FICHA IDENTIFICATIVA

Datos de la Asignatura

Código	33968
Nombre	Salud Pública
Ciclo	Grado
Créditos ECTS	9.0
Curso académico	2022 - 2023

Titulación(es)

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1205 - Grado en Nutrición Humana y Dietética	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	3	Anual

Materias

Titulación	Materia	Carácter
1205 - Grado en Nutrición Humana y Dietética	27 - Salud Pública	Obligatoria

Coordinación

Nombre	Departamento
ORTEGA AZORIN, CAROLINA	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal
ZURRIAGA LLORENS, ÓSCAR ERNESTO	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal

RESUMEN

- Adquirir los conceptos básicos sobre la salud y determinantes de la salud, niveles de prevención y acciones de protección y promoción de la salud y su vínculo con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Conocer la epidemiología y su aplicación en los estudios nutricionales. Comprender la influencia de la alimentación y nutrición sobre la salud. Identificar los aspectos claves de la promoción de la salud y de la educación para la salud, fundamentalmente relacionados con el campo de la alimentación y nutrición, así como conocer los principales programas de salud en las distintas etapas de la vida. Conocer la epidemiología de las principales enfermedades transmisibles y no transmisibles, su prevención y control, principalmente, en relación a la alimentación. Conocer la relación entre el medio ambiente y la salud. Conocer el sistema sanitario español, sus servicios, su planificación y gestión.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Relación con otras asignaturas de la misma titulación

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

Otros tipos de requisitos

Conocimientos de las asignaturas impartidas durante los primeros dos años de grado, fundamentalmente Estadística, Microbiología, Bromatología y Nutrición, Análisis Químico, Parasitología, así como las materias básicas de Física, Química y, Bioquímica

COMPETENCIAS (RD 1393/2007) // RESULTADOS DEL APRENDIZAJE (RD 822/2021)

1205 - Grado en Nutrición Humana y Dietética

- 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, creencia y culturas, con perspectiva de género.
- Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- 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.
- 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 la motivación por la calidad.
- Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del dietista-nutricionista.
- 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.
- 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.

- 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.
- Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- 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.
- Conocer los conceptos básicos de salud y Salud Pública.
- Conocer los métodos y medios de educación sanitaria.
- Conocer la relación existente entre medio ambiente y salud.
- Adquirir los conocimientos sobre epidemiología y prevención de enfermedades trasmisibles y no trasmisibles.
- Conocer y valorar los determinantes de la salud.
- Adquirir los conocimientos sobre el método epidemiológico y su aplicación al campo de la nutrición.
- Estrategias de promoción de la salud y prevención de la enfermedad, fundamentalmente relacionadas con el campo de la nutrición.
- Conocimientos sobre planificación y programación sanitaria.
- Conocimiento de la organización sanitaria: Sistemas de Salud. Salud Pública Internacional.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RD 1393/2007) // SIN CONTENIDO (RD 822/2021)

Al finalizar el curso el alumno debe ser capaz de:

- Aplicar los conceptos de la Salud Pública en general y en disciplinas relacionadas, en particular, en el ámbito del grado de Nutrición Humana y Dietética.
- Conocer el entorno organizativo y normativo de la Salud Pública en España comparando las características con otros sistemas sanitarios.
- Analizar críticamente la información que contienen los estudios epidemiológicos nutricionales que se realizan para poder llevar a cabo una investigación sobre un problema de salud en concreto.
- Realizar cálculos para obtener medidas de frecuencia de enfermedad-salud, medidas de asociación y de impacto. Saber interpretar los resultados obtenidos.
- Detectar y corregir los principales errores aleatorios y sistemáticos en los estudios epidemiológicos nutricionales, así como valorar su influencia en los resultados y su aplicación práctica.
- Interpretar los resultados de metanálisis y de las diferentes medidas que se utilizan en la valoración de pruebas diagnósticas.
- Distinguir los diferentes contaminantes del medio ambiente e interpretar las mediciones realizadas por los distintos equipos para tomar decisiones acerca de la conveniencia de medidas preventivas o de control. Evaluación del impacto de los contaminantes en la salud.
- Colaborar en la prevención y control de enfermedades transmisibles a través del conocimiento de su mecanismo de transmisión y estrategias de prevención y control a nivel general y particular para aquellas enfermedades más relevantes.
- Colaborar en la prevención y control de las enfermedades crónicas y accidentes actuando como

educador sanitario sobre los estilos de vida y los factores ambientales, así como de asistencia sanitaria.
- Utilizar distintos tipos de cuestionarios para la medición del consumo de alimentos a nivel individual o poblacional. Transmitir las ventajas de la dieta mediterránea en la prevención y promoción de la salud en todas las etapas de la vida.
- Analizar oportunidades y retos planteados por situaciones nuevas o cambiantes en relación a la Salud Pública

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. Conceptos generales en Salud Pública

Concepto de Salud, Salud Pública, Determinantes de la Salud, Principales determinantes del estilo de vida y del medio ambiente físico y social. Alimentación y Salud. Dieta Mediterránea Demografía Sanitaria, Sistemas de Información, Vigilancia Epidemiológica. La Organización Mundial de la Salud. Niveles de Prevención. Educación para la salud. Técnicas cualitativas. Prevención y Promoción de la Salud, y la relación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030.

2. Estudios epidemiológicos

Conceptos y usos de la Epidemiología. Aplicada a la Nutrición Humana y Dietética. Causalidad. Medidas de frecuencia. Tipos de estudios epidemiológicos, medidas de asociación e impacto, sesgos, metanálisis. Epidemiología Nutricional. Valoración de pruebas diagnósticas. Pruebas de cribado poblacional. Ejemplos de los principales estudios publicados en Nutrición Humana y Dietética.

3. Medio ambiente y salud

Epidemiología ambiental y aspectos relacionados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Efectos sobre la salud. Sanidad ambiental y alimentación. Climatología y salud. Cambio climático y repercusiones sobre el medio ambiente y salud. Contaminación de suelos. Gestión de residuos.

4. Enfermedades transmisibles

Epidemiología, prevención y control. Inmunización y vacunas. Esterilización, desinfección y plaguicidas. Los grandes grupos de enfermedades transmisibles. Enfermedades transmisibles más relevantes.

5. Enfermedades crónicas

Epidemiología general de las enfermedades crónicas y estrategias de prevención y control relacionadas con los alimentos. Alimentación y enfermedad cardiovascular. Alimentación y cáncer. Alimentación y diabetes, obesidad y síndrome metabólico. Principales estudios de epidemiología genómica aplicados a las enfermedades crónicas

6. Sistema sanitario y servicios de Salud

Sistema sanitario español. Otros sistemas sanitarios. Atención primaria y Atención Especializada. Servicios de Salud. Papel del Graduado en Nutrición Humana y Dietética en el sistema Sanitario. Economía de la Salud. Gestión y Planificación Sanitaria. Nutrición Comunitaria.

VOLUMEN DE TRABAJO

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Clases de teoría	75,00	100
Seminarios	10,00	100
Tutorías regladas	2,00	100
Elaboración de trabajos en grupo	20,00	0
Elaboración de trabajos individuales	20,00	0
Estudio y trabajo autónomo	80,00	0
Lecturas de material complementario	10,00	0
Preparación de clases prácticas y de problemas	5,00	0
TOTAL	**222,00**	

METODOLOGÍA DOCENTE

Los contenidos teóricos se impartirán a través de lecciones magistrales dialogadas con el alumnado fomentando la participación del alumnado a través de preguntas

Estas sesiones teóricas tendrán el complemento de las tutorías presenciales, tutorías virtuales y seminarios (6 horas).

Durante el desarrollo de las clases, se vincularán los contenidos de la asignatura con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030, con la exposición de los mismos y de ejemplos de sus aplicaciones. Con ello se intentará abordar la importancia de los mismos y que los alumnos adquieran conocimientos y habilidades para comprender la relevancia de dichos ODS y su relación con la asignatura impartida.

En los seminarios coordinados de esta asignatura nuevamente se motivará a la relación de la temática del trabajo desarrollado con la Agenda de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, valorando la consideración de la inclusión del enfoque de la perspectiva de género y social, así como las desigualdades y otros planteamientos considerados en dicha agenda.

En los seminarios, se utilizará la metodología basada en aprendizaje mediante resolución de problemas que les permitirá adquirir conocimientos, actitudes y habilidades en una situación real. Se fomentará el trabajo en grupo que permitirá el desarrollo de capacidades de comunicación y expresión oral coherente y lógica.

Los seminarios coordinados se realizarán sobre temas facilitados por el profesor siguiendo la normativa de seminarios coordinados disponible en la web del Grado. En el caso del Doble Grado (Farmacia y NHD), los seminarios no serán coordinados. La elaboración del seminario será supervisada mediante tutorías, que serán acordadas entre el profesor y los estudiantes.

EVALUACIÓN

1.Examen: Prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos mínimos teóricos establecidos para la materia que supondrá el 75% de la nota final de la asignatura.

2. Examen parcial: Durante el curso se hará un examen parcial al final del primer cuatrimestre. En el caso de haber aprobado con un 5/10, se eliminará la materia del parcial y se guardará esta nota durante la primera y la segunda convocatoria.

3. Para que las notas del primer parcial y del examen final puedan hacer media, hay que haber aprobado ambos (5/10). La nota final del alumnos que se examinan de toda la materia será la que hayan obtenido en el examen final.

4. Seminarios: El trabajo realizado en los seminarios, que comprende la capacidad para la resolución de problemas planteados y la habilidad para realizar informes muy detallados y organizados del resultado obtenidos supondrá hasta el 20% en la nota final. Estos seminarios serán coordinados con otras asignaturas y también propios de la asignatura. Se recuerda al estudiante la obligatoriedad de asistencia a los seminarios. En la valoración de seminarios se tendrá en cuenta el trabajo escrito, exposición, defensa y actividades propuestas acorde a la normativa de seminarios coordinados disponible en la web del grado. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos, así como las habilidades para su exposición y discusión.

5. Las **calificaciones de los seminarios y tutorías** se sumarán a la nota final cuando se haya aprobado toda la materia, en primera o en segunda convocatoria.

6. Tutorías: Evaluación del trabajo realizado durante las tutorías y otras actividades docentes del curso. Teniendo en cuenta la actitud del estudiante y la respuesta a las preguntas presentadas, la contribución de esta actividad contará hasta un 5% de la nota final de la asignatura.

El alumno matriculado a la asignatura ha de asistir a las tutorías y seminario obligatoriamente para aprobar la asignatura, aunque en el caso a los estudiantes repetidores de la asignatura, se les mantendrá la nota de tutorías y seminarios que hubieron obtenido en el curso anterior.

REFERENCIAS

Básicas

- Serra-Majem L, Aranceta J. Nutrición y Salud Pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones. 2ª ed. Barcelona: Elsevier-Masson, 2006.

- Piédrola Gil y cols. Medicina Preventiva y Salud Pública. 12ª Edición. Madrid: Elselvier Masson. 2016
- Hernández-Aguado I. y Lumbreras Lacarra B. Manual de Epidemiología y Salud Pública para grados en Ciencias de la Salud (3ª Edición). Médica Panamericana, 2018.
- Gustavo Malagón-Londoño, Jairo Reynales-Londoño. Salud Pública. Conceptos, Aplicaciones y Desafíos (3ª Edición). Medica Panamericana, 2020.

Complementarias

- Martínez-González MA, Sánchez-Villegas A, Faulín Fajardo J. Bioestadística amigable. Díaz de Santos: Madrid, 2006
- Fletcher RH, Fletcher SW, Wagner EH. Epidemiología Clínica. 2ª ed. Elsevier Masson:Madrid:2007