

SALUD PÚBLICA GENERAL

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Salud Pública y Nutrición Comunitaria	Salud Pública	3º	1º	6	Obligatoria
PROFESOR(ES)			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
Profesor coordinador: Miguel Espigares García Telf. 958249618. E-mail: mespigares@ugr.es			Dpto. Medicina Preventiva y Salud Pública. Facultad de Farmacia. Campus Universitario de Cartuja. Granada.		
Profesores: Eladio Jiménez Mejías Telf. 958249895. E-mail: eladiojimenez@ugr.es Carmen Amezcua Prieto Telf. 958241000 ext. 20287. E-mail: carmezcua@ugr.es Inmaculada Salcedo Bellido E-mail: isalcedo@ugr.es			HORARIO DE TUTORÍAS		
			Los profesores cumplen el horario presencial, por lo que las tutorías se pueden realizar de 9:00 a 14:00 horas a demanda de los alumnos de acuerdo con sus horarios.		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA					
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
Se recomienda haber cursado las materias básicas y las asignaturas programadas en cursos anteriores (primero y segundo).					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)					
Conceptos generales: salud, salud pública, salud comunitaria y determinantes de salud. Demografía sanitaria y epidemiología general. Principales enfermedades transmisibles de origen alimentario y estrategias de control.					



Epidemiología de los principales problemas de salud pública.

COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS

Competencias generales

Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.

Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.

Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.

Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.

Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.

Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.

Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.

Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Competencias específicas

Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.

Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.

Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.

Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.

OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

El alumno debe obtener los conocimientos y la práctica de las herramientas metodológicas más imprescindibles en el ámbito de la Salud Pública que sirvan de base a las actuaciones del futuro nutricionista, especialmente en el plano comunitario. Entre ellos cabe destacar:



Conceptos fundamentales sobre salud, Salud Pública, Epidemiología.
Conocimientos del método epidemiológico y demografía, como herramientas para evaluar problemas y políticas nutricionales.
Métodos generales de prevención.
Epidemiología y prevención de las enfermedades transmisibles y no transmisibles relacionadas con la nutrición.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TEMARIO TEÓRICO

Se impartirá durante 40 horas presenciales (1,6 ECTS; 26,7 %).

Conceptos generales

TEMA 1. Concepto de salud, salud pública y salud comunitaria. Antecedentes históricos. Modelos explicativos de la salud individual y comunitaria. Los determinantes de salud.

Demografía sanitaria y epidemiología nutricional

TEMA 2. Demografía y salud pública. Conceptos generales. Demografía estática.

TEMA 3. Demografía dinámica: Natalidad, fecundidad, mortalidad y esperanza de vida.

TEMA 4. Concepto y aplicaciones de la epidemiología nutricional.

TEMA 5. Recogida de información sobre la dieta. Cuestionario de frecuencias. Historial dietético

TEMA 6. Medición de los fenómenos de salud y enfermedad. Incidencia y prevalencia. Medidas de asociación: fuerza e impacto.

TEMA 7. Estudios descriptivos: Estudios transversales y ecológicos.

TEMA 8. Estudios experimentales.

TEMA 9. Estudios de cohortes.

TEMA 10. Estudios de casos y controles.

TEMA 11. Errores aleatorios y sistemáticos en los estudios epidemiológicos. Sesgos de selección e información.

TEMA 12. Factores de confusión y modificación del efecto. Interacción.

TEMA 13. Validez y fiabilidad de pruebas diagnósticas.

Alimentación y enfermedades transmisibles

TEMA 14. Epidemiología general de las enfermedades transmisibles. Cadena Epidemiológica.

TEMA 15. Estrategias generales de prevención de las enfermedades transmisibles.

TEMA 16. Esterilización. Esterilización por calor. Esterilización a bajas temperaturas.

TEMA 17. Desinfección. Concepto y métodos. Aplicaciones prácticas. Valoración de desinfectantes.

TEMA 18. Desinsectación. Importancia de la lucha. Procedimientos técnicos. Criterios para su aplicación.

TEMA 19. Resistencia de los artrópodos. Alternativas a los plaguicidas químicos.

TEMA 20. Desratización. Rodenticidas agudos. Rodenticidas de dosis reiteradas.

TEMA 21. Inmunización activa y pasiva. Concepto y clasificación de las vacunas. Contraindicaciones. Reacciones secundarias. Aplicación de las vacunas. Inmunización pasiva. Quimioprofilaxis.

TEMA 22. Intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias. Estudio sanitario: Epidemiología y prevención.

TEMA 23. Intoxicaciones de origen biológico. Biotoxinas.

TEMA 24. 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 25. Gastroenteritis de origen alimentario causadas por *Escherichia coli*.

TEMA 26. Epidemiología y prevención del cólera. Gastroenteritis por *Vibrio parahaemolyticus*.

TEMA 27. Intoxicaciones alimentarias por Estafilococo. SARM: su importancia actual.



- TEMA 28. Epidemiología y prevención de listeriosis, yersiniosis y campylobacteriosis de origen alimentario.
TEMA 29. Intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias producidas por *Bacillus* y *Clostridium*.
TEMA 30. Epidemiología y prevención de la hepatitis A.
TEMA 31. Otras infecciones virales transmitidas por alimentos: norovirus, rotavirus.
TEMA 32. Brucelosis. Encefalopatías espongiiformes transmisibles. Epidemiología y prevención.
TEMA 33. Indicadores microbiológicos de riesgo para las enfermedades transmisibles de origen alimentario.
TEMA 34. Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por artrópodos. Epidemiología y prevención.

Alimentación y enfermedades crónicas

- TEMA 35. Epidemiología general de las enfermedades crónicas.
TEMA 36. El cribado como técnica de prevención.
TEMA 37. Papel de la alimentación en las enfermedades crónicas.

Seminarios/Talleres

Se realizarán en horas de clase de teoría sobre los problemas de Salud Pública más prevalentes o de mayor interés para los alumnos en cada momento.

TEMARIO PRÁCTICO

Las prácticas se impartirán durante 15 horas presenciales (0,6 ECTS; 10,00 %), que se realizarán durante una semana (3 horas diarias, 5 días):

1. Aplicación práctica de los principales tipos de diseño epidemiológico a problemas relacionados con la alimentación. Análisis de datos de estudios de cohortes.
2. Análisis de datos de estudios de casos y controles. Análisis de datos de estudios experimentales.
3. Análisis de datos de estudios transversales. Identificación de parámetros epidemiológicos. Intervalos de confianza.
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.
5. Obtención de datos del estudio microbiológico y propuesta de nuevas investigaciones. Lectura crítica de trabajos científicos relacionados con la salud alimentaria. Actuación sanitaria ante un brote de toxiinfección alimentaria.

BIBLIOGRAFÍA

- Argimón Pallas JM, Jiménez Villa J. (2004): *Métodos de investigación clínica y epidemiológica*. 3ª edición. Ed. Elsevier España, S.A. Madrid.
- Jay, J.M., Loessner, M.J., y Golden, D.A. (2005): *Microbiología moderna de los alimentos*. 5ª ed. Acribia, Zaragoza.
- Mandell, G.L., Bennett, J.E., y Dolin R. (2010): *Enfermedades infecciosas: Principios y práctica*. 5ª ed. Médica Panamericana. Buenos Aires.
- Serra Majem, L. y Aranceta Bartrina, J. (2006): *Nutrición y Salud Pública*. 2ª edición. Masson. Barcelona.
- Sierra López, A. y cols. (2008): *Piédrola Gil Medicina Preventiva y Salud Pública*. 11ª edición. Elsevier-Masson. Barcelona.

ENLACES RECOMENDADOS



Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO): www.fao.org
Organización Mundial de la Salud (OMS): www.who.int
Organización Panamericana de Salud: www.paho.org
Instituto de Salud Carlos III: www.isciii.es
Consejería de Salud de la Junta de Andalucía: www.juntadeandalucia.es/salud/principal
Ministerio de Sanidad y Consumo: www.msc.es
Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública (Universidad de Granada): http://www.ugr.es/~dpto_prev/
Biblioteca Electrónica de la Universidad de Granada: <http://www.ugr.es/~biblio/>
U. S. Environmental Protection Agency: www.epa.gov
U. S. Food and Drug Administration: www.fda.gov
U. S. Centers for Disease Control: www.cdc.gov
Naciones Unidas (ONU): www.un.org/es/

METODOLOGÍA DOCENTE

INFORMACIÓN GENERAL

La presente guía de la asignatura está disponible en el tablón de docencia y en las páginas web del Departamento y de la Facultad.

No es necesario entregar ficha en el Departamento, pero sí realizar el proceso administrativo para que todos los datos del alumno, junto con su fotografía, aparezcan en la ficha electrónica.

Para el desarrollo de la asignatura se han asignado 6 créditos ECTS, repartidos de la siguiente forma: 2,4 créditos presenciales y 3,6 créditos no presenciales. A continuación desarrollaremos los contenidos y la metodología programada en cada apartado.

ACTIVIDADES PRESENCIALES

Clases teóricas

El programa teórico se desarrollará mediante 40 horas presenciales, en las que se abordarán los contenidos especificados en el programa de la asignatura.

Se pasará aleatoriamente asistencia a clase, y se contabilizará cada asistencia con un valor de 0,5 puntos, que se sumarán a la puntuación del examen. Igualmente, a criterio de cada Profesor, se podrá contabilizar con 1 punto algunas de las preguntas de clase; estos puntos se sumarán a la puntuación del examen y nunca puntuarán negativamente.

Seminarios

Se podrán realizar algunos seminarios durante las horas de docencia teórica, en los que se abordarán temas de interés sanitario actual relacionados con contenidos del programa.

Clases Prácticas

Se han programado un total de 15 horas de prácticas, en las que se abordarán los contenidos especificados en el programa práctico de la asignatura (ver programa). La asistencia será obligatoria. Cada sesión de prácticas se valorará también con 0,5 puntos, y el examen de prácticas con un máximo de 1,5 puntos.

La materia impartida en las prácticas también se incluye en los exámenes de teoría.

Tutorías

Presenciales: El horario de tutorías será el que se exponga públicamente en el tablón de anuncios del Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública. No obstante, puesto que los profesores cumplen el horario presencial, las tutorías se pueden realizar de 9:00 a 14:00 horas a demanda de los alumnos de acuerdo con sus horarios. Debido a la ausencia de



personal administrativo del Departamento en esta Facultad, no se atenderá a los alumnos por teléfono.

Exámenes

Se han programado dos exámenes, con una carga presencial conjunta de 5 horas (0,2 ECTS, 3,3 %).

Examen parcial

Se realizará un examen parcial en la fecha establecida en la organización docente. Los alumnos aprobados eliminan materia para el examen final, pero no para la convocatoria extraordinaria de septiembre.

El examen será tipo test, con 50-60 preguntas. Las correctamente contestadas sumaran 1 punto; por cada respuesta incorrecta se descontara 0,25 puntos. A la puntuación del examen se sumarán los puntos adicionales obtenidos en las actividades desarrolladas durante el correspondiente periodo de curso (asistencias, preguntas en clase, prácticas, seminarios, etc.). Para aprobar será necesario obtener una puntuación del 50% o más de la máxima posible en el examen.

Examen final. El examen final podrá ser de una de los dos siguientes formas:

a) Los alumnos que hubiesen aprobado el primer parcial sólo se examinarán de la materia del segundo parcial, que también será de tipo test, con 50-60 preguntas. Igualmente, las preguntas test correctamente contestadas sumaran 1 punto, y por cada respuesta incorrecta se descontara 0,25 puntos. A los puntos del examen se sumaran los puntos acumulados durante el correspondiente periodo de curso (asistencias, preguntas en clase, etc.). Para aprobar será necesario obtener una puntuación del 50% o más de la máxima posible en el examen.

b) Los alumnos que no se hubiesen presentado, o no hubiesen aprobado el primer parcial, se examinarán de toda la materia (primer y segundo parcial). El examen también será de tipo test, con 50-60 preguntas de cada parcial. Igualmente, las preguntas test correctamente contestadas sumaran 1 punto, y por cada respuesta incorrecta se descontara 0,25 puntos. A los puntos del examen se sumaran los puntos acumulados durante todo el curso (asistencias, preguntas en clase, etc.). Para aprobar será necesario obtener una puntuación del 50% o más de la máxima posible en el examen, y aprobar cada uno de los parciales separadamente.

Convocatoria extraordinaria (septiembre)

Se realizará en la fecha oficialmente establecida.

El examen constará de preguntas a desarrollar y un problema de epidemiología. A los puntos del examen se sumaran los puntos acumulados durante todo el curso (asistencias, preguntas en clase, etc.). Será necesario obtener una puntuación del 50% o más para aprobar.

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. 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).

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

Se establecen 3,6 créditos ECTS (60 %) para las actividades no presenciales: estudio, realización de trabajos, preparación de seminarios, etc.

