



GUÍA DOCENTE 2012-2013
Salud Publica

1. Denominación de la asignatura:

Salud Publica

Titulación

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Código

5173

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

Modulo Nutrición y Salud

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

Ciencia y Tecnología de los Alimentos

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

Maria José Pereda Riguera



4.b Coordinador de la asignatura

Maria José Pereda Riguera

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 GL8 , G4 y A5

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 GL8 , A2 , A4 y A5 y A5

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

Esta competencia se relaciona con las G2, G3, G4,G5, G7, G9, GL4, GL6 y GL8

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

Esta competencia se relaciona con las G4 , G7 y GL8

5.-Entender críticamente un estudio epidemiológico

Esta competencia se relaciona con las G4 , G7 y A5

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

Esta competencia se relaciona con la GL8



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 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

Proyección de la película SICKO y posterior debate.

Se realizara un trabajo a partir de un cuestionario que permita la reflexión del alumno.

• **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

Lectura e interpretación de estudios epidemiológicos y estadísticas socio-sanitarias.
Diseño básico de estudios epidemiológicos

• **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: Priorización de los problemas de salud

Desarrollar un caso práctico de priorización de los problemas de salud a partir de un método tradicional.



• **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 cáncer, la enfermedad cardiovascular y las transmisibles

9.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Martínez 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, (2001) Medicina Preventiva y Salud Pública, 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,
Martínez 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	1,2,3,4,5,6,7,	12	8	20
Clases prácticas (pequeño grupo)	1,2,3,4,5	8	8	16
Seminarios, Debates	1,2,3,4,5	7	7	14
Realización de trabajos, informes, memorias y pruebas de evaluación		0	25	25
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 40%, incluida la prueba de evaluación final sobre aspectos globales.

De acuerdo con lo establecido en el Reglamento de Evaluación, no serán objeto de evaluación en segunda convocatoria los procedimientos marcados con (*).

Procedimiento	Peso en la calificación final
Prueba de conocimiento escrita	40 %
Actividades en el aula (*)	40 %
Exposiciones (*)	10 %
Participación en las sesiones presenciales (clases, seminarios, tutorías y otras actividades programadas) (*)	10 %
Total	100 %



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

14. Idioma en que se imparte:

Español