



GUÍA DOCENTE 2018-2019
Salud Pública

1. Denominación de la asignatura:

Salud Pública

Titulación

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Código

5173

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

Módulo Nutrición y Salud

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

Departamento de Ciencias de la Salud

4.a Profesor que imparte la docencia (Si fuese impartida por mas de uno/a incluir todos/as) :

José Luis Yáñez Ortega

4.b Coordinador de la asignatura

José Luis Yáñez Ortega

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

Tercer curso. Primer semestre

6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria



7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

3

8. Competencias que debe adquirir el alumno/a al cursar la asignatura

1.-Entender la enfermedad como un proceso dinámico, influido multifactorialmente, en el que lo social y lo ambiental son los principales determinantes, mucho mas que lo sanitario

Esta competencia se relaciona con las G8 , T4 y T5

2.-Conocer las diversas oportunidades para abordar la enfermedad: Promoción de la salud y Prevención de la enfermedad con especial atención a la promoción de la salud alimentaria

Esta competencia se relaciona con las G8 , E2-A , E4-A y E5-A

3.-Conocer los fundamentos de las principales disciplinas de la salud publica: la Epidemiología y la Administración Sanitaria

Esta competencia se relaciona con las T2, T3, T4, T5, T7, T9, G4, G6 y G8

4.-Saber leer críticamente artículos relacionados con la salud, la enfermedad o lo sanitario

Esta competencia se relaciona con las T4 , T7 y G8

5.-Entender críticamente un estudio epidemiológico

Esta competencia se relaciona con las T4 , T7 y E5-A

6.-Conocer los principales modelos de sistema sanitario y las características del sistema

sanitario español

Esta competencia se relaciona con la G8

7.- Adquirir destrezas para realizar trabajos, informes y memorias sobre los diferentes niveles de investigación en Salud Pública.

Esta competencia se relaciona con la T3, T5, T6, T8, G4 y G7

9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes

•Sensibilizar a los alumnos sobre el carácter integral y multifactorial de la salud y la enfermedad, de manera que sea capaz de identificar sus determinantes y entre ellos, el papel que juega la alimentación.

•Introducir al alumno en la Salud Pública como herramienta para mejorar en salud de las comunidades de manera que conozca las técnicas básicas de sus ciencias auxiliares tales como la EPIDEMIOLOGIA en cuanto instrumento para el análisis científico de los problemas de salud y de la ADMINISTRACIÓN Sanitaria como metodología para dar respuesta a los Problemas de Salud.

•Ubicar a los alimentos en el contexto de la salud de una comunidad en su vertiente epidemiológica.



9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
• MODULO I .- La Salud y la Enfermedad. Tema 1.- Aproximación al concepto de salud. Evolución Histórica. Implicaciones. Tema 2.- Determinantes de la Salud. Tema 3 .- El proceso Salud-Enfermedad. Niveles de Prevención. Concepto y funciones de la Salud Publica. Salud Publica Comunitaria. Demografía. PRACTICA: Determinantes de la Salud Lectura y discusión en grupos de artículos y estadísticas reales sobre las circunstancias que determinan la aparición de la enfermedad en las sociedades • MODULO II.- Sistemas Sanitarios.- Tema 4.- Modelos organizativos. La política Sanitaria. Los diferentes Sistemas Sanitarios. Tema 5.-El Sistema Sanitario Español. La Ley General de Sanidad PRACTICA: Modelos de Sistemas Sanitarios Comparación de Modelos Sanitarios • MODULO III .- Epidemiología. Tema 6.- El método epidemiológico. Principio de Causalidad. Epidemiología descriptiva. Los datos y variables epidemiológicas. Información sanitaria. Medidas en epidemiología. Las Tasas, Incidencia y Prevalencia. Tema 7- Análisis epidemiológico. Estudios de Cohortes y de Casos-control. Concepto de Riesgo. Estudios experimentales en salud pública PRACTICAS: Epidemiologia Medidas epidemiológicas. Exactitud diagnóstica. Lectura e interpretación de estudios epidemiológicos y estadísticas socio-sanitarias.



• **MODULO IV .- Administración Sanitaria. Programación en Salud.**

**Tema 8.- La Administración Sanitaria. El proceso Administrativo y sus fases.
Diagnóstico de Salud de una comunidad. Concepto y métodos**

Tema 9- Los programas de Salud. El proceso de programación.

PRACTICA: Programa de salud.

Programa de salud.

• **MODULO V.- Alimentación y Enfermedad.-**

Tema 10.- Epidemiología de las enfermedades transmisibles.

Tema 11.- Enfermedades transmitidas a través de los alimentos.

Tema 12.- Alimentación y cáncer desde el punto de vista epidemiológico.

Tema 13.- Relación epidemiológica entre la alimentación y las enfermedades cardiovasculares. Riesgo cardiovascular.

PRACTICAS: Epidemiología y alimentación

Lectura e interpretación de artículos e informes sobre estudios epidemiológicos relacionados con el cancer, la enfermedad cardiovascular y las transmisibles

9.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Martinez Hernández, Alfredo y otros, Alimentación y salud pública, McGraw Hill-Interamericana,

Colomer Revuelta, Concha y otros, Promoción de la salud y cambio social, Masson,
Piedrola Gil y otros, (2008) Medicina Preventiva y Salud Pública, 11ª, Masson,
Salleras Sanmartí, Luis, (1990) Educación Sanitaria, Díaz de Santos,

Serra Majen y otros, Nutrición y Salud Pública: métodos, bases científicas y aplicaciones, Masson,

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Ashton, John, Ciudades Sanas , Masson,

Hulley , Diseño de la investigación clínica, Doyma,

M.Jenicek, Epidemiología, Salvat,

Martinez Navarro, Francisco y otros, Salud Pública, McGraw-Hill,

Milton Terris, La revolución epidemiológica y la medicina social, Siglo veintiuno editores ,



10. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases teóricas	1,2,3,4,5,6	12	8	20
Clases prácticas (pequeño grupo)	1,2,3,4,5	8	8	16
Seminarios, Debates	1,2,3,4,5	5	7	12
Realización de trabajos, informes, memorias y pruebas de evaluación	7	0	25	25
Evaluación		2	0	2
Total		27	48	75

11. Sistemas de evaluación:

Para la evaluación de esta asignatura se llevará a cabo un seguimiento y evaluación continua del alumno.

La calificación final se obtendrá realizando la media ponderada de la calificación de cada uno de los procedimientos; no obstante, para realizar esta media será necesario alcanzar en cada uno de ellos una calificación mínima del 5/10, incluida la prueba de evaluación final sobre aspectos globales.

De acuerdo con lo establecido en el Reglamento de Evaluación, no serán recuperables en segunda convocatoria los procedimientos marcados con (*) debido a que las actividades se realizan de manera interactiva con el profesor en el aula y el trabajo y exposición por ser un trabajo en grupo.

Todos los alumnos que hayan superado la asignatura en 1ª convocatoria con nota igual o superior a 8,50 puntos podrán mejorar esta calificación realizando un trabajo sobre uno de los temas de la asignatura que promediará con la nota final obtenida en la 1ª convocatoria. El estudiante deberá comunicar al coordinador de la asignatura, mediante correo electrónico, su intención de presentarse a dicha prueba con una antelación mínima de dos días.



Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Prueba de conocimiento escrita	40 %	40 %
Actividades	25 %	25 %
Trabajo y Exposición	25 %	25 %
Participación en las sesiones presenciales (clases, seminarios, tutorías y otras actividades programadas) (*)	10 %	10 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

Los alumnos deberán solicitar por escrito al Decano del Centro la posibilidad de acogerse a la evaluación excepcional (ver Art. 9 del Reglamento de Evaluación de la UBU).

En procedimiento excepcional los alumnos deberán efectuar los siguientes procedimientos:

Prueba presencial escrita con preguntas de tipo test : 40 %

Prueba presencial escrita de preguntas cortas y problemas:30 %

Realización de un trabajo sobre un tema de la asignatura: 30%

En el caso de alumnos que participen en el programa UBU Cantera la calificación se determinará en función del desempeño de las tareas que le sean asignadas en el marco del programa.

.

12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Clases magistrales con diferentes recursos docentes: pizarra, proyección de presentaciones e imágenes desde el ordenador mediante cañón de proyección, etc. Las clases prácticas se realizarán en el aula donde los alumnos trabajan con supuestos y problemas de epidemiología, demografía, planificación sanitaria...relacionados con los temas teóricos correspondientes.

Se utilizará como material de apoyo los recursos en red de los que dispone la universidad de Burgos, tanto los recursos bibliográficos (catálogo UBUCat, bases de datos, revistas y libros electrónicos, etc.) como la plataforma UBUVirtual que se utilizará para poner información a disposición del alumno y para proponer actividades no presenciales dirigidas y de autoevaluación.



13. Calendarios y horarios:

Se detallan en la página web de la titulación (<http://www.ubu.es/grado-en-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos/informacion-academica/horarios-y-pruebas-de-evaluacion>)

14. Idioma en que se imparte:

Español