

Fecha de aprobación: 26/06/2024

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>  | 4º   | <b>Semestre</b> | 1º            | <b>Créditos</b> | 6 | <b>Tipo</b> | Obligatoria |

### PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

Se recomienda haber cursado las asignaturas correspondientes al módulo de Formación Básica, especialmente Microbiología, Fisiología Celular y Humana, Principios de Química y Bioquímica Estructural. También sería necesario haber cursado algunas asignaturas de los módulos Seguridad alimentaria y Tecnología de los Alimentos.

### 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 estudiante 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

TEMA 1. Concepto de salud, salud pública y salud comunitaria. Los determinantes de salud.

TEMA 2. Historia natural de la enfermedad. Estrategias y niveles de prevención.

##### Métodos y técnicas básicas en salud pública

TEMA 3. Demografía sanitaria. Conceptos generales. Demografía estática. Demografía dinámica.

TEMA 4. Concepto de Epidemiología. El método epidemiológico. Poblaciones y variables de estudio.

TEMA 5. Causalidad en Epidemiología.

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

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

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

TEMA 9. Error aleatorio y errores sistemáticos en los estudios epidemiológicos.

TEMA 10. Validez y fiabilidad de pruebas diagnósticas.

##### Epidemiología y prevención de enfermedades transmisibles

TEMA 11. Epidemiología general de las enfermedades transmisibles. Cadena epidemiológica.

Estrategias generales de prevención.

TEMA 12. Técnicas generales de saneamiento I: Esterilización. Desinfección. Antisépticos y desinfectantes.



- TEMA 13. Técnicas generales de saneamiento II: Desinsectación.  
TEMA 14. Técnicas generales de saneamiento III: Desratización.  
TEMA 15. Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos.  
TEMA 16. Fiebre tifoidea y paratifoidea. Gastroenteritis de origen alimentario causadas por Salmonella y Shigella. Epidemiología y prevención.  
TEMA 17. Gastroenteritis de origen alimentario causadas por Escherichia coli.  
TEMA 18. Epidemiología y prevención del cólera.  
TEMA 19. Epidemiología y prevención de listeriosis, yersiniosis, campylobacteriosis y brucelosis.  
TEMA 20. Intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias producidas por Bacillus cereus, Clostridium botulinum, Clostridium perfringens y Staphylococcus aureus.  
TEMA 21. Epidemiología y prevención de las hepatitis transmitidas por los alimentos.  
TEMA 22. Epidemiología y prevención de las infecciones virales por Norovirus y Rotavirus.  
TEMA 23. Epidemiología y prevención de las infecciones alimentarias producidas por parásitos.  
TEMA 24. Encefalopatías espongiiformes transmisibles. Epidemiología y prevención.  
TEMA 25. Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por aire.  
**Epidemiología y prevención de enfermedades crónicas**  
TEMA 26. Epidemiología general de las enfermedades crónicas.  
TEMA 27. Epidemiología y prevención de las enfermedades cardiovasculares, cáncer y diabetes.  
TEMA 28. Papel de la alimentación en las enfermedades crónicas.  
**Promoción de la salud**  
TEMA 29. Educación Sanitaria. Conceptos, modelos y niveles de actuación.  
**Organización sanitaria**  
TEMA 30. El sistema sanitario español. 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:

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

## BIBLIOGRAFÍA

### BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- 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.  
Fernández-Crehuet Navajas J, y cols. Piédrola Gil. Medicina Preventiva y Salud Pública. 12ª edición. Ed. Elsevier ES. 2016.

### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA



Celentano DD, Szklo M. Gordis. Epidemiología (6ª edición). Elsevier ES. 2019.  
Irala Estévez J, Martínez-González MA, Seguí-Gómez M. Epidemiología aplicada. 2ª edición. Ariel Ciencias Médicas. 2008.  
Organizacion 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](http://www.isciii.es)  
Instituto Nacional de Estadística: <https://www.ine.es/>  
Ministerio de Sanidad: <https://www.sanidad.gob.es/>  
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 teórico 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 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 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 de 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 del examen 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 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 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:

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

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

SOBRESALIENTE: A partir de 9,0 puntos.

### EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

Aquellos estudiantes que no concurren a la convocatoria ordinaria o 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 establecido para los estudiantes que realicen una evaluación única final. Existirá la posibilidad de examen de incidencias, en las mismas condiciones que se contempla en convocatoria ordinaria.

## EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

Aquellos estudiantes 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 dirección 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 parte que abarcará el contenido teórico (75% de la nota), otra parte el contenido práctico (15% de la nota) y una última parte de 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 sólo 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. Se deberá sacar un mínimo de 4/10 en cada parte, teoría y prácticas, para que puedan sumarse estas puntuaciones a la nota total. La suma de las tres partes (teoría, prácticas y preguntas de desarrollo) supondrá el 100% de la calificación final. 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 la hora de dicho examen será el fijado para el examen tipo test contemplado en la modalidad de evaluación continuada. 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 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, habrá preguntas 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.

### Estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE)

Siguiendo las recomendaciones de la CRUE y del Secretariado de Inclusión y Diversidad de la



Universidad de Granada, los sistemas de adquisición y de evaluación de competencias recogidos en esta guía docente se aplicarán conforme al principio de diseño para todas las personas, facilitando el aprendizaje y la demostración de conocimientos de acuerdo a las necesidades y la diversidad funcional del alumnado. La metodología docente y la evaluación serán adaptadas a los estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE), conforme al Artículo 11 de la Normativa de Evaluación y de Calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada, publicada en el Boletín Oficial de la Universidad de Granada nº 112, de 9 de noviembre de 2016.

### **Inclusión y Diversidad de la UGR**

En el caso de estudiantes con discapacidad u otras necesidades específicas de apoyo educativo, el sistema de tutoría deberá adaptarse a sus necesidades, de acuerdo a las recomendaciones de la Unidad de Inclusión de la Universidad, procediendo los Departamentos y Centros a establecer las medidas adecuadas para que las tutorías se realicen en lugares accesibles. Asimismo, a petición del profesor, se podrá solicitar apoyo a la unidad competente de la Universidad cuando se trate de adaptaciones metodológicas especiales

Información de interés para estudiantado con discapacidad y/o Necesidades Específicas de Apoyo Educativo (NEAE): [Gestión de servicios y apoyos \(https://ve.ugr.es/servicios/atencion-social/estudiantes-con-discapacidad\)](https://ve.ugr.es/servicios/atencion-social/estudiantes-con-discapacidad).

