



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE VETERINARIA
**GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
DE LOS ALIMENTOS**
CURSO 2024/25
SALUD PÚBLICA



Datos de la asignatura

Denominación: SALUD PÚBLICA**Código:** 102242**Plan de estudios:** GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**Curso:** 2**Materia:** SALUD PÚBLICA**Carácter:** OBLIGATORIA**Duración:** PRIMER CUATRIMESTRE**Créditos ECTS:** 6.0**Horas de trabajo presencial:** 60**Porcentaje de presencialidad:** 40.0%**Horas de trabajo no presencial:** 90**Plataforma virtual:** <https://moodle.uco.es/>

Profesor coordinador

Nombre: FAROUK AHMED ALLAM, MOHAMED**Departamento:** CIENCIAS MÉDICAS Y QUIRÚRGICAS**Ubicación del despacho:** Edificio Norte. 7ª Planta. Facultad de Medicina y Enfermería.**E-Mail:** fm2faahm@uco.es**Teléfono:** 957218248

Breve descripción de los contenidos

Los contenidos de la asignatura ofrecen un enfoque integral hacia la Salud Pública y la Salud Pública Nutricional. La Epidemiología Nutricional se centra en analizar patrones de enfermedades relacionadas con la alimentación, mientras que la Epidemiología de la Patología Ligada a los Alimentos y a los Hábitos Alimentarios explora la conexión entre hábitos alimentarios y patologías. Además, se evalúa la situación actual y se proponen estrategias de control para abordar eficazmente los problemas de salud asociados con la alimentación en la sociedad actual.

Conocimientos previos necesarios

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno.

Recomendaciones

Sería recomendable que el estudiante haya completado previamente los cursos relacionados con los módulos de formación básica común, destacando especialmente las asignaturas de fisiología, bioquímica y microbiología.

Programa de la asignatura

1. Contenidos teóricos

BLOQUES TEMÁTICOS

I - INTRODUCCIÓN Y CONCEPTOS DE SALUD PÚBLICA

Tema 1- Salud Pública. Concepto, definición, contenido, evolución histórica y funciones. Nutrición y Salud Pública.

Tema 2- Salud y Enfermedad. Conceptos. Determinantes de salud. Niveles de prevención: Concepto y clasificación.

II - EPIDEMIOLOGÍA NUTRICIONAL

Tema 3- Epidemiología. Definición y concepto actual. La causa en epidemiología. Criterios de causalidad. Epidemiología nutricional.

Tema 4- Objetivos, Fines y Aplicaciones de la epidemiología nutricional.

Tema 5- Estudios Epidemiológicos Descriptivos. Estudios Ecológicos y su aplicación en Epidemiología nutricional. Diseño, ventajas e inconvenientes. Estudios transversales.

Tema 6- Estudios Analíticos. Estudios de Cohortes. Diseño, ventajas e inconvenientes y Aplicación en Epidemiología Nutricional. Estudios de Casos y Controles. Diseño, ventajas e inconvenientes. Aplicación en Epidemiología Nutricional.

Tema 7- Estudios Experimentales. Ensayos Clínicos. Estudios de Intervención Comunitaria. Diseño, ventajas e inconvenientes. Sesgos más importantes en los estudios epidemiológicos.

Tema 8- Medidas de Frecuencia en Epidemiología nutricional. Medidas de Asociación en Epidemiología nutricional. La Medida del Impacto de los Factores de Riesgo en Epidemiología Nutricional.

Tema 9- El método epidemiológico de investigación. Etapas. Diseño de estudios en Epidemiología Nutricional. Criterios de clasificación.

Tema 10- Reproductibilidad y Validez de las variables nutricionales y de las pruebas diagnósticas. Sensibilidad, Especificidad y Valor Predictivo.

III- EPIDEMIOLOGÍA DE LA PATOLOGÍA LIGADA A LOS ALIMENTOS Y A LOS HÁBITOS ALIMENTARIOS

Tema 11- Los alimentos y los hábitos alimentarios como factores de riesgo para la salud. Principales macro y micro nutrientes asociados al nivel de salud.

Tema 12- Valoración del estado nutricional. Indicadores nutricionales antropométricos y bioquímicos.

Tema 13- Encuestas alimentarias. Elección de la encuesta alimentaria en los estudios epidemiológicos.

Tema 14- La Patología de la Alimentación. Los alimentos como vehículo de enfermedad. Epidemiología de las enfermedades transmitidas por alimentos. Contaminación bacteriológica y química de los alimentos. Intoxicaciones alimentarias.

Tema 15- Investigación epidemiológica en el control de brotes epidémicos de enfermedades transmitidas por alimentos. Toxiinfecciones alimentarias.

Tema 16- Las enfermedades no transmisibles ligadas a los hábitos alimentarios como problema de Salud Pública. La dieta como factor de riesgo y de protección en las enfermedades cardiovasculares.

Tema 17- Dieta y obesidad. Dieta y Anemia.

Tema 18- Dieta, nutrición y cáncer.

Tema 19- Dieta y enfermedades endocrinas y metabólicas. Dieta y enfermedades degenerativas.

Tema 20- Caries dental y dieta. Nutrición y osteoporosis.

IV - SITUACIÓN ACTUAL Y ESTRATEGIAS DE CONTROL DE LOS PROBLEMAS DE SALUD RELACIONADOS CON LA ALIMENTACIÓN

Tema 21- Nuevas Tecnologías en las industrias alimentarias. Alimentos Funcionales. Alimentos Ecológicos. Transgénicos y Light.

Tema 22- Técnicas generales de prevención de las enfermedades transmisibles. Vacunación, quimioprofilaxis e Inmunoprofilaxis.

Tema 23- Prevención de las enfermedades no transmisibles. Educación sanitaria: objetivos, campos de acción, métodos y medios de educación sanitaria.

Tema 24- Nutrición comunitaria. Planificación y programación. Políticas nutricionales. .

2. Contenidos prácticos

TEMARIO DE CLASES PRÁCTICAS

1- Incidencia y Prevalencia. Criterios de causalidad.

2- Diseño y realización de estudios epidemiológicos nutricionales. Estudios Descriptivos. Analíticos de Cohortes y de Casos y Controles.

3- Diseño y realización de Estudios Experimentales.

4- Investigación de un brote de gastroenteritis.

5- Dieta, Nutrición y Cáncer. IARC Informe 26 Octubre 2015.

6- Ministerio de Sanidad; Indicadores de Salud.

Bibliografía

- Organización Mundial de la Salud. Nutrición. Disponible en: <https://www.who.int/es/health-topics/nutrition>
- Organización Mundial de la Salud. Alimentación sana. Disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>
- Laguna RT, Claudio VS. Diccionario de nutrición y dietoterapia. 5ª ed., McGraw-Hill Interamericana (México). 2007.
- Salas-Salvadó J. Nutrición y dietética clínica. En: Fernández J, Arija V, editores. Capítulo 4. La dieta en la prevención de la enfermedad, Doyma (Barcelona). 2000.
- Aranceta J. Dieta y riesgo cardiovascular. Estudio DORICA II, Panamericana (Madrid). 2007.
- Piedrola Gil. Medicina Preventiva y Salud Pública. 12ª ed. Barcelona. Editorial Elsevier Masson. 2016.
- MÉTODO EPIDEMIOLÓGICO. Manual Docente de la Escuela Nacional de Sanidad Madrid, octubre de 2009. EDITA: ESCUELA NACIONAL DE SANIDAD Instituto de Salud Carlos III; Ministerio de Ciencia e Innovación. Disponible en: http://www.isciii.es/ISCIII/es/contenidos/fd-publicaciones-isciii/fd-documentos/2009-0843_
- Álvaro Ruiz Morales, Luis Enrique Morillo Zárata. Epidemiología clínica: investigación clínica aplicada. Ed. Médica Panamericana, 2004.

Metodología

Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

El enfoque metodológico involucrará la participación activa de los estudiantes durante las clases, promoviendo la búsqueda de información y fomentando debates. Además, se proporcionarán tutorías individuales con el profesor para ofrecer apoyo y orientación personalizada.

Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

Los alumnos que no puedan asistir a los Seminarios y/o Prácticas, por motivos razonados con el profesor de la asignatura, deben realizar trabajos prácticos sobre los contenidos a propuesta del profesor.

Para los estudiantes con necesidades educativas especiales, se aplicarán las directrices proporcionadas por el Servicio de Atención a la Diversidad de la UCO.

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Total
<i>Actividades de comprensión lectora, auditiva, visual, etc.</i>	24	-	24
<i>Actividades de comunicación oral</i>	6	8	14
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	6	5	11
<i>Actividades de expresión escrita</i>	-	4	4
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	-	2	2
<i>Actividades de salidas al entorno</i>	-	5	5
Total horas:	36	24	60

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de búsqueda de información</i>	30
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	30
<i>Actividades de resolución de ejercicios y problemas</i>	30
Total horas:	90

Resultados del proceso de aprendizaje

Conocimientos, competencias y habilidades

- 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 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.
- CU2 Conocer y perfeccionar el nivel de usuario en el ámbito de las TIC.
- CT1 Capacidad de expresarse correctamente en lengua española en su ámbito disciplinar.
- CT2 Capacidad de resolver problemas.
- CT3 Capacidad de trabajar en equipo.
- CT4 Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica.
- CT5 Capacidad de tomar decisiones.
- CT6 Adquirir un compromiso ético.
- CT7 Capacidad de análisis y síntesis.
- CT8 Desarrollar un razonamiento crítico.
- CT9 Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.
- CT12 Capacidad de gestión de la información.
- CT15 Ser capaz de diseñar y gestionar proyectos.
- CE2 Conocer los modelos de producción de alimentos, su composición y propiedades físicas, físico-químicas y químicas para determinar su valor nutritivo y funcionalidad.
- CE7 Analizar los peligros biológicos, físicos y químicos de la cadena alimentaria con la finalidad de proteger la salud pública.
- CE12 Conocer y establecer pautas nutricionales y diseñar alimentos para favorecer un consumo y una alimentación saludable.
- CE13 Comprender y saber aplicar acciones para fomentar la educación alimentaria, los sistemas de salud y las políticas alimentarias.
- CE14 Evaluar, controlar y gestionar las estrategias y planes de prevención y control de enfermedades originadas por el consumo de alimentos.
- CE15 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.

Métodos e instrumentos de evaluación

Competencias	Examen	Medios de ejecución práctica	Medios orales	Proyectos globalizadores de carácter individual o grupal
CB2	X	X	X	X
CB3	X			
CB4			X	
CE12	X			
CE13	X			
CE14	X			
CE15	X			
CE2	X	X		
CE7	X	X		
CT1			X	
CT12	X			
CT15		X		
CT2	X			
CT3			X	
CT4	X			
CT5			X	
CT6	X			
CT7	X			
CT8	X			
CT9				X
CU2	X			
Total (100%)	60%	10%	10%	20%
Nota mínima (*)	3	0.5	0.5	1

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

La evaluación constará de una prueba escrita de desarrollo que representará el 60% de la nota, los seminarios (o las prácticas) contarán con un peso del 20%, y la realización de un trabajo de campo en grupo tendrá también un valor del 20%.

La calificación de Aprobado se alcanzará cuando la suma de la puntuación obtenida en la prueba escrita (preguntas de desarrollo y supuestos prácticos), junto con la calificación de los seminarios (o las prácticas) y el trabajo de campo en grupo, alcance o supere el valor de 5.

Para calcular dicha media, es requisito indispensable que la calificación obtenida en la Prueba de preguntas de desarrollo sea como mínimo un 3.

La validez del examen teórico, los seminarios (o las prácticas) y el trabajo de campo se extenderán a todas las convocatorias del curso académico.

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:

Los alumnos que no puedan asistir a los Seminarios y/o Prácticas, por motivos razonados con el profesor de la asignatura, deben realizar trabajos prácticos sobre los contenidos a propuesta del profesor.

Aclaraciones sobre la evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

La evaluación también incluirá exámenes y supuestos prácticos, debiendo obtenerse una calificación mínima de 5 para aprobar. La convocatoria extraordinaria de finalización de estudios consistirá en un examen, el cual se considerará aprobado si se obtiene una calificación de al menos 5.

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

La matrícula se obtendrá cuando la calificación final sea superior a 9.2.

Objetivos de desarrollo sostenible

Salud y bienestar
Agua limpia y saneamiento
Trabajo decente y crecimiento económico
Ciudades y comunidades sostenibles
Producción y consumo responsables
Alianzas para lograr los objetivos

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente responderán a los principios de igualdad y no discriminación y deberán ser adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.

El estudiantado deberá ser informado de los riesgos y las medidas que les afectan, en especial las que puedan tener consecuencias graves o muy graves (artículo 6 de la Política de Seguridad, Salud y Bienestar; BOUCO 23-02-23).
