

## 30824 - Salud pública y alimentación

### Información del Plan Docente

**Año académico:** 2024/25

**Asignatura:** 30824 - Salud pública y alimentación

**Centro académico:** 105 - Facultad de Veterinaria

**Titulación:** 568 - Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

**Créditos:** 6.0

**Curso:** 3

**Periodo de impartición:** Primer semestre

**Clase de asignatura:** Obligatoria

**Materia:**

### 1. Información básica de la asignatura

El objetivo de esta asignatura es formar profesionales que reconozcan la influencia de la alimentación sobre la salud pública; que tengan capacidad de realizar e interpretar críticamente estudios que analizan la asociación entre el patrón dietético y la aparición de enfermedades transmisibles y no transmisibles; que sean capaces de asesorar a la industria y a las administraciones en el diseño y la realización de intervenciones dirigidas a alcanzar una dieta saludable y, en consecuencia, a mejorar la salud de la población.

### 2. Resultados de aprendizaje

1. - Definir el concepto y los ámbitos de actuación de la Salud Pública, describir los determinantes del nivel de salud de las poblaciones y analizar las consecuencias de la alimentación sobre la salud y la enfermedad.  
- Resumir los principales problemas de Salud Pública y su relación con la alimentación, identificar los problemas de salud más prevalentes y utilizar fuentes de información útiles en el campo de la salud pública y la alimentación.  
- Identificar los niveles de responsabilidad del sistema sanitario en relación con la alimentación.

2. - Establecer las diferencias entre los diferentes tipos de estudios en epidemiología nutricional y realizar un análisis epidemiológico con datos básicos.

-Definir, calcular e interpretar los principales indicadores del nivel de salud: indicadores demográficos, tasas de mortalidad, medidas de frecuencia de enfermedad.

-Estimar e interpretar las medidas de frecuencia, de asociación y de impacto en estudios de epidemiología nutricional y describir las fases de investigación de un brote epidémico, aplicándolas a la resolución de un caso práctico.

-Realizar una lectura crítica de trabajos publicados sobre alimentación y problemas de salud e identificar los errores más comunes cometidos en estudios epidemiológicos (errores aleatorios y errores sistemáticos) y discutir la validez de los resultados de estudios epidemiológicos en el campo de la salud y la alimentación.

3. Utilizar herramientas informáticas básicas en epidemiología: hojas de cálculo, bases de datos y programas de análisis estadístico y epidemiológico de libre disposición.

4. Identificar las fases de un programa de salud relacionado con la alimentación. Comentar posibles limitaciones, valorar la evolución del consumo de alimentos en nuestro país a partir de las fuentes disponibles y describir las políticas de salud disponibles en nuestro medio para los principales problemas de salud relacionados a dieta, incluyendo las recomendaciones dietéticas y los objetivos nutricionales.

5. Analizar y sintetizar los mensajes clave de materiales formativos de promoción de salud y alimentación.

6. Identificar las posibilidades de prevención de enfermedades crónicas a partir de la alimentación y analizar la importancia de las enfermedades infecciosas transmitidas por los alimentos.

7. Desarrollar la capacidad de sintetizar información y exponerla oralmente, mediante la presentación oral de un trabajo realizado en equipo.

8. Adquirir capacidad de leer documentación científica en inglés y utilizar vocabulario técnico básico en este idioma, revisando documentación de estudio y páginas web de instituciones cuya información está en este idioma.

### 3. Programa de la asignatura

#### Contenidos:

Bloque 1: Introducción a la salud pública y la alimentación

1- Concepto de salud. Determinantes de la salud individual y colectiva.

2- Evolución histórica y concepto actual de Salud Pública.

3- Principales problemas de salud y su relación con la alimentación.

Bloque 2: Métodos en salud pública y Alimentación

4- Medición del nivel de salud. Sistemas de información e indicadores de salud.

5- Epidemiología nutricional.

6- Revisiones sistemáticas y metaanálisis. Alimentación basada en la evidencia.

7- Evaluación poblacional del consumo de alimentos.

Bloque 3: Planificación y promoción de la salud en el campo de la alimentación

8- Planificación y programación en el campo de la salud y la alimentación. Políticas para una alimentación sostenible.

9- Actividades preventivas y de promoción de la salud. Educación para una alimentación saludable.

10- Marketing social y alimentación.

Bloque 4: Alimentación y problemas de salud

11- Enfermedades nutricionales y metabólicas de mayor prevalencia en nuestro medio.

12- Dieta y enfermedades cardiovasculares.

13- Dieta y cáncer.

Bloque 5: Seguridad alimentaria

14- Seguridad alimentaria.

#### Sesiones de prácticas:

1. Consulta y valoración crítica de literatura científica y de webs de interés en salud pública y alimentación.
2. Descripción de un problema de salud pública relacionado con la alimentación, sintetizando literatura e información hallada sobre el tema.
3. Elaboración de indicadores y resolución de problemas de epidemiología nutricional.
  - Medidas de frecuencia de enfermedad
  - Control de factores de confusión
  - Estudios epidemiológicos descriptivos.
  - Estudios epidemiológicos analíticos.
4. Lectura crítica de un artículo científico que estudia la influencia de la dieta sobre un problema de salud.
5. Estudio de un brote epidémico originado por el consumo de un alimento.

#### 4. Actividades académicas

La asignatura se estructura en 40 clases magistrales participativas y seminarios y 20 horas de clases prácticas, en grupos reducidos.

Durante las clases magistrales se desarrollan actividades de aprendizaje correspondientes al temario de la asignatura con una exposición, por parte de la profesora, de los contenidos teóricos. Posteriormente, se discuten gráficos, artículos, noticias o documentales relacionados con el tema. Se aplican metodologías de aprendizaje basado en problemas y estudio de un caso, promoviendo la implicación, reflexión y/o búsqueda de información por parte del estudiantado.

En las sesiones prácticas se profundiza en la aplicación práctica, con supervisión de la profesora, de conceptos teóricos trabajados en clase, mediante actividades de entrenamiento en búsqueda, consulta e integración de información sobre alimentación y salud, de resolución de problemas de epidemiología nutricional, o de formación y realización de lectura crítica de un artículo científico.

#### 5. Sistema de evaluación

**Sistema de evaluación continua.** Optando por este sistema se deberán realizar, en los plazos que se indiquen, las siguientes actividades:

-Prueba 1 (55%). Realización de prueba individual escrita, con preguntas de test, abiertas cortas y problemas, sobre los contenidos teóricos y prácticos de la materia. Cada respuesta errónea descontará un tercio del valor de una acertada. Se valorará el conocimiento de la materia, su aplicación a la resolución de problemas y casos prácticos, el uso de terminología adecuada y el pensamiento crítico relacionado con la materia.

-Prueba 2 (20%). Elaboración y exposición oral de un trabajo en grupo que consistirá en la lectura crítica de un artículo científico. Se valorará la aplicación adecuada de los contenidos de la asignatura relacionados, y las habilidades de comunicación oral, así como la participación e interés mostrados por cada estudiante.

-Prueba 3 (25%). Realización de actividades complementarias relacionadas con los contenidos trabajados. En estas se valorará, principalmente, la aplicación de los contenidos de la materia a la resolución de problemas y casos prácticos, así como el desarrollo de pensamiento crítico relacionado con la materia.

Es necesario asistir a todas las sesiones prácticas, salvo si existe causa de fuerza mayor, debidamente justificada. También es necesario obtener una nota mínima de 5 en la prueba escrita y en el trabajo en grupo (se podrá compensar un 4 en una de las dos pruebas si la calificación ponderada en el resto de pruebas es de 6 o superior), independientemente de la calificación obtenida en las actividades de la prueba 3.

Solo la calificación obtenida en la prueba 2 se mantendrá para la prueba global de evaluación, tanto en primera como segunda convocatoria.

**Prueba global de evaluación.** Tienen derecho a este sistema todos los estudiantes (es decir, los que no opten por evaluación continua, los que la suspendan o los que quieran mejorar la calificación).

La segunda convocatoria de evaluación de cada curso académico se realizará siempre con este sistema.

-Prueba 1 (80%). Examen escrito con preguntas de test, abiertas cortas y problemas, sobre los contenidos de la asignatura. Cada respuesta errónea descontará un tercio del valor de una acertada. Se valorará el conocimiento de la materia, su aplicación a la resolución de problemas y casos prácticos, el uso de terminología adecuada y el pensamiento crítico relacionado con la materia.

-Prueba 2 (20%). Elaboración de un trabajo en grupo/individual, que consistirá en la realización de lectura crítica de un artículo científico. Se valorará la aplicación adecuada de los contenidos de la asignatura relacionados, así como la participación e interés mostrados por cada estudiante cuando se trate de trabajo en grupo.

Es necesario obtener una calificación mínima de 5 en ambas pruebas, realizando el examen final y entregando el trabajo en la fecha oficial establecida por el centro.

## **6. Objetivos de Desarrollo Sostenible**

- 3 - Salud y Bienestar
- 10 - Reducción de las Desigualdades
- 12 - Producción y Consumo Responsables