



GUÍA DOCENTE 2025-2026
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/a que imparte la docencia (Si fuese impartida por más de uno/a incluir todos/as) :

Juan Ayllón Barasoain

4.b Coordinador/a de la asignatura

Juan Ayllón Barasoain

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 // Resultados de aprendizaje

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

G4 - Seleccionar y utilizar los métodos estadísticos adecuados al diseño de experimentos y al tratamiento de datos en los distintos ámbitos de interés para la ciencia y tecnología de los alimentos.

G6 - Saber utilizar las herramientas de gestión en la empresa alimentaria.

G8 - Comprender la alimentación como un factor ambiental condicionante del estado de salud y la calidad de vida de la población.

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

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

T2 - Capacidad para la gestión de la información (incluyendo el uso eficaz y eficiente de las Tecnologías de la Información y Comunicación, TIC, y otros recursos).

T3 - Capacidad de resolución eficaz y eficiente de problemas, demostrando principios de originalidad y autodirección.

T4 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis.

T5 - Capacidad de gestión eficaz y eficiente: espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones, y negociación.

T7 - Conocimiento de los principios y métodos de la investigación científica y técnica.

T9 - Preocupación permanente por la calidad y el medio ambiente, la prevención de riesgos laborales y la responsabilidad social y corporativa.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS



E4-A - Promover la seguridad y la calidad en la cadena alimentaria, desde la producción de materias primas al consumo
E5-A - Intervenir en actividades de promoción de la salud relacionadas con el consumo de alimentos
E2-A - Evaluar el riesgo potencial higiénico-sanitario y toxicológico de un proceso, alimento, ingrediente, envase, etc.

En la página web del Título se encuentra disponible la vinculación entre los objetivos ODS y las competencias del Título: <https://www.ubu.es/grado-en-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos/informacion-basica/objetivos-y-competencias>

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)
• BLOQUE I.- La Salud y la Enfermedad. Tema 1.- Salud y Enfermedad. Determinantes de la Salud. Tema 2.- Salud Pública. Funciones y Evolución. Tema 3.- Protección. Promoción. Niveles de Prevención.
• BLOQUE II.- Política Sanitaria. Tema 4.- Sistemas Sanitarios. Modelos Organizativos. Tema 5.- El Sistema Nacional de Salud.



Tema 6.- Principios de Administración Sanitaria.

• **BLOQUE III .- Epidemiología.**

Tema 6.- Concepto. Aplicaciones. Causalidad.

Tema 7- Medidas de Frecuencia. Epidemiología Descriptiva.

Tema 8.- Medidas de Asociación. Epidemiología Analítica.

9.3- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=5173&auth=SAML

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

Metodología	Competencia/resulta do de aprendizaje relacionado	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases teóricas	G4,G6,68, CB1-5, T2,T3,T4,T5,T7,T9, E2-A, E4-A,E5-A	12	8	20
Clases prácticas (grupos secundarios)	G4,G6,68, CB1-5, T2,T3,T4,T5,T7,T9, E2-A, E4-A,E5-A	8	8	16
Seminarios, Debates (grupo principal)	G4,G6,68, CB1-5, T2,T3,T4,T5,T7,T9, E2-A, E4-A,E5-A	4	7	11
Realización de trabajos, informes, memorias y pruebas de evaluación	G4,G6,68, CB1-5, T2,T3,T4,T5,T7,T9, E2-A, E4-A,E5-A	0	25	25
Evaluación		3	0	3
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 la prueba de conocimientos final una calificación mínima de 5/10. El apartado "Asistencia y participación en las sesiones presenciales" sólo será computable si se ha asistido al menos a un 80% del total de horas presenciales.

No será recuperable en segunda convocatoria el procedimiento marcado con (*), "Asistencia y participación en las sesiones presenciales", debido a su dependencia de la participación interactiva con el profesor y el resto de estudiantes en el aula.

Esta asignatura no ofrece la posibilidad de mejorar su calificación al alumnado que haya superado la asignatura en la primera convocatoria. (Art. 19.11 del Reglamento de evaluación).

El sistema de evaluación para estudiantes de intercambio deberá ser modificado en el supuesto de que los calendarios académicos de las universidades de origen y de destino no sean coincidente.

A los estudiantes que fueran sorprendidos copiando o plagiando en cualquiera de los procedimientos de evaluación de la asignatura se les aplicará el Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos en vigor para el curso. El profesor podrá utilizar cualquier herramienta antiplagio o de supervisión que la Universidad ponga a su disposición (detección de plagio con Turnitin, herramientas de supervisión para exámenes online como SMOWL...) para asegurar que no ha habido copia o plagio en ninguna de las pruebas de evaluación realizadas por los estudiantes. Si el estudiante no autorizara su uso no podrá ser evaluado de ese procedimiento y se le calificará con un cero. El alumnado está obligado a observar las reglas básicas sobre autenticidad y autoría en la realización de cualquier prueba de evaluación ya sea presencial o no. La realización fraudulenta de alguna prueba o de los trabajos exigidos en la evaluación de alguna asignatura conducirá a la aplicación del Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos en vigor para el curso.



Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Prueba de conocimiento escrita	60 %	60 %
Trabajo y exposición oral	20 %	20 %
Asistencia y participación en las sesiones presenciales (*)	20 %	20 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

Los alumnos deberán solicitar por escrito al Decanato 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 de conocimiento escrita: 60 %

Memoria de prácticas: 20 %

Defensa oral de uno de los temas de la asignatura: 20%

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 la prueba de conocimiento escrita una calificación mínima de 5/10.

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