Universidad Europea del Atlántico

GUÍA DOCENTE 2026-2027

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

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

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:

No aplica.

CONTENIDOS:

- Tema 1. Salud pública. La salud y sus condicionantes. Concepto de Salud

  1.1. Salud y salud pública. Perspectiva histórica

  1.2. Determinantes de la salud

  1.3. Salud y Nutrición Comunitaria
- 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
Actividades dirigidas	Clases de teoría	26
	Clases de problemas/casos prácticos	10
	Seminarios y talleres	14
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	4
	Tutorías (individual / en grupo)	4
	Presentación de trabajos	2
Actividades autónomas	Preparación de clases	20
	Estudio personal y lecturas	24
	Elaboración de trabajos	26
	Resolución de Problemas/Casos Prácticos	8
	Trabajo en campus virtual	8
Actividades de Evaluación	Actividades de evaluación	4

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

En cumplimiento con las medidas institucionales de garantía de la calidad académica y trazabilidad de la autoría, se destinará un mínimo del 10 % de las horas lectivas de la asignatura a la realización, supervisión y seguimiento de trabajos, actividades prácticas u otras actividades evaluables que requieran evidencias del proceso de aprendizaje del estudiantado.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

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

Actividades de evaluación		Ponderación
Evaluación continua	1 Elaboración de Trabajos	15%
	3 Entrega de Ejercicios/Portafolios	10%
	1 Prueba Parcial	25%
Evaluación final	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 (consúltese 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.

RÉGIMEN DE USO DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL EN LAS ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Esta asignatura se rige por el Protocolo de Medidas para Garantizar la Calidad y la Integridad Académicas de UNEATLANTICO, en lo relativo al uso de herramientas de inteligencia artificial en actividades académicas y evaluativas.

Para cada actividad de evaluación, el régimen de uso de IA aplicable y el sistema de trazabilidad de autoría requerido se especificarán expresamente en el enunciado correspondiente a dicha actividad.

El incumplimiento de las condiciones establecidas en el enunciado de la actividad de evaluación dará lugar a la aplicación del régimen de sanciones previsto en el Reglamento Académico del Alumno.

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 Ll, 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/strategy/white_paper/index_es.htm
- 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

OTRAS FUENTES DE CONSULTA: