

**FITXA IDENTIFICATIVA****Dades de l'Assignatura**

<b>Codi</b>	33994
<b>Nom</b>	Bases de salut pública
<b>Cicle</b>	Grau
<b>Crèdits ECTS</b>	4.5
<b>Curs acadèmic</b>	2022 - 2023

**Titulació/titulacions**

<b>Titulació</b>	<b>Centre</b>	<b>Curs</b>	<b>Període</b>
1103 - Grau C.Tecn.Aliments	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	3	Segon quadrimestre

**Matèries**

<b>Titulació</b>	<b>Matèria</b>	<b>Caràcter</b>
1103 - Grau C.Tecn.Aliments	26 - Bases de salut pública	Obligatòria

**Coordinació**

<b>Nom</b>	<b>Departament</b>
ORTEGA AZORIN, CAROLINA	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal
SORLI GUEROLA, JOSE VICENTE	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal

**RESUM**

- Adquirir els conceptes bàsics sobre la salut i determinants de la salut, nivells de prevenció i accions de protecció i promoció de la salut, i el seu vincle amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS). Conèixer l'epidemiologia i la seua aplicació en els estudis en el camp de la Ciència i Tecnologia dels Aliments. Identificar els aspectes claus de la promoció de la salut i de l'educació per a la salut, fonamentalment relacionats amb el camp de la Ciència i Tecnologia dels Aliments, així com conèixer els principals programes de salut en les distintes etapes de la vida. Conèixer l'epidemiologia de les principals malalties transmissibles i no transmissibles, la seua prevenció i control, principalment, en relació a la tecnologia de l'alimentació. Conèixer la relació entre el medi ambient i la salut. Conèixer el sistema sanitari espanyol, els seus servicis, la seua planificació i gestió.



## CONEXEMENTS PREVIS

### Relació amb altres assignatures de la mateixa titulació

No heu especificat les restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

### Altres tipus de requisits

Coneixements de les assignatures impartides durant els primers dos anys de grau, fonamentalment Estadística, Microbiologia, Bromatologia i Nutrició, Anàlisi Químic, Parasitologia, així com les matèries bàsiques de Física, Química i, Bioquímica

## COMPETÈNCIES (RD 1393/2007) // RESULTATS DE L'APRENENTATGE (RD 822/2021)

### 1103 - Grau C.Tecn.Aliments

- Capacitat d'interpretar dades rellevants.
- Desenvolupament d'habilitats per emprendre estudis posteriors.
- Posseir i comprendre els coneixements en l'àrea de ciència i tecnologia dels aliments.
- Capacitat per transmetre idees, problemes i solucions dins l'àrea d'estudi de les llengües modernes i les seues literatures.
- Saber aplicar aquests coneixements al món professional, contribuint al desenvolupament dels drets humans, dels principis democràtics, dels principis d'igualtat entre dones i homes, de solidaritat, de protecció del medi i de foment de la cultura de la pau.
- Gestionar subproductes i residus.
- Realitzar tasques de formació de personal.
- Assessorar científicament i tècnicament la indústria alimentària i els consumidors.
- Conèixer els conceptes bàsics de salut i salut pública.
- Conèixer i valorar els determinants de la salut.
- Adquirir els coneixements sobre el mètode epidemiològic i la seua aplicació al camp de l'alimentació.
- Conèixer els mètodes i els mitjans d'educació sanitària.
- Conèixer la relació existent entre medi i salut.
- Conèixer les tècniques i les aplicacions de la sanitat ambiental i higiene industrial al camp de la indústria alimentària.
- Coneixer les estratègies de promoció de la salut i prevenció de la malaltia.
- Adquirir els coneixements sobre epidemiologia i prevenció de malalties transmissibles i no transmissibles.



- Adquirir coneixements sobre planificació i prevenció de riscos laborals.
- Adquirir coneixements sobre planificació i organització sanitària.

## RESULTATS D'APRENTATGE (RD 1393/2007) // SENSE CONTINGUT (RD 822/2021)

- Aplicar els conceptes de la Salut Pública en general i en disciplines relacionades, en particular, en l'àmbit del grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments
- Conèixer l'entorn organitzatiu i normatiu de la Salut Pública a Espanya comparant les característiques amb altres sistemes sanitaris, i el seu compromís amb l'Agenda 2030 i els Objectius de Desenvolupament Sostenible.
- Analitzar críticament la informació que contenen els estudis epidemiològics que es realitzen per a poder dur a terme una investigació sobre un problema de salut en concret.
- Realitzar càlculs per a obtenir mesures de freqüència de malaltia-salut, mesures d'associació i d'impacte. Saber interpretar els resultats obtinguts.
- Detectar i corregir els principals errors aleatoris i sistemàtics en els estudis epidemiològics, així com valorar la seua influència en els resultats i la seua aplicació pràctica.
- Interpretar els resultats de metanàlisis i de les diferents mesures que s'utilitzen en la valoració de proves diagnòstiques.
- Distingir els diferents contaminants del medi ambient i interpretar els mesuraments realitzats pels diferents equips per a prendre decisions sobre la conveniència de mesures preventives o de control. Avaluació de l'impacte dels contaminants en la salut.
- Col·laborar en la prevenció i control de malalties transmissibles a través del coneixement del seu mecanisme de transmissió i estratègies de prevenció i control a nivell general i particular per a aquelles malalties més rellevants.
- Col·laborar en la prevenció i control de les malalties cròniques i accidents actuant com a educador sanitari sobre els estils de vida i els factors ambientals, així com d'assistència sanitària.
- Analitzar oportunitats i reptes plantejats per situacions noves o canviants en relació a la Salut Pública
- En general, es pretén fomentar la capacitat d'anàlisi i síntesi en la resolució de problemes i presa de decisions en l'àmbit del graduat en Ciència i Tecnologia dels Aliments.

## DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

### 1. Conceptes generals en Salut Pública

Tema 1: Concepte de Salut, Salut Pública, Determinants de la Salut, i el seu vincle amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible

Tema 2: Demografia Sanitària

Tema 3: Alimentació i Salut.

Tema 4: Estils de vida com determinants de la salut: Tabac, Alcohol, Exercici físic. Educació per a la salut

Tema 5: Sistemes d'Informació.

Tema 6: Sistema Sanitari Espanyol



## **2. Estudis epidemiològics**

Tema 7: Conceptes i usos de l'Epidemiologia. Tipus d'estudis epidemiològics. Mesures de freqüència de la malaltia

Tema 8: Estudis descriptius: estudis transversals i estudis ecològics.

Tema 9: Estudis de casos i controls.

Tema 10: Estudis de cohorts.

Tema 11: Estudis d'intervenció.

Tema 12: Mesures d'associació i impacte.

Tema 13: Errors en els estudis epidemiològics: errors aleatoris i errors sistemàtics.

Tema 14: Revisions sistemàtiques i Metanàlisis.

Tema 15: Valoració de proves diagnòstiques. Sensibilitat, Especificitat i Valors Predictius. Corbes ROC.

Tema 16: Epidemiologia genòmica. Epidemiologia nutricional.

## **3. Medi ambient i salut**

Tema 17: Sanitat ambiental i indústria d'alimentació, i la seua vinculació amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible relacionats

Tema 18: Esterilització i desinfecció. Mètodes físics i químics. Principals tècniques. Desinsectació i desratització. Plaguicides: característiques

## **4. Malalties transmissibles i malalties cròniques**

Tema 19: Epidemiologia general de les malalties transmissibles. Concepte de control i eradicació. Immunització

Tema 20: Malalties de transmissió intestinal. Epidemiologia i prevenció

Tema 21: Malalties de transmissió respiratòria. Epidemiologia i prevenció

Tema 22: Malalties de transmissió per contacte. Concepte. Epidemiologia i prevenció de les hepatitis i SIDA

Tema 23: Malalties transmeses per artròpodes, zoonosi i malalties emergents. Epidemiologia i prevenció

Tema 24: Malalties cròniques. Epidemiologia i prevenció en particular relacionades amb els aliments.

Tema 25: Malalties cardiovascular. Epidemiologia i prevenció.

Tema 26: Càncer. Epidemiologia i prevenció.

Tema 27: Obesitat i diabetis. Epidemiologia, factors de risc i prevenció de l'obesitat. Concepte de diabetis. Tipus. Epidemiologia descriptiva. Factors de risc i prevenció de la diabetis



## VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Classes de teoria	34,00	100
Pràctiques en aula informàtica	5,00	100
Seminaris	2,00	100
Tutories reglades	1,00	100
Elaboració de treballs en grup	5,00	0
Elaboració de treballs individuals	7,50	0
Estudi i treball autònom	45,00	0
Lectures de material complementari	10,00	0
<b>TOTAL</b>	<b>109,50</b>	

## METODOLOGIA DOCENT

Els continguts teòrics s'impartiran a través de lliçons magistrals dialogades amb l'alumnat fomentant la participació de l'alumnat a través de preguntes

Estes sessions teòriques tindran el complement de les tutories presencials (4 hores) i tutories virtuals.

Durant el desenvolupament de les classes, es vincularan els continguts de l'assignatura amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible de l'Agenda 2030, amb l'exposició dels mateixos i d'exemples de les seues aplicacions. Amb això s'intentarà abordar la importància dels mateixos i que els alumnes adquirisquen coneixements i habilitats per a comprendre la rellevància de dites ODS i la seua relació amb l'assignatura impartida.

En els seminaris coordinats d'esta assignatura es motivarà a la relació de la temàtica del treball desenvolupat amb l'Agenda dels Objectius de Desenvolupament Sostenible, valorant la consideració de la inclusió de l'enfocament de la perspectiva de gènere i social, així com les desigualtats i altres plantejaments considerats en la dita agenda

En les sessions pràctiques en les aules d'informàtica, l'alumne utilitzarà metodologia basada en aprenentatge mitjançant una resolució de problemes. Es fomentarà el treball en grup que permetrà el desenvolupament de capacitats de comunicació i expressió oral coherent i lògica.

## AVALUACIÓ

a) Realització d'una prova escrita per garantir el coneixement i comprensió dels continguts mínims teòrics i pràctics establits per a la matèria (70%). L'examen serà de tipus test amb 40 preguntes. Cada pregunta contestada correctament es qualificarà amb 0,2 punts, i cada pregunta contestada incorrectament descomptarà 0,05 punts. En aquesta activitat s'ha de obtenir una nota mínima de 5/10 per aprovar l'assignatura



- b) Avaluació del treball realitzat en els seminaris coordinats (10%).
- c) Avaluació de les pràctiques en l'aula d'informàtica (10%). Les pràctiques en l'aula d'informàtica comprén la capacitat per a la resolució dels problemes plantejats.
- d) Avaluació del treball realitzat durant les tutories i altres activitats docents del curs (10%).

Es recorda a l'estudiant l'obligatorietat d'assistència a les tutories i als seminaris coordinats. La no assistència als mateixos sense causa justificada, implicarà un zero en l'apartat d'avaluació corresponent. Per als alumnes repetidors no serà necessària l'assistència a les tutories ni als seminaris coordinats conservant la nota d'aquesta assistència de l'any anterior.

## REFERÈNCIES

### Bàsiques

- 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.

### Complementàries

- 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.