



## GUÍA DOCENTE 2025-2026

### DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA:</b>	Salud Pública y Nutrición Comunitaria		
<b>PLAN ESTUDIOS:</b>	<b>DE</b>	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	
<b>FACULTAD :</b>	Facultad de Ciencias de la Salud		
<b>CARÁCTER ASIGNATURA:</b>	<b>DE</b>	<b>LA</b>	Obligatoria
<b>ECTS:</b>	6		
<b>CURSO:</b>	Segundo		
<b>SEMESTRE:</b>	Segundo		
<b>IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:</b>	<b>EN</b>	<b>QUE SE</b>	Castellano
<b>PROFESORADO:</b>	Dr. Pedro Muñoz Cacho		
<b>DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:</b>	pedro.muñoz@uneatlantico.es		

### DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

<b>REQUISITOS PREVIOS:</b>
No aplica.
<b>CONTENIDOS:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Tema 1. Salud pública. La salud y sus condicionantes. Concepto de Salud<ul style="list-style-type: none"><li>1.1. Salud y salud pública. Perspectiva histórica</li><li>1.2. Determinantes de la salud</li><li>1.3. Salud y Nutrición Comunitaria</li></ul></li></ul>

- Tema 2. Medio ambiente y salud humana
  - 2.1. Introducción a la epidemiología ambiental
  - 2.2 Riesgos ambientales y salud ambiental
  - 2.3. Riesgos y peligros sanitarios asociados a enfermedades transmisibles
  - 2.4. Peligros y riesgos sanitarios asociados a los alimentos. Enfermedades transmisibles y no transmisibles
- Tema 3. Medicina preventiva. Estrategias y niveles de prevención
  - 3.1. Concepto de medicina preventiva
  - 3.2. Tipos de prevención
  - 3.3. Estrategias y niveles de prevención en la práctica asistencial
- Tema 4. Demografía sanitaria, demografía y salud pública
  - 4.1. Demografía estática
  - 4.2. Demografía dinámica
- Tema 5. Indicadores sanitarios o de salud
  - 5.1. Indicadores de mortalidad
  - 5.2. Índices de natalidad
  - 5.3. Indicadores de morbilidad
  - 5.4. Introducción a la epidemiología
- Tema 6. Estilos de vida y salud
  - 6.1. Acciones y funciones de salud pública
  - 6.2. Actividades propias del sistema de salud
  - 6.3. Promoción de la salud
  - 6.4. Programas de promoción de la salud
- Tema 7. Planificación de la salud y Organización de los Servicios Sanitarios, fundamentalmente relacionados con el campo de la alimentación y nutrición
  - 7.1. Planificación y programación en atención a la salud
  - 7.2. Diseño de programas de salud
  - 7.3. Evaluación de la eficiencia de las intervenciones preventivas y de los programas de salud
  - 7.4. Comunicación en salud

**Programa práctico:**

- Evaluación de las medidas de calidad de vida en salud. Cuestionario SF-36.
- Estudio de situaciones que dan lugar a desigualdad en la salud.
- Práctica sobre los niveles de prevención en salud pública.

- Práctica y desarrollo de pensamiento crítico sobre temas actuales de salud pública.
- Interpretación de estudios demográficos y de indicadores sanitarios.

## COMPETENCIAS

### COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG1 - Organizar y planificar adecuadamente el trabajo personal, analizando y sintetizando de forma operativa todos los conocimientos necesarios para el ejercicio profesional del científico y tecnólogo de los alimentos.
- CG2 - Aplicar sus conocimientos, la comprensión de estos y sus capacidades de resolución de problemas en el ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos, mediante argumentos o procedimientos elaborados y sustentados por ellos mismos.
- CG3 - Desenvolverse en situaciones complejas o que requieran el desarrollo de nuevas soluciones tanto en el ámbito académico como laboral o profesional en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG4 - Identificar sus propias necesidades formativas en el área de la ciencia y tecnología de los alimentos y de organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos que puedan surgir en el estudio de la ciencia y la tecnología de los alimentos.
- CG5 - Liderar proyectos colectivos en el sector de la ciencia y la tecnología de los alimentos valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- CG6 - Perseguir estándares de calidad en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos basados, principalmente, en un aprendizaje continuo e innovador.
- CG7 - Aplicar un razonamiento crítico y asumir y reflexionar sobre las críticas efectuadas hacia el propio ejercicio de la profesión de graduado en ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG8 - Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en ciencia y tecnología de los alimentos considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:



Que los estudiantes sean capaces de:

- CE24 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias para la seguridad alimentaria de la población.

#### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Participar en el diseño e implantación de programas comunitarios en seguridad alimentaria para paliar problemas nutricionales y de la salud de la comunidad.
- Analizar y sacar conclusiones a partir de los datos de consumo de alimentos a nivel nacional y familiar publicados por distintos organismos e instituciones.
- Interpretar los datos de consumo de alimentos a nivel nacional y familiar publicados por distintos organismos e instituciones.

## METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

### METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método Expositivo.
- Estudio y Análisis de Casos.
- Resolución de Ejercicios.
- Aprendizaje Cooperativo / Trabajo en Grupo.
- Trabajo autónomo.

### ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas		Horas
<b>Actividades dirigidas</b>	Clases de teoría	27,5
	Clases de problemas/casos prácticos	10
	Seminarios y talleres	14
<b>Actividades supervisadas</b>	Supervisión de actividades	2,25
	Tutorías (individual / en grupo)	3,5
	Presentación de trabajos	0,75
<b>Actividades autónomas</b>	Preparación de clases	19,5
	Estudio personal y lecturas	25,5
	Elaboración de trabajos	27,5
	Resolución de Problemas/Casos Prácticos	8
	Trabajo en campus virtual	9
<b>Actividades de Evaluación</b>	Actividades de evaluación	2,5

El primer día de clase, el profesor proporcionará información más detallada al respecto.

## SISTEMA DE EVALUACIÓN

### CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

Actividades de evaluación	Ponderación
---------------------------	-------------

<b>Evaluación continua</b>	1 Elaboración de Trabajos	15%
	3 Entrega de Ejercicios/Portafolios	10%
	1 Prueba Parcial	25%
<b>Evaluación final</b>	1 Prueba Teórico-Práctica final	50%

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos** (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

#### **CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:**

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltase el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de una Prueba Teórico/Práctica con un valor del 50% de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

## **BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES**

#### **BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:**

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

- Monge L, Martorell I. Salud Pública. Material didáctico propio de la institución; 2018.

#### **BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:**

Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura.

- Serra-Majem LI, Aranceta J. Nutrición y Salud Pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones. 2ª ed. España: Elsevier Masson; 2006.
- Hernández-Aguado I, Lumbreras B. Manual de epidemiología y salud pública: para grados de ciencias de la salud. 2ª ed. Madrid: Médica Panamericana; 2011.
- Gordis L. Epidemiología. 5a ed. España; Elsevier Masson; 2014.
- Spark A. Nutrition in Public Health. Principles, Policies, and Practice. 2nd ed. Boca Raton: CRC Press; 2015.
- Piédrola Gil G. Medicina preventiva y salud pública. 12ª ed. Barcelona: Elsevier Masson; 2015.



**WEBS DE REFERENCIA:**

- [http://ec.europa.eu/health/index\\_es.htm](http://ec.europa.eu/health/index_es.htm)
- [http://ec.europa.eu/health/strategy/white\\_paper/index\\_es.htm](http://ec.europa.eu/health/strategy/white_paper/index_es.htm)
- [http://scielo.isciii.es/scielo.php?pid=1135-5727&script=sci\\_serial](http://scielo.isciii.es/scielo.php?pid=1135-5727&script=sci_serial)
- [http://www.naos.aesan.msssi.gob.es/naos/ficheros/investigacion/Libro\\_Blanco\\_Nutricion\\_Esp.pdf](http://www.naos.aesan.msssi.gob.es/naos/ficheros/investigacion/Libro_Blanco_Nutricion_Esp.pdf)

**OTRAS FUENTES DE CONSULTA:**