

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Nutrición y Salud	Salud Pública	4º	1 ^{er}	6	Obligatoria
PROFESORES			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS		
Profesor coordinador: Elena Moreno Roldán Tlf. 958246132. E-mail: elmorol@ugr.es			Dpto. Medicina Preventiva y Salud Pública, Facultad de Farmacia. Campus Universitario de Cartuja. 18071 Granada. http://www.salud-publica.es/ Telf. 958 243544. Correo electrónico: elmorol@ugr.es		
Profesores: Rocío Barrios Rodríguez Tlf. 958249617/958242064. E-mail: rbarrios@ugr.es			HORARIO DE TUTORÍAS Lunes y jueves de 10:30 a 13:30 horas (Profesora Elena Moreno). Lunes y miércoles de 8:30 a 9:30 y de 11.30 a 13.30 horas (Profesora Rocío Barrios). Los profesores cumplen el horario presencial de 9:00 a 14:00 horas, por lo que las tutorías se realizan en este horario a demanda de los alumnos para no interferir en su docencia.		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS			Grado en Nutrición Humana y Dietética		
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES					
El alumno deberá cursar previamente las asignaturas correspondientes al módulo de Formación Básica, especialmente Microbiología, Fisiología, Química General y Bioquímica. También las asignaturas de Microbiología Alimentaria, Parasitología Alimentaria y Tecnología de los Alimentos I y II.					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)					
Concepto sobre salud, salud pública, enfermedad y educación sanitaria. Epidemiología y prevención de las enfermedades transmisibles y no transmisibles. Tipos de estudios epidemiológicos. Epidemiología nutricional. Servicios y programas de salud, políticas y organización sanitaria.					

COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS

Las siguientes competencias, según el documento Verifica del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:

Competencias generales

- CG.01 - Capacidad de expresarse correctamente en lengua española en su ámbito disciplinar.
- CG.02 - Resolución de problemas.
- CG.03 - Trabajo en equipo.
- CG.04 - Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica.
- CG.05 - Toma de decisiones.
- CG.07 - Capacidad de análisis y síntesis.
- CG.08 - Razonamiento crítico.
- CG.11 - Capacidad de gestión de la información.
- CG.12 - Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones.

Competencias básicas

- CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
- CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
- CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias transversales

- CT.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs.

Competencias específicas

- CE.12 - Conocer y establecer pautas nutricionales y diseñar alimentos para favorecer un consumo y una alimentación saludable.
- CE.13 - Comprender y saber aplicar acciones para fomentar la educación alimentaria, los sistemas de salud y las políticas alimentarias.
- CE.15 - Informar, capacitar y asesorar legal, científica y técnicamente a la administración pública, a la industria alimentaria y a los consumidores para diseñar estrategias de intervención y formación en el ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos.
- CE.2 - Conocer los modelos de producción de alimentos, su composición y propiedades físicas, físico-químicas y químicas para determinar su valor nutritivo y funcionalidad.

OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

Al final de esta materia se espera que el alumno sea capaz de:

- Saber realizar el diagnóstico de salud, diseñar estudios epidemiológicos y valorar el estado nutricional de la población.
- Describir, analizar e interpretar los fenómenos epidemiológicos en el ámbito de su actuación sanitaria profesional.
- Establecer las medidas de prevención de enfermedades frecuentes una vez se han identificado los riesgos.
- Desarrollar y participar en políticas sanitarias, equipos multidisciplinares y proyectos de salud pública especialmente los relacionados con la nutrición.



TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TEMARIO TEÓRICO

Se impartirá en 42 horas presenciales, en el horario y aulas que se asignen en la ordenación docente.

Conceptos generales

TEMA 1. Concepto de salud, salud pública y salud comunitaria. Los determinantes de salud.

TEMA 2. Historia natural de la enfermedad. Estrategias y niveles de prevención.

Métodos y técnicas básicas en salud pública

TEMA 3. Demografía sanitaria. Conceptos generales. Demografía estática. Demografía dinámica.

TEMA 4. Epidemiología. Concepto y aplicaciones. Epidemiología nutricional. El método epidemiológico. Causalidad.

TEMA 5. Medición de los fenómenos de salud y enfermedad. Incidencia y Prevalencia. Medidas de asociación: fuerza e impacto.

TEMA 6. Estudios epidemiológicos. Tipos de estudios: transversales, ecológicos, experimentales, de cohortes, de casos y controles.

TEMA 7. Errores aleatorios y sistemáticos en los estudios epidemiológicos. Sesgos de selección e información. Factores de confusión y modificación del efecto. Interacción.

TEMA 8. Validez y fiabilidad de pruebas diagnósticas.

Alimentación y enfermedades transmisibles

TEMA 9. Epidemiología general de las enfermedades transmisibles. Cadena Epidemiológica. Estrategias generales de prevención de las enfermedades transmisibles.

TEMA 10. Esterilización. Sistemas de esterilización. Esterilización por calor y a bajas temperaturas.

TEMA 11. Desinfección. Concepto y métodos. Aplicaciones prácticas. Valoración de desinfectantes.

TEMA 12. Desinsectación. Procedimientos técnicos. Criterios para su aplicación. Resistencia de los artrópodos. Alternativas a los plaguicidas químicos.

TEMA 13. Desratización. Rodenticidas agudos. Rodenticidas de dosis reiteradas.

TEMA 14. Inmunización activa y pasiva. Concepto y clasificación de las vacunas. Contraindicaciones. Reacciones secundarias. Aplicación de las vacunas. Inmunización pasiva. Quimioprofilaxis.

TEMA 15. Intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias. Estudio sanitario: epidemiología y prevención.

TEMA 16. Intoxicaciones de origen biológico. Biotoxinas.

TEMA 17. Epidemiología y prevención de las enfermedades transmisibles relacionadas con los alimentos. Fiebre tifoidea y paratifoidea. Gastroenteritis de origen alimentario causadas por *Salmonella* y *Shigella*.

TEMA 18. Gastroenteritis de origen alimentario causadas por *Escherichia coli*.

TEMA 19. Epidemiología y prevención del cólera. Gastroenteritis por *Vibrio parahaemolyticus*.

TEMA 20. Intoxicaciones alimentarias por Estafilococo. Importancia actual de las cepas SARM.

TEMA 21. Epidemiología y prevención de listeriosis, yersiniosis y campylobacteriosis de origen alimentario.

TEMA 22. Intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias producidas por *Bacillus* y *Clostridium*.

TEMA 23. Epidemiología y prevención de la hepatitis A.

TEMA 24. Otras infecciones virales transmitidas por alimentos: norovirus, rotavirus.

TEMA 25. Zoonosis y su importancia en la alimentación. Principales zoonosis bacterianas. Encefalopatías espongiiformes transmisibles.

TEMA 26. Indicadores microbiológicos de riesgo para las enfermedades transmisibles de origen alimentario.

TEMA 27. Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por artrópodos. Epidemiología y prevención.

Alimentación y enfermedades crónicas

TEMA 28. Epidemiología general de las enfermedades crónicas. Epidemiología y prevención. Factores de riesgo.

TEMA 29. Papel de la alimentación en las enfermedades crónicas.

TEMA 30. El cribado como técnica de prevención.

Promoción de la salud

TEMA 31. Educación Sanitaria. Conceptos, modelos y niveles de actuación.

Organización sanitaria

TEMA 32. El sistema sanitario español. La Ley General de Sanidad. Organismos internacionales relacionados con la salud. OMS.



Seminarios/Talleres

Se podrán realizar seminarios o talleres sobre problemas de Salud Pública más prevalentes o de mayor interés para los alumnos en cada momento. Estos seminarios serán materia de examen.

TEMARIO PRÁCTICO

Las prácticas se impartirán durante 15 horas presenciales, que se realizarán durante una semana (3 horas diarias, 5 días), con el siguiente contenido:

Prácticas de epidemiología

SESIÓN 1. Aplicación práctica de los principales tipos de diseño epidemiológico a problemas relacionados con la alimentación. Análisis de datos de estudios de cohortes.

SESIÓN 2. Análisis de datos de estudios de casos y controles. Análisis de datos de estudios experimentales.

SESIÓN 3. Análisis de datos de estudios transversales. Identificación de parámetros epidemiológicos. Intervalos de confianza.

Prácticas de alimentación y enfermedades transmisibles

SESIÓN 4. Estudio sanitario de un alimento. Parámetros microbiológicos de calidad que establece la legislación. Manipulación del alimento para su análisis microbiológico. Muestreo y conservación. Análisis microbiológico alimentario.

SESIÓN 5. Obtención de datos del estudio microbiológico y propuesta de nuevas investigaciones. Actuación sanitaria ante un brote de toxiinfección alimentaria.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- Fernández-Crehuet Navajas, J. y cols. (2016): *Piédrola Gil Medicina Preventiva y Salud Pública*. 12ª edición. Ed.Elsevier Masson Barcelona.
- Argimón Pallas JM, Jiménez Villa J. (2012): *Métodos de investigación clínica y epidemiológica*. 4ª edición. Ed. Elsevier España, S.A. Madrid.
- Mandell, G.L., J.E. Bennett y R. Dolin (2015): *Enfermedades infecciosas: Principios y práctica*. 8ª ed. Médica Panamericana. Buenos Aires.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Métodos y técnicas básicas en Salud Pública

- GORDIS, L. (2014): *Epidemiología* (5ª edición). Elsevier. Madrid.
- IRALA ESTÉVEZ, J., MARTÍNEZ-GONZALEZ M.A., SEGUÍ-GOMEZ, M. (2004): *Epidemiología aplicada*. Ariel Ciencias Médicas; Barcelona.

Alimentación y enfermedades transmisibles

- ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD (2017): *El Control de las Enfermedades Transmisibles*. 20ª ed. OPS. Washington.
- Mandell, G.L., J.E. Bennett y R. Dolin (2015). *Principles and practice of infectious diseases*. 8ª ed. Churchill Livingstone, USA.

Estrategias de Salud Pública

- STEWART, B.W., WILD, CP. (2014): *World Cancer Report*. IARC Press. Lyon.

ENLACES RECOMENDADOS

Biblioteca Electrónica de la Universidad de Granada: https://biblioteca.ugr.es/pages/biblioteca_electronica

Boletín Oficial del Estado: <https://www.boe.es/>

Consejería de Salud de la Junta de Andalucía: www.juntadeandalucia.es/salud/

Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública (UGR): <http://www.salud-publica.es/>

Instituto de Salud Carlos III: www.isciii.es

Instituto Nacional de Estadística: <https://www.ine.es/>



Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social: <https://www.msbs.gob.es/home.htm>

Organización Mundial de la Salud (OMS): www.who.int

Organización Panamericana de Salud (OPS): www.paho.org

U. S. Centers for Disease Control: www.cdc.gov

U. S. Environmental Protection Agency: www.epa.gov

U. S. Food and Drug Administration: www.fda.gov

METODOLOGÍA DOCENTE

Normas generales

La asignatura consta de un contenido presencial de 60 horas (2,4 ECTS, 40%), 42 horas de contenidos teóricos, 15 horas de prácticas y 3 horas para la realización de los exámenes. El programa teórico incluye 32 temas, y está disponible en la plataforma virtual de la asignatura (plataforma PRADO2), la web del Departamento y la web de la Facultad de Farmacia.

1. Clases teóricas:

Se impartirán clases de manera presencial y asistencia obligatoria (42 horas). El programa teórico incluye 32 temas, estructurados en diferentes bloques temáticos. Se proporcionará al alumnado a través de la plataforma virtual de la asignatura (plataforma PRADO2). En estas horas se podrá incluir la realización por los alumnos de exposiciones y/o seminarios/talleres de los contenidos del temario que se indiquen previamente, de acuerdo con los problemas de Salud Pública más prevalentes o de mayor interés para los alumnos en cada momento. La realización de estos seminarios se valorará para la calificación final en la cuantía que se establezca previamente en función del grado de dificultad del contenido de cada uno de ellos. A criterio del profesor, se realizarán controles de asistencia a clase que contabilizarán para la evaluación, aunque en estos controles las ausencias no puntuarán negativamente.

2. Clases prácticas:

Se impartirán durante 15 horas presenciales (5 días a razón de 3 horas diarias). Son obligatorias.

Constan de 2 bloques: Epidemiología, con tres sesiones, y Alimentación y enfermedades transmisibles, con 2 sesiones. Los alumnos serán convocados oficialmente mediante el sistema informático habilitado por la Facultad, prevaleciendo las listas que se publicarán en el tablón de anuncios del Departamento en caso de errores informáticos.

El Manual de Prácticas es imprescindible y estará disponible gratuitamente en el Departamento; no se puede utilizar el de años anteriores porque se evalúa el trabajo realizado durante las prácticas y la cumplimentación del cuaderno. Aquellos alumnos que hayan sido convocados y no asistan a su turno perderán el derecho a realizar las prácticas con posterioridad. No se permite cambio de grupo de prácticas sin una causa debidamente justificada. No se admitirá la entrada a las prácticas pasados 10 minutos desde su inicio.

El profesor evaluará el rendimiento del alumno mediante preguntas y revisión del trabajo realizado en el manual de prácticas. En esta evaluación se otorgará al alumno la máxima puntuación si realiza las prácticas con aprovechamiento y completa adecuadamente el cuaderno. Esta puntuación se reducirá si el alumno falta a una sesión, y no se le computarán las prácticas si falta a dos sesiones.

Aproximadamente el 10 % de las preguntas de los exámenes parciales serán de la materia explicada en las prácticas.

EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)

Siguiendo el texto consolidado de la Normativa de Evaluación y Calificación de Estudiantes de la Universidad de Granada, aprobada por Acuerdo del Consejo de Gobierno de 20 de mayo de 2013, e incluyendo las correcciones de errores de 19 de diciembre de 2016 y de 24 de mayo de 2017. Se exponen a continuación las modalidades y sistema de evaluación que se empleará en esta materia:

EVALUACIÓN ORDINARIA

Para la evaluación de la asignatura se tendrán en cuenta las siguientes actividades presenciales, asignando la calificación de acuerdo con los siguientes porcentajes:

Exámenes de los contenidos de las clases teóricas - 60 %

Asistencia y evaluación de las clases prácticas - 15 %

Asistencia y participación en clases teóricas - 25 %



EXÁMENES DE LA CONVOCATORIA ORDINARIA

Se realizará un examen final, en las fechas establecidas en la Organización Docente de la Facultad. El examen consta de preguntas tipo test (contenido teórico/seminarios o talleres y práctico). Las preguntas de test correctamente contestadas sumarán 1 punto; por cada respuesta incorrecta se descontará 0,25 puntos. Es condición indispensable para aprobar la asignatura alcanzar al menos el 50% de la puntuación máxima posible en dicho examen. Sólo si se alcanza esta puntuación en el examen se sumarán los puntos obtenidos durante el periodo correspondiente (asistencias, preguntas en clase, prácticas, etc.) para la calificación final. Para aprobar la asignatura, además de aprobar el examen final, se deberá alcanzar al menos el 50% de la puntuación máxima posible sumando todas las actividades presenciales.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

Se realizará en la fecha establecida en la Organización Docente de la Facultad y constará de preguntas de respuesta corta, con contenido teórico-práctico y un problema de epidemiología. Es condición indispensable para aprobar la asignatura alcanzar al menos el 50% de la puntuación máxima posible en el examen. Sólo si se alcanza esta puntuación en el examen se sumarán los puntos obtenidos en las diversas actividades presenciales durante el curso (asistencias, preguntas en clase, prácticas, etc.) para la calificación final. Para aprobar la asignatura, además de aprobar el examen final, se deberá alcanzar al menos el 50% de la puntuación máxima posible sumando todas las actividades presenciales.

EVALUACIÓN ÚNICA

Se seguirá el procedimiento establecido en la Normativa de Evaluación y de Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada (aprobada en Consejo de Gobierno y modificada en su sesión de 26 octubre de 2016). Se realizará mediante un examen de preguntas test y problemas. Las preguntas de test correctamente contestadas sumarán 1 punto; por cada respuesta incorrecta se descontará 0,25 puntos. Es condición indispensable para aprobar la asignatura alcanzar al menos el 50% de la puntuación máxima posible en el examen. También se realizará un examen de los contenidos prácticos establecidos en la guía docente, que al igual que el examen teórico es condición indispensable alcanzar al menos el 50% de la puntuación máxima posible en dicho examen. Así, el estudiante deberá acreditar la adquisición de los conocimientos tanto teóricos como prácticos y las competencias establecidas en la presente guía docente. El examen teórico representará el 60% de la calificación y el 40% restante se otorgará al examen práctico.

EVALUACIÓN POR INCIDENCIAS

Se regirá por lo establecido en el artículo 15 de la Normativa de Evaluación y de Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada (aprobada en Consejo de Gobierno, incluido corrección de errores de 24 de mayo de 2017).

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA PARA ESTUDIANTES DE MOVILIDAD

Se regirá por lo establecido en el artículo 20 de la Normativa de Evaluación y de Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada (aprobada en Consejo de Gobierno en su sesión extraordinaria de 20 de mayo de 2013 y modificada en su sesión de 26 de octubre de 2016). Será absolutamente indispensable una justificación documental emitida por la Universidad de destino en la que se señale la imposibilidad de realizar el examen en la fecha oficialmente establecida en la Organización Docente de la Facultad.

NORMAS DE REALIZACIÓN Y CONDICIONES INDISPENSABLES DE TODOS LOS EXÁMENES DE LA ASIGNATURA

Para poderse examinar el alumno debe estar matriculado (debe figurar en las listas oficiales), siendo indispensable acudir provisto del DNI o pasaporte (se excluyen otros documentos de identidad, y el número del documento presentado debe coincidir con el que aparece oficialmente en las listas y actas). Si un alumno se examina sin estar matriculado, o ha sido excluido de las listas oficiales por no estar al corriente del pago de los plazos de matrícula, su examen será invalidado. No se permitirá la presencia de teléfonos móviles a la vista, ni conectados. Se puede usar calculadora, pero no se podrá intercambiar con otro alumno durante el examen. Las respuestas del examen test tienen que ser pasadas a la plantilla dentro del tiempo correspondiente (no se corregirán los exámenes que no estén pasados a la plantilla, ni se concederá tiempo adicional para pasar las respuestas).

