GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **SALUD PÚBLICA**
Código: 102242
Plan de estudios: **GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS** Curso: 2
Denominación del módulo al que pertenece: NUTRICIÓN Y SALUD
Materia: SALUD PÚBLICA
Carácter: OBLIGATORIA
Duración: PRIMER CUATRIMESTRE
Créditos ECTS: 6.0
Horas de trabajo presencial: 60
Porcentaje de presencialidad: 40.0%
Horas de trabajo no presencial: 90
Plataforma virtual: https://moodle.uco.es

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: ANGULO LUCENA, MARIA ROSARIO (Coordinador)
Departamento: CIENCIAS MÉDICAS Y QUIRÚRGICAS
Área: MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PÚBLICA
Ubicación del despacho: null
E-Mail: sr1anlum@uco.es Teléfono: 957 736483

Nombre: ARANDA AGUILAR, ENRIQUE
Departamento: CIENCIAS MÉDICAS Y QUIRÚRGICAS
Área: MEDICINA
Ubicación del despacho: SERVICIO DE ONCOLOGÍA. HOSPITAL PROVINCIAL
E-Mail: md1arage@uco.es Teléfono: 957736231

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

SERÍA RECOMENDABLE QUE EL ALUMNO HUBIERA CURSADO PREVIAMENTE LAS MATERIAS CORRESPONDIENTES A LOS MÓDULOS DE FORMACIÓN BÁSICA COMÚN, ESPECIALMENTE FISIOLOGÍA, QUÍMICA Y BIOQUÍMICA.

GUÍA DOCENTE

COMPETENCIAS

CB2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y resolución de problemas dentro de su área de estudio;.
CB3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
CB4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
CU2	Conocer y perfeccionar el nivel de usuario en el ámbito de las TIC.
CT1	Capacidad de expresarse correctamente en lengua española en su ámbito disciplinar.
CT2	Capacidad de resolver problemas.
CT3	Capacidad de trabajar en equipo.
CT4	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica.
CT5	Capacidad de tomar decisiones.
CT6	Adquirir un compromiso ético.
CT7	Capacidad de análisis y síntesis.
CT8	Desarrollar un razonamiento crítico.
CT9	Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.
CT12	Capacidad de gestión de la información.
CT15	Ser capaz de diseñar y gestionar proyectos.
CE2	Conocer los modelos de producción de alimentos, su composición y propiedades físicas, físico-químicas y químicas para determinar su valor nutritivo y funcionalidad.
CE7	Analizar los peligros biológicos, físicos y químicos de la cadena alimentaria con la finalidad de proteger la salud pública.
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.
CE14	Evaluar, controlar y gestionar las estrategias y planes de prevención y control de enfermedades originadas por el consumo de alimentos.
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.

OBJETIVOS

Los alumnos, al término del estudio de la disciplina deberán:

- Conocer cuales son las funciones de la Salud Pública como ciencia multidisciplinar.
- Conocer el concepto de salud - enfermedad y sus determinantes, bases demográficas y realizar el diagnóstico de salud de la población.
- Conocer los fundamentos de las relaciones entre la salud y la enfermedad y los alimentos, los hábitos alimentarios y las tecnologías de obtención, preparación y consumo de alimentos.
- Conocer las Bases del Método Epidemiológico de Investigación. Diseño de estudios y Análisis de datos.
- Conocer y planificar programas de promoción y prevención de la salud relacionados con la Alimentación.

GUÍA DOCENTE

- Conocimiento de la epidemiología de las enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Epidemiología de las patologías asociadas a los hábitos alimentarios.
- Ser capaces de describir, analizar e interpretar los fenómenos epidemiológicos en el ámbito de su actuación sanitaria profesional.

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

TEMARIO CLASES TEÓRICAS- BLOQUES TEMÁTICOS

I – INTRODUCCIÓN Y CONCEPTOS

Tema 1.- Salud y Enfermedad. Conceptos. Determinantes de salud. Prevención: Concepto y clasificación.

Tema 2.- Salud Pública. Concepto, contenido, evolución histórica y funciones. Nutrición y Salud Pública.

II – EPIDEMIOLOGÍA NUTRICIONAL

Tema 3.- Epidemiología. Definición y concepto actual. La causa en epidemiología. Criterios de causalidad. Epidemiología nutricional.

Tema 4.- Medidas de Frecuencia en Epidemiología nutricional. Medidas de Asociación en Epidemiología nutricional. La Medida del Impacto de los Factores de Riesgo en Epidemiología Nutricional.

Tema 5.- El método epidemiológico de investigación. Etapas. Diseño de estudios en Epidemiología Nutricional. Criterios de clasificación.

Tema 6.- Objetivos, Fines y Aplicaciones de la epidemiología nutricional. Vigilancia epidemiológica nutricional. Reproductibilidad y Validez de las variables nutricionales y de las pruebas diagnósticas. Sensibilidad, Especificidad y Valor Predictivo.

Tema 7.- Estudios Epidemiológicos Descriptivos. Estudios transversales. Estudios Ecológicos y su aplicación en Epidemiología nutricional. Diseño, ventajas e inconvenientes.

Tema 8.- Estudios Analíticos. Estudios de Cohortes. Diseño, ventajas e inconvenientes y Aplicación en Epidemiología Nutricional. Estudios de Casos y Controles. Diseño, ventajas e inconvenientes. Aplicación en Epidemiología Nutricional.

Tema 9.- Estudios Experimentales. Ensayos Clínicos. Estudios de Intervención Comunitaria. Diseño, ventajas e inconvenientes. Sesgos más importantes en los estudios epidemiológicos.

III- EPIDEMIOLOGÍA DE LA PATOLOGÍA LIGADA A LOS ALIMENTOS Y A LOS HÁBITOS ALIMENTARIOS

Tema 10.- Los alimentos y los hábitos alimentarios como factores de riesgo para la salud. Principales macro y micro nutrientes asociados al nivel de salud.

Tema 11- Valoración del estado nutricional. Indicadores nutricionales antropométricos y bioquímicos.

Tema 12- Indicadores de aporte. Encuestas alimentarias. Elección de la encuesta alimentaria en los estudios epidemiológicos.

Tema 13.- Nuevas pautas en la tecnología alimentaria. Alimentos Funcionales.

Tema 14.- Alimentos Ecológicos. Transgénicos y Light.

Tema 15.-La Patología de la Alimentación. Los alimentos como vehículo de enfermedad. Epidemiología de las enfermedades transmitidas por alimentos. Contaminación bacteriológica y química de los alimentos. Intoxicaciones alimentarias.

Tema 16.- Investigación epidemiológica en el control de brotes epidémicos de enfermedades transmitidas por alimentos. Toxiinfecciones alimentarias.

Tema 17.- Las enfermedades no transmisibles ligadas a los hábitos alimentarios como problema de Salud Pública. La dieta como factor de riesgo y de protección en las enfermedades cardiovasculares.

Tema 18.- Dieta, nutrición y cáncer.

Tema 19.- Dieta y obesidad. Dieta y Anemia.

Tema 20.- Caries dental y dieta. Nutrición y osteoporosis.

Tema 21.- Dieta y enfermedades endocrinas y metabólicas. Dieta y enfermedades degenerativas.

GUÍA DOCENTE

IV - SITUACIÓN ACTUAL Y ESTRATEGIAS DE CONTROL DE LOS PROBLEMAS DE SALUD RELACIONADOS CON LA ALIMENTACIÓN

Tema 22.- Técnicas generales de prevención de las enfermedades transmisibles. Vacunación, quimioprofilaxis e Inmunoprofilaxis.

Tema 23.- Prevención de las enfermedades No Transmisibles. Educación sanitaria. Objetivos. Campos de acción. Métodos y medios de ecuación sanitaria. Los agentes de la ecuación para la Salud. Educación Alimentaria y Nutricional.

Tema 24.- Nutrición comunitaria. Planificación y programación. Políticas nutricionales. Objetivos nutricionales y guías dietéticas.

2. Contenidos prácticos

TEMARIO DE CLASES PRÁCTICAS

1- Incidencia y Prevalencia. Etapas de Prevención de la Enfermedad.

2- Diseño y realización de estudios epidemiológicos nutricionales. Estudios Descriptivos y Estudios Analíticos de Cohortes.

3- Diseño y realización de estudios epidemiológicos nutricionales Analíticos de Casos y Controles y Estudios Experimentales.

4- Validez de los Test Diagnósticos.

5-Educación Sanitaria Nutricional. Diseño de una campaña.

6- Etiquetado, nutricional.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Salud y bienestar
Educación de calidad
Igualdad de género
Industria, innovación e infraestructura
Producción y consumo responsables
Acción por el clima
Paz, justicia e instituciones sólidas

METODOLOGÍA

Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

lA METODOLOGÍA EMPLEADA SERÁ MEDIANTE PARTICIPACIÓN DEL ALUMNADP PARTIENDO DE IDEAS PREVIAS, BUSQUEDA DE INFORMACIÓN Y DEBATES. Tutorias con el profesor para valorar la situación y posibilidades

Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

En el caso de los alumnos con necesidades educativas especiales, se seguirán las directrices aportadas por el Servicio de atención a la diversidad de la UCO

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Total
Actividades de evaluación	2	-	2

GUÍA DOCENTE

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Total
Actividades de expresión escrita	1	-	1
Análisis de documentos	1	-	1
Debates	1	-	1
Exposición grupal	1	4	5
Lección magistral	24	-	24
Seminario	-	20	20
Tutorías	6	-	6
Total horas:	***36***	***24***	***60***

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Búsqueda de información	10
Estudio	70
Trabajo de grupo	10
Total horas:	***90***

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Casos y supuestos prácticos
Dossier de documentación
Ejercicios y problemas
Presentaciones PowerPoint
Referencias Bibliográficas
Resumenes de los temas

Aclaraciones

Todos los materiales de trabajo se publicarán en la plataforma educativa MODDLE. (http://moodle.uco.es/moodlemap/)

EVALUACIÓN

Competencias	Análisis de documentos	Exposición oral	Exámenes	Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas	Supuesto práctico/discusión caso clínico/discusión trabajo científico
CB2	X			X	X
CB3		X	X		

GUÍA DOCENTE

Competencias	Análisis de documentos	Exposición oral	Exámenes	Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas	Supuesto práctico/discusión caso clínico/discusión trabajo científico
CB4		X			
CE12			X		
CE13			X		
CE14			X		
CE15			X		
CE2			X	X	
CE7			X	X	
CT1		X			
CT12			X		
CT15	X				X
CT2			X		
CT3		X			
CT4			X		
CT5		X			
CT6			X	X	
CT7			X		
CT8			X		
CT9					X
CU2			X		
Total (100%)	***10%***	***10%***	***60%***	***10%***	***10%***
Nota mínima (*)	***0.5***	***0.5***	***0.4***	***0.5***	***0.5***

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

GUÍA DOCENTE

Valora la asistencia en la calificación final:

No

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

La prueba escrita de desarrollo supondrá el 60% de la nota, los seminarios o resolución de problemas 20% y la exposición del trabajo en grupo el 20% la calificación de Aprobado se obtendrá cuando la suma de la prueba escrita (supuestos prácticos y preguntas de desarrollo) más los seminarios y calificación del Trabajo, sea igual o superior a 5. Para poder realizar esa media es requisito imprescindible que la nota obtenida en Prueba de preguntas de desarrollo sea como mínimo un 4

La validez del examen teórico, los seminarios y la exposición del trabajo será para todas las convocatorias del curso académico.

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:

las mismas que las de los alumnos a tiempo completo

Aclaraciones sobre la evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

La evaluación será realizada también por exámenes, supuestos prácticos, debiendo obtener como nota mínima 5. La convocatoria extraordinaria de finalización de estudios se basará en un examen y se aprobará cuando en ese examen se obtenga al menos un 5.

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

La matrícula se obtendrá cuando la calificación final sea superior a 9.5.

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

- Martínez L.A, Astiasarán I, Madrigal H. (2002), Alimentación y Salud Pública 2ª ed . McGrawl-Hill . Interamericana de España S.A.U.
- Serra Majem LL, Aranceta Batrina J, Mataix Verdú J. Nutrición y Salud Pública. Métodos, Bases científicas y Aplicaciones (2006). Masson –Salvat. Barcelona.
- Willet, W. (1998). Nutritional Epidemiology. New York, Oxford University Press Pamplona, EUNSA.
- Hernández Rodriguez M, Sastre Gallego A. 2006. Tratado de Nutrición. Ed Díaz de Santos. Madrid.
- Medicina Preventiva y Salud Pública.. Piédrola Gil, Sierra López y cols 11ª ed, (2008) Barcelona, Masson-Salvat
- Bello Gutiérrez, J. 2000. Ciencia de los alimentos. Principios generales de los alimentos. Ed. Díaz de Santos, Madrid.
- Mataix Verdu J. 2002. Nutrición y alimentación humana (2 tomos). Ed. Ergon. Madrid.
- Moreiras O, Carbajal A, Cabrera ML. 2010. La composición de los alimentos. Ed. Pirámide. Madrid.
- López Alonso Fandino, Rosina. 2009. Cáncer y su Prevención. La importancia de la alimentación. 1ª ed. Publicaciones CSIC.
- Gibney, M. J., Margetts, B. M., Kearney, J. M. 2006. Nutrición y Salud y Pública. Ed. Pr.

2. Bibliografía complementaria

Ninguna

GUÍA DOCENTE

CRITERIOS DE COORDINACIÓN

Actividades conjuntas: conferencias, seminarios, visitas...
Criterios de evaluación comunes
Fecha de entrega de trabajos
Realización de actividades
Selección de competencias comunes

CRONOGRAMA

Periodo	Actividades de evaluación	Actividades de expresión escrita	Análisis de documentos	Debates	Exposición grupal	Lección magistral	Seminario	Tutorías
1ª Semana	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0
2ª Semana	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0
3ª Semana	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	3,0	0,0
4ª Semana	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	2,0	1,0
5ª Semana	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	3,0	0,0
6ª Semana	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	2,0
7ª Semana	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	3,0	0,0
8ª Semana	2,0	1,0	0,0	1,0	0,0	2,0	0,0	2,0
9ª Semana	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	3,0	0,0
10ª Semana	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0
11ª Semana	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	3,0	0,0
12ª Semana	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0
13ª Semana	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	3,0	0,0
14ª Semana	0,0	0,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	1,0
Total horas:	***2,0***	***1,0***	***1,0***	***1,0***	***5,0***	***24,0***	***20,0***	***6,0***

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.