FICHA IDENTIFICATIVA

Datos de la Asignatura

Código	33994
Nombre	Bases de Salud Pública
Ciclo	Grado
Créditos ECTS	4.5
Curso académico	2022 - 2023

Titulación(es)

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1103 - Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	3	Segundo cuatrimestre

Materias

Titulación	Materia	Caracter
1103 - Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	26 - Bases de salud pública	Obligatoria

Coordinación

Nombre	Departamento
ORTEGA AZORIN, CAROLINA	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal
SORLI GUEROLA, JOSE VICENTE	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 en el campo de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Identificar los aspectos claves de la promoción de la salud y de la educación para la salud, fundamentalmente relacionados con el campo de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos, 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 tecnología de 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

1103 - Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

- Capacidad de interpretar datos relevantes.
- Desarrollo de habilidades para emprender estudios posteriores.
- Poseer y comprender los conocimientos en el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- Capacidad para transmitir ideas, problemas y soluciones dentro del área de estudio de las lenguas modernas y sus literaturas.
- Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz.
- Gestionar subproductos y residuos.
- Realizar tareas de formación de personal.
- Asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.
- Conocer los conceptos básicos de salud y Salud Pública.
- Conocer y valorar los determinantes de la salud.
- Adquirir los conocimientos sobre el método epidemiológico y su aplicación al campo de la alimentación.
- Conocer los métodos y medios de educación sanitaria.
- Conocer la relación existente entre medio ambiente y salud.
- Conocer las técnicas y aplicaciones de la sanidad ambiental e higiene industrial en el campo de la industria alimentaria.
- Conocer las estrategias de promoción de la salud y prevención de la enfermedad.
- Adquirir los conocimientos sobre epidemiología y prevención de enfermedades trasmisibles y no trasmisibles.

- Adquirir conocimientos sobre planificación y prevención de riesgos laborales.
- Adquirir conocimientos sobre planificación y organización sanitaria.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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 Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Conocer el entorno organizativo y normativo de la Salud Pública en España comparando las características con otros sistemas sanitarios, y su compromiso con la Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible.
- Analizar críticamente la información que contienen los estudios epidemiológicos 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, 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.
- Analizar oportunidades y retos planteados por situaciones nuevas o cambiantes en relación a la Salud Pública
- En general, se pretende fomentar la capacidad de análisis y síntesis en la resolución de problemas y toma de decisiones.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. Conceptos generales en Salud Pública

Tema 1: Concepto de Salud, Salud Pública, Determinantes de la Salud, y su vínculo con los Objetivos de Desarrollo Sostenible.
Tema 2: Demografía Sanitaria
Tema 3: Alimentación y Salud.
Tema 4: Estilos de vida como determinantes de la salud: Tabaco, alcohol, Ejercicio físico. Educación

para la salud
Tema 5: Sistemas de Información
Tema 6: Sistema sanitario español.

2. Estudios epidemiológicos

Tema 7: Conceptos y usos de la Epidemiología. Medidas de frecuencia de la enfermedad.
Tema 8: Estudios descriptivos: estudios transversales y estudios ecológicos.
Tema 9: Estudios de casos y controles.
Tema 10: Estudios de cohortes.
Tema 11: Estudios de intervención.
Tema 12: Medidas de asociación e impacto.
Tema 13: Errores en los estudios epidemiológicos: errores aleatorios y errores sistemáticos
Tema 14: Revisiones sistemáticas y Metanálisis.
Tema 15: Valoración de pruebas diagnósticas. Sensibilidad, Especificidad y Valores Predictivos. Curvas ROC.
Tema 16: Epidemiología genómica. Epidemiología nutricional.

3. Medio ambiente y salud

Tema 17: Sanidad ambiental e industria de alimentación, y su vinculación con los Objetivos de Desarrollos Sostenible relacionados.
Tema 18: Esterilización y desinfección. Métodos físicos y químicos. Principales técnicas. Desinsectación y desratización

4. Enfermedades transmisibles y enfermedades crónicas

Tema19: Epidemiología general de las enfermedades transmisibles. Concepto de control y erradicación. Inmunización
Tema 20: Enfermedades de transmisión intestinal. Epidemiología y control.
Tema 21: Enfermedades de transmisión respiratoria. Epidemiología y control
Tema 22: Enfermedades de transmisión por contacto. Concepto. Clasificación. Epidemiología y prevención de las hepatitis y SIDA
Tema 23: Enfermedades transmitidas por artrópodos, zoonosis y enfermedades emergentes. Epidemiología y control
Tema 24: Enfermedades crónicas. Epidemiología y control
Tema 25: Enfermedades cardiovasculares. Epidemiología y control
Tema26: Cáncer. Epidemiología y control
Tema 27:Obesidad y diabetes. Epidemiología, factores de riesgo y prevención de la obesidad. Concepto de diabetes. Tipos. Epidemiología descriptiva. Factores de rie
sgo y prevención de la diabetes

VOLUMEN DE TRABAJO

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Clases de teoría	34,00	100
Prácticas en aula informática	5,00	100
Seminarios	2,00	100
Tutorías regladas	1,00	100
Elaboración de trabajos en grupo	5,00	0
Elaboración de trabajos individuales	7,50	0
Estudio y trabajo autónomo	45,00	0
Lecturas de material complementario	10,00	0
TOTAL	**109,50**	

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 (4 horas) y tutorías virtuales.

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 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 las sesiones prácticas en el aula de informàtica, el alumno utilizará metodología basada en aprendizaje mediante resolución de problemas. Se fomentará el trabajo en grupo que permitirá el desarrollo de capacidades de comunicación y expresión oral coherente y lógica.

EVALUACIÓN

a) Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos mínimos teóricos y prácticos establecidos para la materia (70%). El examen será de tipo test con 40 preguntas. Cada pregunta contestada correctamente se calificará con 0,2 puntos, y cada pregunta contestada incorrectamente descontará 0,05 puntos. En esta actividad se ha de obtener una nota mínima de 5/10 para aprobar la asignatura.

b) Evaluación del trabajo realizado en los seminarios coordinados (10%).

c) Evaluación de las prácticas en aulas de informática (10%). En las prácticas del aula de informática se valorará la capacidad para la resolución de los problemas planteados.

d) Evaluación del trabajo realizado durante las tutorías y otras actividades desarrolladas en clase (10%).

Se recuerda al estudiante la obligatoriedad de asistencia a las tutorías y a los seminarios coordinados. La no asistencia a los mismos sin causa justificada, implicará un cero en el apartado de evaluación correspondiente.Para los alumnos repetidores no será necesaria la asistencia a las tutorías ni a los seminarios coordinados conservando la nota de dicha asistencia del año anterior

REFERENCIAS

Básicas

- Argimón Pallas JM, Jiménez Villa J. Métodos de investigación clínica y epidemiológica. 4ª edición. Barcelona. Elsevier, 2013.

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

Hernández-Aguado I, Lumbreas-Lacarra B. Manual de Epidemiología y Salud Pública para grados en ciencias de la Salud. 3ª edición. Madrid: Medica Panamericana, 2018.

Complementarias

- Martínez-González MA, Sánchez-Villegas A, Toledo Atucha E, Faulín Fajardo J. Bioestadística amigable. 3ª edición. Elsevier, 2014

Fernández-Créhuet Navajas J, Gestal Otero J, Domínguez Rojas V, Delgado Rodríguez M, Bolumar Montrull F, Herruzo Cabrera R, Serra Majem L, Rodríguez Artalejo F (dirs.). Medicina Preventiva y Salud pública. 12ª ed. Barcelona: Elsevier-Masson, 2016.

Royo Bordonada MA. Nutrición en Salud Pública. Madrid: Escuela Nacional de Sanidad, Instituto de Salud Carlos III, 2017.