

GUÍA DOCENTE 2020-2021

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:
<ul style="list-style-type: none"> • Tema 1. Salud pública. La salud y sus condicionantes. Concepto de Salud <ul style="list-style-type: none"> 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 <ul style="list-style-type: none"> 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:

Actividades de evaluación		Ponderación
Evaluación continua	Elaboración y exposición de 1 trabajo	15%
	Clases de teoría	
	Entrega de 3 Ejercicios/Portafolios	10%
	Clases de prácticas	
	1 Prueba Parcial	25%
Evaluación final	1 Prueba Teórico-Práctica final	50%
Evaluación supervisadas	Tutorías (individual / en grupo)	
Actividades autónomas	Preparación de clases	
	Estudio personal y lecturas	
	Elaboración de trabajos	
	Resolución de Problemas/Casos Prácticos	
	Trabajo en campus virtual	

A

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

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:

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.

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/strategy/white_paper/index_es.htm
- http://scielo.isciii.es/scielo.php?pid=1135-5727&script=sci_serial
- http://www.naos.aesan.mssi.gob.es/naos/ficheros/investigacion/Libro_Blanco_Nutricion_Esp.pdf

OTRAS FUENTES DE CONSULTA: