

Guía docente de la asignatura

Salud Pública General (2111143)

Fecha de aprobación: 20/06/2023

Grado	Grado en Nutrición Humana y Dietética y Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Rama	Ciencias
--------------	---	-------------	----------

Módulo	Salud Pública y Nutrición Comunitaria	Materia	Salud Pública
---------------	---------------------------------------	----------------	---------------

Curso	4º	Semestre	1º	Créditos	6	Tipo	Obligatoria
--------------	----	-----------------	----	-----------------	---	-------------	-------------

PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

Se recomienda haber cursado las materias básicas y las asignaturas programadas en cursos anteriores (primero y segundo).

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

- Conceptos generales: salud, salud pública y determinantes de salud.
- Demografía sanitaria y epidemiología general.
- Epidemiología de los principales determinantes y problemas de salud pública.
- Estrategias generales de control de los problemas de salud.
- Planificación y organización sanitaria.
- Nutrición y salud: conceptos básicos.
- Epidemiología nutricional.
- Principales problemas de salud relacionados con la alimentación y la nutrición.
- Nutrición y promoción de la salud.
- Nutrición y protección de la salud.

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

- CG01 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas
- CG02 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo
- CG03 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional,



prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad

- CG04 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
- CG05 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida
- CG06 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios
- CG07 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista
- CG10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos
- CG11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos
- CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional
- CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas
- CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos
- CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional
- CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética
- CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista
- CG20 - Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos
- CG21 - Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población
- CG22 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud
- CG23 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente
- CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación
- CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados
- CG27 - Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos
- CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuadas al personal implicado en el servicio de restauración
- CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional



COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE02 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida
- CE05 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana
- CE06 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana
- CE07 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición
- CE08 - Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales
- CE09 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación
- CE14 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos
- CE15 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos
- CE17 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente
- CE19 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad
- CE20 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria
- CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria
- CE26 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación
- CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital
- CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada)
- CE29 - Participar en el diseño de estudios de dieta total
- CE30 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional
- CE31 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos
- CE33 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas
- CE34 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud
- CE35 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional
- CE39 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria
- CE41 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos
- CE43 - Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética
- CE46 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica
- CE47 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud
- CE48 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas



- CE49 - Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional
- CE50 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética
- CE51 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población
- CE52 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública
- CE53 - Prácticas preprofesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética
- CE54 - Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT02 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de:

- Conceptos fundamentales sobre salud, Salud Pública, Epidemiología y Educación Sanitaria.
- Conocimientos del método epidemiológico y demografía, como herramientas para evaluar problemas y políticas nutricionales.
- Métodos generales de prevención, determinantes e indicadores de salud, y conocimientos básicos de Salud Pública y Educación Sanitaria necesarios en materia del ejercicio de las actividades profesionales del nutricionista.
- Epidemiología y prevención de las enfermedades transmisibles y no transmisibles relacionadas con la nutrición.
- Higiene alimentaria y factores ambientales relacionados con la salud.
- Estrategias de Salud Pública, programas de salud, políticas y organización sanitaria.
- Capacidad para desarrollar y participar en políticas sanitarias, equipos multidisciplinares y proyectos de Salud Pública relacionados con la nutrición.

PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

TEÓRICO

- **CONCEPTOS GENERALES DE SALUD PÚBLICA**
 1. Concepto de salud, salud pública y salud comunitaria. El papel del nutricionista en Salud Pública.
 2. Historia natural de la enfermedad. Estrategias y niveles de prevención.
- **HERRAMIENTAS FUNDAMENTALES EN SALUD PÚBLICA**
 3. Fundamentos de la investigación. Investigación cualitativa y cuantitativa.
 4. Demografía y salud pública. Conceptos generales. Demografía estática.



5. Demografía dinámica: Natalidad, fecundidad, mortalidad y esperanza de vida.
6. Concepto de epidemiología. El método epidemiológico.
7. Introducción al diseño de estudios epidemiológicos. Clasificación de los principales diseños.
8. Medición de los fenómenos de salud y enfermedad. Medidas de frecuencia.
9. Medición de los fenómenos de salud y enfermedad. Medidas de asociación.
10. Estudios experimentales. Diseño y análisis.
11. Estudios de cohortes. Diseño y análisis.
12. Estudios casos y controles. Diseño y análisis.
13. Estudios descriptivos. Diseño y análisis.
14. Causalidad en epidemiología.
15. Error aleatorio y errores sistemáticos. Sesgos de selección y clasificación.
16. Confusión y modificación de efecto.
17. Valoración de la validez y precisión de pruebas diagnósticas.
18. Epidemiología nutricional. Concepto y aplicaciones. Principales estudios epidemiológicos en nutrición.
19. Instrumentos para la evaluación del consumo de alimentos en poblaciones. Problemas en el análisis de datos dietéticos.
20. Educación sanitaria. Conceptos generales de educación sanitaria. Factores determinantes de las conductas de salud.
21. Nutrición basada en la evidencia. Recomendaciones nutricionales basadas en las mejores pruebas.

• **DETERMINANTES DE SALUD**

22. Determinantes de salud.
23. Determinantes genéticos y salud.
24. Epidemiología y prevención del tabaquismo.
25. Epidemiología y prevención del consumo de alcohol.
26. Epidemiología y prevención del consumo de drogas ilegales.
27. Actividad física y problemas relacionados con la salud.
28. Alimentación y salud.
29. Desigualdades sociales. Problemas sanitarios de las poblaciones inmigrantes.
30. Modelos de sistemas sanitarios. El Sistema Sanitario Español. Atención Primaria y especializada.

PRÁCTICO

Las prácticas se impartirán durante 15 horas, que se realizarán en 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. Análisis de datos de estudios experimentales.
2. Análisis de datos de estudios de cohortes. Análisis de datos de estudios de casos y controles.
3. Análisis de datos de estudios transversales. Identificación de parámetros epidemiológicos. Intervalos de confianza.
4. Identificación de los principales sesgos en epidemiología.
5. Cálculo e interpretación de parámetros de validez y fiabilidad de pruebas diagnósticas.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- Fernández-Creuhet, Navajas J., y cols. Piédrola Gil. Medicina Preventiva y Salud Pública. 12ª Ed. Elsevier-Masson. Barcelona, 2015.



- Martínez González MA. Conceptos de Salud Pública y estrategias preventivas. 2ª Ed. Elsevier. Barcelona, 2018

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Argimón Pallás JM, Jiménez Villa J. Métodos de investigación clínica y epidemiológica. 5ª edición. Elsevier España, SA. Barcelona, 2019.
- Gordis L. Epidemiología (6ª edición). Elsevier. Madrid, 2019.
- Irala Estévez J, Martínez-González MA, Seguí-Gómez M. Epidemiología aplicada. 2ª ed. Ariel Ciencias Médicas. Barcelona, 2008.
- Rothman KJ. Epidemiology: An Introduction. OUP USA, 2012.
- Royo Bordonada, M. Á. (coord.). Nutrición en salud pública. Madrid: Escuela Nacional de Sanidad, Instituto de Salud Carlos III, 2017.
- Serra Majem L, Aranceta Batrina J, Mataix Verdú FJ. Nutrición y Salud Pública. 2ª Ed. Elsevier-Masson. Barcelona, 2006
- Wild CP, Weiderpass E, Stewart BW. World Cancer Report. IARC Press. Lyon. 2020.

ENLACES RECOMENDADOS

- Biblioteca Electrónica de la Universidad de Granada: <http://www.ugr.es/~biblio/>
- Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública. Universidad de Granada: <https://saludpublica.ugr.es/>
- Instituto de Salud Carlos III, en el que se incluye el Centro Nacional de Epidemiología: www.isciii.es
- Instituto Nacional de Estadística: <https://www.ine.es/index.htm>
- Ministerio de Sanidad y Consumo: www.mscbs.gob.es
- Ministerio de Sanidad. La Encuesta sobre alcohol y otras drogas en España, EDADES: https://pnsd.sanidad.gob.es/profesionales/sistemasInformacion/sistemaInformacion/enuestas_EDADES.htm
- Ministerio de Sanidad. La encuesta sobre uso de drogas en Enseñanzas Secundarias en España, ESTUDES: https://pnsd.sanidad.gob.es/profesionales/sistemasInformacion/sistemaInformacion/enuestas_ESTUDES.htm
- Organización Mundial de la Salud (OMS): www.who.int
- Organización Panamericana de Salud (OPS): www.paho.org
- U. S. Food and Drug Administration: www.fda.gov

METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01 - Lección magistral/expositiva.
- MD02 - Seminarios y sesiones de discusión y debate.
- MD04 - Prácticas de laboratorio y/o clínicas.
- MD11 - Tutorías.

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

EVALUACIÓN ORDINARIA



1. Examen tipo test teórico (70%). Será de tipo respuesta múltiple, con 4 opciones, de las que sólo 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. 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 del procedimiento electrónico

(<https://sede.ugr.es/procs/Gestion-Academica-Solicitud-de-evaluacion-por-incidencias/>). La fecha alternativa será propuesta por el/los profesor/es encargado/s 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 teórico si ésta es, como mínimo, el 40% de la puntuación máxima posible.

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

3. Realización de un trabajo grupal (8%). 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%).

5. Examen de prácticas (10%). Será de tipo respuesta múltiple, con 4 opciones, de las que sólo 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. Será necesario alcanzar, como mínimo, el 40% de la puntuación máxima posible en el examen de prácticas para que esta nota sea sumada a la calificación 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 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): 70% examen teórico + 3% actividad individual + 8% trabajo grupal + 9% asistencia y participación en teoría y prácticas + 10% examen prácticas. Esa suma de puntos (con un máximo total de 100) dividida por 10, permite obtener la calificación final de la asignatura conforme al siguiente baremo sobre 10:

1. ABROBADO: De 5,0 A 6,9 puntos.
2. NOTABLE: De 7,0 a 8,9 puntos.
3. SOBRESALIENTE: A partir de 9,0 puntos.

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

Para aquellos estudiantes que, no concurren 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. La evaluación extraordinaria consistirá en un examen tipo test de contenido teórico. Será de tipo de respuesta múltiple, con 4 opciones, en la que sólo una es correcta. Por cada pregunta acertada se sumará 1 punto y por cada incorrecta se restará 0,25 puntos. Las preguntas en blanco no se considerarán a efectos de puntuación.

Los estudiantes podrán conservar los puntos obtenidos en evaluación continua durante el curso académico 2023-24 (que supondrán un máximo del 35% de la calificación final resultante de los apartados que se especifican en el epígrafe "Calificación final") siempre que la calificación



mínima obtenida en el examen teórico sea como mínimo el 40% de la puntuación máxima posible. O bien, pueden renunciar a ellos y ser evaluados en un único examen final si así lo solicitan. Dicho examen corresponderá al 100% de la calificación final. Existirá la posibilidad de examen de incidencias, en las mismas condiciones que se contempla en convocatoria ordinaria.

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

Aquellos estudiantes que deseen someterse a una única evaluación de la asignatura, podrán hacerlo a través del 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 a la 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 con tres partes: 1) contenido teórico (75% de la nota), 2) contenido práctico (15% de la nota) y 3) pregunta/s 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 sólo una respuesta 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. Se deberá obtener un 4 sobre 10 para que la nota del contenido práctico se sume a la nota final del examen. Para superar la asignatura, será necesario obtener, como mínimo, el 50% de la puntuación máxima posible. La nota obtenida en el examen corresponderá al 100% de la calificación final de la asignatura. 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 de contenido teórico contemplado en la modalidad de evaluación continua.

Aquellos estudiantes 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 del procedimiento electrónico (<https://sede.ugr.es/procs/Gestion-Academica-Solicitud-de-evaluacion-por-incidencias/>). La fecha alternativa será propuesta por el/los profesor/es encargado/os 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.

