del examen, se deberá obtener un 4 sobre 10 en la parte de prácticas. La suma de las tres partes (teoría, prácticas y preguntas de desarrollo) supondrá el 100% de la calificación final. La máxima calificación que se podrá obtener con esta modalidad será de 10. La calificación final de la asignatura seguirá el mismo baremo que para evaluación continua.

El día y hora de dicho examen será la misma que la fijada para el examen tipo test contemplado en la modalidad de evaluación continuada. 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, podrán solicitar un examen de incidencias a través de procedimiento electrónico

(<https://sede.ugr.es/procs/Gestion-Academica-Solicitud-de-evaluacion-por-incidencias/>). La fecha alternativa será propuesta por el/la profesor/a encargado/a de la docencia y el examen consistirá en preguntas de respuesta breve de contenido teórico-práctico. Además, se podrá plantear alguna pregunta de desarrollo para evaluar el resto de competencias de la asignatura. Se aplicarán los mismos criterios para la obtención de la calificación final, que en la convocatoria sin incidencias.

INFORMACIÓN ADICIONAL

El material docente (video, presentación diapositivas, etc.) es utilizado por el profesorado como apoyo para el desarrollo de la clase. La evaluación de contenidos no se limita a ellos. Dicho material es propiedad intelectual del profesor por lo que su uso y cesión deben ser autorizados por el mismo.

