

## **Grado en Nutrición Humana y Dietética 29213 - Salud pública**

**Guía docente para el curso 2014 - 2015**

**Curso: 2, Semestre: 1, Créditos: 6.0**

---

### **Información básica**

---

#### **Profesores**

- **María Alexandra Prados Torres** sprados@unizar.es

#### **Recomendaciones para cursar esta asignatura**

Alexandra Prados Torres

[sprados.iacs@aragon.es](mailto:sprados.iacs@aragon.es)

#### **Actividades y fechas clave de la asignatura**

Serán fechas claves la entrega de ejercicios y tareas, así como el trabajo en grupo. Se considera muy importante realizar los ejercicios y trabajos de acuerdo a los criterios de calidad marcados al igual que la entrega de los mismos en tiempo debido. Se pretende que el alumno desarrolle la competencia de trabajo en equipo y la gestión del tiempo en relación a estas actividades.

El cronograma de actividades y plazos de entrega se publicará al comienzo de las clases de esta asignatura, y será recomendable que el alumno lo tenga presente a lo largo de todo el cuatrimestre.

---

### **Inicio**

---

#### **Resultados de aprendizaje que definen la asignatura**

**El estudiante, para superar esta asignatura, deberá demostrar los siguientes resultados...**

**1:**

1. Es capaz de aplicar criterios científicos para analizar políticas alimentarias existentes y conoce y es capaz de desarrollar los pasos necesarios para hacer un programa de alimentación saludable.
2. Conoce, valora críticamente y sabe utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y problemas de salud.
3. Conoce el método para analizar y evaluar los riesgos alimentarios.
4. Puede obtener e interpretar datos de estudios epidemiológicos en el campo de la alimentación y es capaz

de obtener, definir, calcular, interpretar y utilizar indicadores de salud.

5. Domina, a nivel básico, aplicaciones informáticas relativas al ámbito de estudio.

6. Aplica los conocimientos teóricos al análisis de situaciones, resolución de problemas y toma de decisiones en contextos reales.

7. Se comunica oralmente de forma correcta y comprende textos en inglés en el ámbito de la asignatura.

8. Es capaz de organizar y planificar autónomamente el trabajo.

9. Es capaz de trabajar en equipo de forma coordinada y efectiva.

10. Reconoce la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional.

## **Introducción**

### **Breve presentación de la asignatura**

La asignatura de Salud Pública tiene carácter obligatorio y forma parte del módulo de Salud Pública y Nutrición Comunitaria. Tiene una carga docente de 6 ECTS y se imparte en el primer cuatrimestre del segundo curso del grado. En esta asignatura se imparten conceptos básicos en salud pública y alimentación, planificación, prevención y promoción de salud, se aplican los conocimientos en epidemiología nutricional, y se analiza la repercusión de la alimentación en las enfermedades más prevalentes en nuestro medio.

---

## **Contexto y competencias**

### **Sentido, contexto, relevancia y objetivos generales de la asignatura**

#### **La asignatura y sus resultados previstos responden a los siguientes planteamientos y objetivos:**

El principal resultado de aprendizaje esperado es que el estudiante adquiera las habilidades necesarias para aplicar los conocimientos teóricos de la materia al análisis de situaciones, resolución de problemas y toma de decisiones en contextos reales.

La asignatura se imparte durante el primer cuatrimestre de 2º curso. La inclusión de la misma como asignatura obligatoria en el Grado de Nutrición Humana y Dietética (NHD), responde a la necesidad de que los alumnos tengan el suficiente conocimiento de las bases de salud pública y alimentación, planificación, prevención y promoción de salud y se analiza la repercusión de la alimentación en las enfermedades más prevalentes en nuestro medio. El objetivo es formar profesionales que comprendan la importancia de la alimentación en la salud; que tengan capacidad de interpretar y realizar estudios que permitan estudiar la asociación entre alimentación en general, y composición de los alimentos en particular, con enfermedades transmisibles y no transmisibles; que sean capaces de asesorar a la industria y a las administraciones para realizar planes dirigidos a mejorar la alimentación de las poblaciones.

#### **Contexto y sentido de la asignatura en la titulación**

La asignatura está relacionada con las asignaturas de “Bioestadística” y “Metodología Científica y Epidemiología Nutricional” que se imparten en el primer curso. Estas asignaturas, principalmente la segunda, aportan los conocimientos básicos que facilitan las actividades docentes relacionadas con el cálculo e interpretación de indicadores, así como con la búsqueda y revisión crítica e interpretación de la evidencia científica, necesaria para elaborar planes y desarrollar argumentos para asesorar a la industria y a las administraciones. También es importante la formación que adquieren los alumnos en “Microbiología” y “Toxicología” donde se adquieren conceptos básicos que permiten comprender las enfermedades infecciosas transmitidas a través de los alimentos. La asignatura de “Antropología” aporta una visión global de los individuos, culturas y grupos sociales, apoyando la perspectiva poblacional que se adquiere desde la Salud Pública; a su vez dotando al alumno con herramientas cualitativas útiles en el desarrollo de actividades propias de la misma.

Esta asignatura (Salud Pública) permite que los alumnos integren los conocimientos adquiridos sobre composición de alimentos y seguridad alimentaria con la salud de las poblaciones, les capacita para interpretar y realizar estudios dirigidos al estudio de la influencia de la alimentación en la salud y para obtener información disponible en diferentes fuentes. El contenido práctico, les aporta conocimientos y habilidades en el manejo de herramientas de análisis de datos que les son de utilidad en la realización del Trabajo Fin de Grado y en estudios posteriores. Igualmente la presentación oral de ejercicios y trabajos contribuye a que los estudiantes adquieran destrezas necesarias, tanto en otras asignaturas como en su desarrollo profesional posterior. La asignatura contribuye además a desarrollar un espíritu crítico entre los estudiantes y una visión global de las poblaciones y su relación con la alimentación.

## **Al superar la asignatura, el estudiante será más competente para...**

### **1:**

Conocer los niveles de planificación, especialmente en lo relacionado con los aspectos nutricionales; y analizar políticas alimentarias.

Identificar las características de los diferentes modelos de salud.

Conocer, valorar críticamente y saber utilizar las fuentes de información.

Interpretar indicadores y datos epidemiológicos en salud pública nutricional y reconocer la relación entre factores sociodemográficos, salud y nutrición.

Aplicar e interpretar el proceso de investigación epidemiológica en nutrición

Dominar aplicaciones informáticas relativas al ámbito de estudio.

Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, y a la calidad.

Estar capacitado para aplicar los conocimientos teóricos al análisis de situaciones, resolución de problemas y toma de decisiones en contextos reales.

Disponer de capacidad de comunicación correcta y eficaz, oral y escrita, en castellano y la capacidad de leer en inglés.

Capacidad de organización y planificación autónoma del trabajo; de gestión de la información y de desarrollar su creatividad.

## **Importancia de los resultados de aprendizaje que se obtienen en la asignatura:**

Contribuyen junto con el resto de competencias adquiridas en las asignaturas del bloque/módulo Salud Pública y Nutrición Comunitaria la capacitación de los estudiantes para el desempeño del perfil profesional del dietista en varios ámbitos. Principalmente en el ámbito comunitario y de salud pública, pero también en el ámbito clínico, aportando conocimientos sobre el papel de la alimentación en la salud y enfermedad, desde el punto de vista poblacional; en el ámbito de la restauración colectiva y social, aportando conocimientos sobre los objetivos nutricionales recomendados a partir de la evidencia científica y/o marcados desde las instituciones y la planificación sanitaria y de programas comunitarios; en el ámbito de la industria alimentaria, asesorando legal científica y técnicamente y estableciendo acuerdos a partir de las estrategias en política y planificación nutricional para la población; y, en el ámbito docente e investigador.

Por otra parte, los resultados de aprendizaje obtenidos con la asignatura de Salud Pública contribuyen al fortalecimiento de las competencias genéricas o transversales de tipo instrumental y las referidas a la relación interpersonal, lo que redundará en la formación integral de los futuros graduados en Nutrición Humana y Dietética.

---

## **Evaluación**

---

# Actividades de evaluación

**El estudiante deberá demostrar que ha alcanzado los resultados de aprendizaje previstos mediante las siguientes actividades de evaluación**

**1:**

El estudiante deberá demostrar que ha logrado los resultados del aprendizaje mediante las siguientes actividades de evaluación.

**2:**

## **Procedimientos e instrumentos**

Evaluación continua tras acordar con el alumno el llamado contrato pedagógico por el cual se compromete a pasar por toda una serie de actividades de evaluación a lo largo del cuatrimestre.

- Examen escrito tipo test para evaluar los conocimientos y habilidades adquiridas a lo largo de la materia propia del módulo. La calificación será de 0 a 10 y supondrá el 40% de la calificación final del estudiante en la asignatura.

- Evaluación de ejercicios prácticos en las sesiones de seminarios y aula de informática. La calificación será de 0 a 10 y supondrá el 20% de la calificación final del estudiante en la asignatura.

-Evaluación del trabajo de grupo realizado en las clases prácticas y seminarios. La calificación será de 0 a 10 y supondrá el 20% de la calificación final del estudiante en la asignatura.

-Evaluación de la exposición oral y presentación escrita del mismo. La calificación será de 0 a 10 y supondrá el 20% de la calificación final del estudiante en la asignatura.

\*\*Tanto en los ejercicios como en los trabajos de grupo se evaluarán las capacidades de consulta de bibliografía y páginas webs relevantes para la asignatura; de búsqueda de información, procesado de la misma y argumentación; y de defensa individual y en grupo.

**3:**

## **Criterios de valoración y niveles de exigencia**

Cuando el estudiante accede a ser valorado por evaluación continua, para superar la asignatura será necesario:

- Presentar en tiempo debido todos los ejercicios, informes, trabajos y presentaciones en los días establecidos (sólo se podrá obviar la entrega de un informe o ejercicio de las sesiones de informática o seminarios).
- Asistir a todos los seminarios y a todas las prácticas en aula de informática (sólo se podrá obviar la asistencia a una sesión).
- Obtener un 50% de la ponderación máxima otorgada tanto para el exámen de tipo test como para los ejercicios y el trabajo de grupo (se podrá compensar la obtención de al menos un 40% en uno de ellos, si el resto supera el 50%).

## **Pruebas finales de junio y septiembre:**

A. Prueba final de junio:

El estudiante tendrá que presentarse a la prueba final de junio cuando la evaluación continua de la asignatura (suma de notas) no alcance un 50% o cuando, tras justificación previa, el alumno renuncie al contrato pedagógico por el cual acepta ser evaluado de forma continua.

Aquellos alumnos que opten por renunciar al contrato pedagógico deberán solicitar obligatoriamente una tutoría por correo electrónico con el profesor encargado de la materia en las tres primeras semanas de clases para establecer una vía de comunicación fluida entre ambos. Se podrá plantear en ese sentido, tutorías vía e-mail y/o teléfono.

*Caso 1. Estudiantes que optaron por contrato pedagógico pero **No alcanzaron** el **50%** por evaluación continua.*

La prueba consistirá en una prueba escrita de test y ejercicios. Para superar el examen final es preciso alcanzar la nota de 50%.

*Caso 2. Estudiantes que **No** optaron por **contrato pedagógico, o no lo cumplieron** y subsiguiente evaluación continua*

Para superar la materia deberán realizar una prueba escrita de test y ejercicios (80% nota final); y presentar y exponer un trabajo individual en el día establecido (20% nota final). Los alumnos que habían optado por contrato pedagógico y que no lo cumplieron pero entregaron el trabajo en grupo y obtuvo al menos el 50% de la puntuación máxima, podrán conservar dicha nota en sustitución del trabajo individual.

Para superar la asignatura será preciso alcanzar un 50% de la ponderación máxima otorgada en ambas pruebas, examen y trabajo individual. Sólo será posible presentarse a dicho examen si se ha entregado y presentado el trabajo individual previamente en la fecha establecida.

B. Prueba final de septiembre:

El estudiante tendrá que presentarse a la prueba final de septiembre cuando no haya superado la prueba final de junio o no se haya presentado a dicha convocatoria (prueba escrita o trabajo individual). La prueba objetiva de septiembre tendrá las mismas características que la de junio. Para superarla será preciso alcanzar un 50% de la ponderación máxima otorgada para ambos conceptos.

Los alumnos que en junio tengan superado el trabajo individual (de grupo pequeño en el caso de los que hicieron contrato pedagógico), podrán conservar la nota de esa parte y sólo tendrán que presentarse a la prueba escrita.

---

## Actividades y recursos

---

### Presentación metodológica general

**El proceso de aprendizaje que se ha diseñado para esta asignatura se basa en lo siguiente:**

La asignatura está estructurada en clases magistrales participativas, seminarios, aula de informática y autorización de trabajos.

Está previsto facilitar la documentación necesaria para seguir la asignatura en relación a las clases magistrales participativas, seminarios y clases en el aula de informática. En algunos casos, se ha previsto entregarla con la suficiente antelación para que el estudiante la revise antes de la correspondiente clase; también se han previsto actividades que requerirán la búsqueda por parte del alumno de los materiales para su posterior utilización en la clase. Habrá ocasiones en las que se utilizarán materiales en inglés, tanto entregados por el profesor como adquiridos por los alumnos en sus búsquedas.

Se prevé que los materiales didácticos de la asignatura estén disponibles en el Anillo Digital Docente (ADD) de la Universidad de Zaragoza y/o en el servicio de reprografía que indique el/la delegado/a de la clase.

### Actividades de aprendizaje programadas (Se incluye programa)

**El programa que se ofrece al estudiante para ayudarle a lograr los resultados previstos**

## **comprende las siguientes actividades...**

### **1:**

- Clase magistral participativa (1,2 ECTS; 30 horas presenciales): donde se impartirán los contenidos teóricos de los 8 epígrafes enunciados.
- Seminarios, y resolución de problemas donde se realizará un trabajo en grupo, basado en un casos prácticos que sirvan para discutir la importancia de la alimentación sobre la salud (0,6 ECTS; 15 horas presenciales). Las sesiones incluirán la identificación y descripción de un problema de salud pública nutricional. Selección de fuentes de información e interpretación de indicadores; planificación, programación y evaluación del impacto de programas de salud pública en alimentación y nutrición en el ámbito regional, nacional e internacional.
- Prácticas en aula de informática donde se harán búsquedas en fuentes bibliográficas informatizadas, trabajos prácticos y resolución de problemas (0,6 ECTS; 15 horas presenciales):
  - o Elaboración de indicadores y resolución de problemas de epidemiología nutricional, a partir de herramientas informáticas.
  - o Consulta y valoración de páginas webs de interés en salud pública y alimentación.
  - o Revisión y valoración de literatura científica relacionada con alimentación y salud. Búsquedas en bases de datos informatizadas.
- Trabajo autónomo de grupo tutorizado (1 ECTS; 25 horas no presenciales) a partir de las sesiones de seminarios y aula de informática.
- Estudio personal (2,4 ECTS; 60 horas no presenciales)
- Evaluación (0,2 ECTS; 5 horas no presenciales)

### **Contenidos:**

- 1- Determinantes de la salud individual y colectiva. La alimentación como determinante de la salud.
- 2- Concepto actual de Salud Pública. Organismos nacionales e internacionales relacionados con la alimentación.
- 3- Problemas de salud relevantes para la Salud Pública. Medida de la frecuencia de la enfermedad. Estudio de las relaciones entre alimentación y salud. Medidas de asociación y de impacto. Validez y precisión en los estudios epidemiológicos en el estudio de la asociación entre alimentación y salud.
- 4- Sistema sanitario y alimentación.
- 5- Planificación. Elaboración de programas en el campo de la salud y la alimentación.
- 6- Políticas nutricionales.
- 7- Hábitos alimentarios y consumo de alimentos en España. Objetivos nutricionales y guías dietéticas.
- 8- Principales problemas de salud y su relación con la alimentación. Enfermedades endocrino-metabólicas, enfermedades cardiovasculares, cáncer. Enfermedades transmitidas por alimentos.

## **Planificación y calendario**

### **Calendario de sesiones presenciales y presentación de trabajos**

Las fechas e hitos clave de la asignatura se podrán encontrar al principio del curso en la página Web de la Facultad, así como en el Tablón del Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública y/o en el ADD de la asignatura.

Clases teóricas: comenzarán en el mes de septiembre y continuarán hasta el mes de enero. Se impartirán en el Aula que asigne el Centro. Las sesiones de exposición oral de las presentaciones realizadas se programarán a lo largo del curso, en horario de clase teórica/seminarios/aula informática.

Clases prácticas: los grupos y el calendario se organizarán al principio de curso, según disponibilidad de aulas y coordinación

del Centro. Se impartirán en el aula de informática y en el seminario que sean asignados por el Centro.

Las horas de tutoría se establecerán al principio de curso y se informarán de la forma y en el momento que establezca el Centro.

## **Bibliografía**

SERRA MAJEM LL y cols. Nutrición y Salud Pública: Métodos, bases científicas y aplicaciones (2ªed). Barcelona: Masson, 2006.

PIEDROLA G. et al. Medicina Preventiva y Salud Pública. 11ª ed.. Barcelona: Elsevier, 2008.

Bowman BA y Russel RM. Conocimientos actuales sobre Nutrición (8ª ed). Washington: OPS, 2003.

CAMERON M.E. and VAN STAVEREN W.A. Manual on Methodology for Food Consumption Studies. Oxford: Oxford Medical Publications, 1988.

MARTINEZ HERNÁNDEZ JA, ASTIASARÁN ANCHÍA I, MADRIGAL FRITSCH H. Alimentación y Salud Pública. Madrid: McGraw-Hill Interamericana, 2001.

ROYO BORDONABA A. Nutrición en Salud Pública. Madrid: Ministerio de Sanidad, 2007.

Serrano Ríos M. Nutrición y alimentación: nuevas perspectivas. Madrid: Díaz de Santos, 2008.

WHO. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Geneva, 2003.

World Cancer Research Fund and American Institute of Cancer Research. Food, Nutrition and the Prevention of Cancer: a global perspective. Menasha: World Cancer Research Fund, 1997.

## **Referencias bibliográficas de la bibliografía recomendada**

- Manual on methodology for food consumption studies / Margaret E. Cameron and Wija A. van Staveren, editors Oxford [etc.] : Oxford University Press, 1988
- Martínez Hernández, J. Alfredo. Alimentación y salud pública / J. Alfredo Martínez Hernández, Iciar Astiasarán Anchía, Herlinda Madrigal Fritsch . 2a. ed Madrid, etc : McGraw-Hill Interamericana, D.L. 2001
- Medicina preventiva y salud pública / directores, Antonio Sierra López ... [et al.] ; directores asociados, Fernando Rodríguez Artalejo ... [et al.] . 11ª ed. Barcelona [etc.] : Masson, 2008
- Nutrición y salud pública : métodos, bases científicas y aplicaciones / editores, Lluís Serra Majem, Javier Aranceta Bartrina ; editor asociado, José Mataix Verdú ; secretarías de redacción, Lourdes Ribas Barba, Carmen Pérez Rodrigo ; con 126 colaboradores ; prólogo de Ricardo Uauy . 2ª ed. Barcelona ; Madrid [etc.] : Masson, 2006