

Guía Docente: Salud Pública

DATOS GENERALES	
Facultad	Facultad de Ciencias de la Salud
Titulación	Grado en Nutrición Humana y Dietética
Plan de estudios	2012
Materia	Salud Pública
Carácter	Obligatorio
Período de impartición	Primer Trimestre
Curso	Cuarto
Nivel/Ciclo	Grado
Créditos ECTS	6
Lengua en la que se imparte	Castellano
Prerrequisitos	Los propios de acceso al Grado.

DATOS DEL PROFESORADO			
Profesor Responsable	María Teresa Kaiser Manzano	Correo electrónico	mariateresa.kaiser@ui1.es
Área		Facultad	Facultad de Ciencias de la Salud
Perfil Profesional 2.0	LinKedin		

Profesor	Leticia Goñi Mateos	Correo electrónico	leticia.goni@ui1.es
Área		Facultad	Facultad de Ciencias de la Salud

Profesor	Ana Elsa Huerta Hernández	Correo electrónico	anaelsa.huerta@ui1.es
Área		Facultad	Facultad de Ciencias de la Salud
Perfil Profesional 2.0	https://www.linkedin.com/in/anaelsahuerta/		

CONTEXTUALIZACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

Asignaturas de la materia	<ul style="list-style-type: none"> • Prevención y Epidemiología • Salud Pública
Contexto y sentido de la asignatura en la titulación y perfil profesional	<p>La asignatura de Salud Pública se imparte en el 4º curso del grado de Nutrición Humana y Dietética (NHyD), y está estrechamente relacionada con las asignaturas de epidemiología y prevención, nutrición comunitaria, higiene y seguridad de los alimentos y, seguridad alimentaria.</p> <p>La salud pública es la ciencia que se encarga de analizar, mantener y promocionar el estado de salud de la población. Para ello, se debe tener en cuenta, entre otros, el medioambiente que rodea al individuo, el control de las enfermedades transmisibles, la mejora de la calidad de vida en las enfermedades crónicas, y los mecanismos sociales que aseguren un nivel de vida óptimo para el mantenimiento de la salud del individuo.</p> <p>Por todo ello, vemos que la nutrición juega un papel muy importante, ya que los hábitos alimentarios de una población constituirán un factor determinante de su estado de salud, que conlleva, importantes implicaciones económicas y políticas.</p>

COMPETENCIAS QUE ADQUIERE EL ESTUDIANTE Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Competencias de la asignatura	<ul style="list-style-type: none"> • CG-02: Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. • CG-04: Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional. • CG-05: Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida. • CG-06: Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. • CG-09: Conocer y comprender los efectos de los hábitos alimenticios sobre aspectos psicológicos y sociales del ser humano. • CG-10: Comprender y utilizar la estadística aplicada al ámbito de la Nutrición Humana y Dietética. • CG-12: Promover y evaluar la adquisición de buenos hábitos alimenticios, perdurables y autónomos. • CG-14: Saber aplicar las tecnologías de la información y comunicación (TIC) al ámbito de la nutrición humana y la dietética. • CG-18: Conocer y actuar dentro de los principios éticos necesarios para el correcto ejercicio profesional. • CE-08: Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas. • CE-21: Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud. • CE-23: Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista. • CE-25: Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos alimentarios.
--------------------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> • CE-26: Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente. • CE-28: Integrar a las personas con discapacidad al ámbito de la nutrición humana y la dietética. • CE-32: Coordinar, realizar y participar en la formación continua de profesionales relacionados con la alimentación y la nutrición, en temas de calidad y seguridad alimentaria. • CE-38: Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista. • CU-03: Utilizar la expresión oral y escrita de forma adecuada en contextos personales y profesionales. • CU-04: Utilizar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) para poner en marcha procesos de trabajo ajustados a las necesidades de la sociedad actual. • CU-05: Realizar investigaciones basándose en métodos científicos que promuevan un avance en la profesión. • CU-06: Aprender a trabajar individualmente de forma activa. • CU-15: Utilizar una adecuada estructura lógica y un lenguaje apropiado para el público no especialista y escribir con corrección. • CU-16: Saber transmitir un informe técnico de la especialidad.
<p>Resultados de aprendizaje de la asignatura</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica los factores que influyen en la nutrición. • Asesora legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores. • Evalúa el estado nutricional individual y en colectividades. • Planifica y desarrolla programas de promoción de la salud y de prevención. • Realiza actividades de educación alimentaria. • Realizar tareas de formación de personal.

PROGRAMACION DE CONTENIDOS

<p>Breve descripción de la asignatura</p>	<p>La Salud Pública es una disciplina que se encarga de la protección de la salud a nivel poblacional. En esta asignatura se estudiarán inicialmente los conceptos fundamentales de la asignatura: salud, salud pública y salud comunitaria.</p> <p>Son también contenidos esenciales los que abordan la respuesta de la sociedad ante los problemas de organización y de actuación pública en materia de salud y/o relacionados con la alimentación. Se estudian y valoran las principales herramientas y metodologías para comprender e intervenir en los diferentes problemas de salud que afectan a la población.</p> <p>Por último se estudiarán los aspectos relacionados con la transmisión de enfermedades a través de los alimentos y se valora cómo afecta el tratamiento de aguas de abastecimiento público y residual.</p>
<p>Contenidos</p>	<p>UD 1. Conceptos generales en salud pública</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Concepto de salud, enfermedad, salud pública y salud individual y comunitaria. Los determinantes de salud y alimentación. 2. Antecedentes históricos e historia de la nutrición en salud pública. 3. La Organización Mundial de la Salud (OMS).

UD 2. Herramientas metodológicas básicas

1. Demografía sanitaria.
2. Indicadores sanitarios.
3. Sistemas de información sanitaria.

UD 3. El ser humano y su relación con el medio ambiente. Efectos sobre la salud

1. Sanidad ambiental y contaminación. Factores ambientales determinantes de la salud.
2. Contaminación atmosférica.
3. El agua: aspectos sanitarios. Aguas de consumo. Aguas residuales
4. Contaminación del suelo.
5. Contaminación física.
6. Contaminación química.
7. Contaminación biológica.
8. Salud y trabajo.
9. Entorno humano y salud: ciudad y vivienda.

UD 4. Enfermedad, problemas de salud y nutrición

1. Transmisión de enfermedades a través de los alimentos.
2. Enfermedades cardiovasculares.
3. Tabaquismo, drogas y alcohol.
4. Sobrepeso y obesidad.
5. Diabetes mellitus.
6. Alteraciones cognitivas y salud mental.
7. Cáncer.
8. Alergias e intoxicaciones.
9. Otras enfermedades y la salud pública.

UD 5. Prevención y atención a la salud. Enfermedades transmisibles

1. Epidemiología general de las enfermedades transmisibles.
2. Prevención y control de las enfermedades transmisibles.
3. Esterilización, desinfección, desinsectación y desratización.
4. Vacunación e inmunización.

5. Enfermedades transmisibles.

UD 6. Herramientas de gestión

1. Planificación en Salud Pública.

2. Organización y gestión de servicios sanitarios.

3. Recursos de la salud pública.

4. Legislación y ética.

METODOLOGÍA

Actividades formativas

Actividades de descubrimiento inducido (Estudio del Caso).

Actividades en las que el alumno podrá llevar a cabo un aprendizaje contextualizado trabajando, en el Aula Virtual y de manera colaborativa, una situación real o simulada que le permitirá realizar un primer acercamiento a los diferentes temas de estudio.

Actividades de Interacción y colaboración (Foros-Debates de apoyo al caso y a la lección).

Actividades en las que se discutirá y argumentará acerca de diferentes temas relacionados con las asignaturas de cada materia y que servirán para guiar el proceso de descubrimiento inducido.

Actividades de aplicación práctica (grupales online).

Incluye la resolución de problemas, elaboración de proyectos y actividades similares que permitan aplicar los aspectos conceptuales, procedimentales y actitudinales trabajados en otras partes de las asignaturas.

Presentaciones de trabajos y ejercicios.

Incluye la elaboración conjunta en el Aula Virtual y, en su caso, defensa virtual de los trabajos y ejercicios solicitados conforme a los procedimientos de defensa que se establezcan en las guías docentes.

Seminarios.

Incluye la asistencia presencial o virtual a sesiones en pequeño grupo dedicadas a temáticas específicas de cada asignatura.

Interacción alumno-tutor (Aula Virtual).

Tutorías.

Permiten la interacción directa entre docente y alumno para la resolución de dudas y el asesoramiento individualizado sobre distintos aspectos de las asignaturas.

Presentaciones de trabajos y ejercicios propuestos.

Incluye la elaboración individual, presentación y, en su caso, defensa virtual de los

trabajos y ejercicios solicitados, conforme a los procedimientos de defensa que se establezcan en las guías docentes.

Actividades de evaluación.

Véase información al respecto en el apartado siguiente.

Trabajo Autónomo del alumno.

Actividades de trabajo autónomo individual (Estudio de la Lección).

Trabajo individual de los materiales utilizados en las asignaturas, aunque apoyado por la resolución de dudas y construcción de conocimiento a través de un foro habilitado para estos fines. Esta actividad será la base para el desarrollo de debates, resolución de problemas, etc.

Actividades de aplicación práctica (individuales).

Incluye el trabajo individual en la resolución de problemas, elaboración de proyectos y actividades similares que permitan aplicar los aspectos conceptuales, procedimentales y actitudinales trabajados en otras partes de la asignatura.

Lectura crítica, análisis e investigación.

Se trata de actividades en las que el alumno se acerca a los diferentes campos de estudio con una mirada crítica que le permite un acercamiento a la investigación. Se incluyen, a modo de ejemplo, reseñas de libros o crítica de artículos y proyectos de investigación.

Actividades en contextos de trabajo.

Este tipo de actividades estarán orientadas a que el alumnado lleve a la práctica en un entorno laboral real las diferentes competencias adquiridas o ampliadas con la asignatura. Se realizarán en empresas u organizaciones orientadas al desarrollo de servicios deportivos, de ocio o de salud, entidades educativas y socioeducativas, servicios de deportes de las Administraciones Públicas o en aquellos entornos se consideren apropiados, por la naturaleza de la materia a impartir.

Actividades de evaluación.

Véase información al respecto en el apartado siguiente.

EVALUACIÓN

Sistema evaluativo

En caso de que la situación sanitaria impida la realización presencial de los exámenes con todas las garantías, la Universidad Isabel I celebrará dichas pruebas en modalidad online. Para la realización de dichos exámenes, la universidad incorporará la herramienta de proctoring a nuestra plataforma tecnopedagógica, con el objetivo de garantizar los procesos de autenticación del alumno, como el control del entorno durante el desarrollo de las pruebas de evaluación. A su vez, la Universidad Isabel I pondrá a disposición del alumnado una Unidad de Exámenes Online específica para ofrecer apoyo técnico durante todo el proceso y así solventar todas las incidencias que se puedan presentar.

El sistema de evaluación se basará en una selección de las pruebas de evaluación más adecuadas para el tipo de competencias que se trabajen. El sistema de calificaciones

estará acorde con la legislación vigente (*Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre, por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y de validez en todo el territorio nacional*).

El sistema de evaluación de la Universidad Isabel I queda configurado de la siguiente manera:

Sistema de evaluación convocatoria ordinaria

Opción 1. Evaluación continua

Los estudiantes que opten por esta vía de evaluación deberán realizar el **seguimiento de la evaluación continua (EC)** y podrán obtener hasta un **60 %** de la calificación final a través de las actividades que se plantean en la evaluación continua.

Además, deberán realizar un **examen final presencial (EX)** que supondrá el **40 %** restante. Esta prueba tiene una parte dedicada al control de la identidad de los estudiantes que consiste en la verificación del trabajo realizado durante la evaluación continua y otra parte en la que realizan diferentes pruebas teórico-prácticas para evaluar las competencias previstas en cada asignatura.

Para la aplicación de los porcentajes correspondientes, el estudiante debe haber obtenido una nota mínima de un 4 en cada una de las partes de las que consta el sistema de evaluación continua.

Se considerará que el estudiante supera la asignatura en la convocatoria ordinaria por el sistema de evaluación continua, siempre y cuando al aplicar los porcentajes correspondientes se alcance una calificación mínima de un 5.

Opción 2. Prueba de evaluación de competencias

Los estudiantes que opten por esta vía de evaluación deberán realizar una **prueba de evaluación de competencias (PEC)** y un **examen final presencial (EX)**.

La **PEC** se propone como una prueba que el docente plantea con el objetivo de evaluar en qué medida el estudiante adquiere las competencias definidas en su asignatura. Dicha prueba podrá ser de diversa tipología, ajustándose a las características de la asignatura y garantizando la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos. Esta prueba supone el 50 % de la calificación final.

El **examen final presencial**, supondrá el **50 %** de la calificación final. Esta prueba tiene una parte dedicada al control de la identidad de los estudiantes que consiste en la verificación del seguimiento de las actividades formativas desarrolladas en el aula virtual y otra parte en la que realizan diferentes pruebas teórico-prácticas para evaluar las competencias previstas en cada asignatura.

Al igual que con el sistema de evaluación anterior, para la aplicación de los porcentajes correspondientes el estudiante debe haber obtenido una puntuación mínima de un 4 en cada una de las partes de las que consta la opción de prueba de evaluación de competencias.

Se considerará que el estudiante supera la asignatura en la convocatoria ordinaria por el sistema de la prueba de evaluación de competencias siempre y cuando al aplicar los porcentajes correspondientes se alcance una calificación mínima de un 5.

Sistema de evaluación convocatoria extraordinaria

Todos los estudiantes, independientemente de la opción seleccionada, que no superen las

pruebas evaluativas en la convocatoria ordinaria tendrán derecho a una convocatoria extraordinaria.

La convocatoria extraordinaria completa consistirá en la realización de una **prueba de evaluación de competencias** que supondrá el **50 %** de la calificación final y un **examen final presencial** cuya calificación será el **50 %** de la calificación final.

Para la aplicación de los porcentajes correspondientes, el estudiante debe haber obtenido una nota mínima de un 4 en cada una de las partes de las que consta el sistema de evaluación de la convocatoria extraordinaria.

Los estudiantes que hayan suspendido todas las pruebas evaluativas en convocatoria ordinaria (evaluación continua o prueba de evaluación de competencias y examen final) o no se hayan presentado deberán realizar la convocatoria extraordinaria completa, como se recoge en el párrafo anterior.

En caso de que hayan alcanzado una puntuación mínima de un 4 en alguna de las pruebas evaluativas de la convocatoria ordinaria (evaluación continua o prueba de evaluación de competencias y examen final), se considerará su calificación para la convocatoria extraordinaria, debiendo el estudiante presentarse a la prueba que no haya alcanzado dicha puntuación o que no haya realizado.

En el caso de que el alumno obtenga una puntuación que oscile entre el 4 y el 4,9 en las dos partes de que se compone la convocatoria ordinaria (EC o PEC y examen), solo se considerará para la convocatoria extraordinaria la nota obtenida en la evaluación continua o prueba de evaluación de competencias ordinaria (en función del sistema de evaluación elegido), debiendo el alumno realizar el examen extraordinario para poder superar la asignatura.

Al igual que en la convocatoria ordinaria, se entenderá que el alumno ha superado la materia en convocatoria extraordinaria si, aplicando los porcentajes correspondientes, se alcanza una calificación mínima de un 5.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Bibliografía básica

Piedrola G. Medicina Preventiva y Salud Pública. 12ª ed. Barcelona: Elsevier-Masson; 2015.

Es el libro de cabecera y de referencia en relación a la salud pública y el método científico a nivel nacional.

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

Esta edición trata la nutrición como un factor crítico determinante de una salud pública de calidad, a pesar de los problemas nutricionales que existen y a los cuales se intenta aportar un granito de arena a las posibles soluciones con la participación de especialistas en los temas incluidos. Incluye principios básicos, epidemiología nutricional, nutrición en la edad evolutiva, nutrición, salud y enfermedad, seguridad alimentaria y nutrición comunitaria.

Bibliografía complementaria

- Álvarez R, Kuri-Morales PA. Salud Pública y Medicina Preventiva. 4ª ed. Mexico: El Manual Moderno; 2012.
- Frutos J, Royo MA. Salud Pública y Epidemiología. 1ª ed. Madrid: Díaz de Santos;

2014.

- Hernández-Aguado I, Gil A, Delgado M, Bolúmar F, Benavides FG, Porta M, Álvarez-Dardet C, Vioque J, Lumbreras B. Manual de Epidemiología y Salud Pública Para grados en ciencias de la salud. 8ª ed. Madrid: Editorial Médica Panamericana; 2011.
- Macías BE, Arocha JL. Salud pública y educación para la salud. Madrid: ICEPSS Editores, S.L.; 1996.
- Tulchinsky TH, Varavikova EA. The new public health. An introduction for the 21st Century. 3ª Edición. ISBN: 978-0-12-703350-1. Elsevier Inc.; 2000.
- Ahluwalia N, Dwyer J, Terry A, Moshfegh A, Johnson C (2016). Update on NHANES Dietary Data: Focus on Collection, Release, Analytical Considerations, and Uses to Inform Public Policy. *Advances in Nutrition*;7(1):121-34.- Aranceta J, Pérez C, Serra L (2006). Nutrición comunitaria. *Revista médica Universidad de Navarra*;50:39-45.
- Ballester F, Llop S, Querol X y Esplugues A (2014). Evolución de los riesgos ambientales en el contexto de la crisis económica. Informe SESPAS 2014. *Gaceta Sanitaria*; 28(S1):51-57.
- Cortès-Franch I y González López-Valcárcel B (2014). Crisis económico-financiera y salud en España. Evidencia y perspectivas. Informe SESPAS 2014. *Gaceta Sanitaria*; 28(S1):1-6.
- Martín Moreno JM (2002). Medio ambiente y salud: perspectivas desde la gestión de salud pública. *Revista Salud Ambiental*; 2(2):57-62.
- Michel JP, Cruz-Jentoft AJ, Cederholm T (2015). Frailty, Exercise and Nutrition. *Clinics in Geriatric Medicine*; 31(3):375-87.
- Péter S, Holguin F, Wood LG, Clougherty JE, Raederstorff D, Antal M, Weber P, Eggersdorfer M (2015). Nutritional Solutions to Reduce Risks of Negative Health Impacts of Air Pollution. *Nutrients*; 7(12):10398-10416.- Ruiz-Ramos M, Córdoba-Doña JA, Bacigalupe A, Juárez S y Escolar-Pujolar A (2014). Crisis económica al inicio del siglo XXI y mortalidad en España. Tendencia e impacto sobre las desigualdades sociales. Informe SESPAS 2014. *Gaceta Sanitaria*; 28(S1):89-96.

Otros recursos

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). Agencia encargada de la promoción y el fomento de los derechos de los consumidores y usuarios en bienes y servicios, así como la seguridad alimentaria y la nutrición saludable: <http://aesan.msssi.gob.es/>

Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). Agencia europea que asesora desde un punto de vista científico a la Comisión Europea, el Parlamento Europeo y los Estados miembros de la Unión Europea: <http://www.efsa.europa.eu/>

Centros para el control de enfermedades (U.S.). Organización para proteger a los Estados Unidos de amenazas a la salud, seguridad y protección, tanto extranjeras como propias de los EE.UU.: www.cdc.gov

Food and drug Administration (FDA). Agencia que supervisa las funciones básicas en relación a los productos médicos, tabaco, alimentos, operaciones y políticas globales reguladoras: <http://www.fda.gov/>

Instituto de Salud Carlos III. Principal Organismo Público de Investigación que financia, gestiona y ejecuta la investigación biomédica en España: www.isciii.es

Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social. Organismo nacional encargado de la propuesta y ejecución de la política del Gobierno en materia de salud, de planificación y asistencia sanitaria y de consumo: www.mscbs.gob.es

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Organización cuyos objetivos son alcanzar la seguridad alimentaria para todos y asegurar el acceso a alimentos de buena calidad que permitan llevar una vida activa y saludable:

<http://www.fao.org/home/es/>

Organización Mundial de la Salud (OMS). Página web en su versión española de la autoridad directiva y coordinadora en asuntos de sanidad internacional en el sistema de las Naciones Unidas.: <http://www.who.int/es/>

Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC). Asociación para estudiar y defender unos hábitos alimentarios saludables con fundamento científico: www.nutricioncomunitaria.com

Sociedad Española de Nutrición (SEN). Asociación multidisciplinar formada por profesionales y personas interesadas en las Ciencias de la Alimentación y la Nutrición: <http://www.nutricion.org/>

Sociedad Española de Salud Pública y Administración Sanitaria. Sociedad científica cuya misión es contribuir a la mejora de la salud y de los servicios de atención sanitaria de la población en España: <http://www.sespas.es/eupha.php>

World Federation of Public Health Associations (WFPHA). Página de la organización no gubernamental a nivel internacional que promueve políticas y prácticas eficaces de salud pública en todo el mundo: <http://www.wfpha.org/>

A continuación se indican una serie de links de bases de datos y de buscadores que pueden ayudar en la búsqueda de información adicional:

Bases de datos PUBMED: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed>

Base de datos EMBASE: <http://www.embase.com/info/helpfiles/home>

Google Académico (buscador): <http://scholar.google.es/>

MEDLINE Plus: <http://www.nlm.nih.gov/medlineplus/spanish/>

The Cochrane Library: <http://www.thecochranelibrary.com/view/0/index.html>

COMENTARIOS ADICIONALES

Se podrá ofrecer bibliografía y/o recursos adicionales en español o en inglés durante el desarrollo de la asignatura.