

**FICHA IDENTIFICATIVA****DATOS DE LA ASIGNATURA****Código:** 33994**Nombre:** Bases de Salud Pública**Ciclo:** Grado**Créditos ECTS:** 4,5**Curso académico:** 2025-26**TITULACIONES**

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1103 - Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	3	Sin determinar, Segundo cuatrimestre

MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
1103 - Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Bases de salud pública	OBLIGATORIA

COORDINACIÓN

SORLI GUEROLA JOSE VICENTE

ORTEGA AZORIN CAROLINA

RESUMEN

- Adquirir los conceptos básicos sobre la salud y determinantes de la salud, niveles de prevención y acciones de protección y promoción de la salud, y su vínculo con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Conocer la epidemiología y su aplicación en los estudios en el campo de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Identificar los aspectos claves de la promoción de la salud y de la educación para la salud, fundamentalmente relacionados con el campo de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos, así como conocer los principales programas de salud en las distintas etapas de la vida. Conocer la epidemiología de las principales enfermedades transmisibles y no transmisibles, su prevención y control, principalmente, en relación a la tecnología de la alimentación. Conocer la relación entre el medio ambiente y la salud. Conocer el sistema sanitario español, sus servicios, su planificación y gestión.

CONOCIMIENTOS PREVIOS**RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS DE LA MISMA TITULACIÓN**



No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

OTROS TIPOS DE REQUISITOS

Conocimientos de las asignaturas impartidas durante los primeros dos años de grado, fundamentalmente Estadística, Microbiología, Bromatología y Nutrición, Análisis Químico, Parasitología, así como las materias básicas de Física, Química y, Bioquímica

COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-

Adquirir conocimientos sobre planificación y organización sanitaria.

Adquirir conocimientos sobre planificación y prevención de riesgos laborales.

Adquirir los conocimientos sobre el método epidemiológico y su aplicación al campo de la alimentación.

Adquirir los conocimientos sobre epidemiología y prevención de enfermedades transmisibles y no transmisibles.

Asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.

Capacidad de interpretar datos relevantes.

Capacidad para transmitir ideas, problemas y soluciones dentro del área de estudio de las lenguas modernas y sus literaturas.

Conocer la relación existente entre medio ambiente y salud.

Conocer las estrategias de promoción de la salud y prevención de la enfermedad.

Conocer las técnicas y aplicaciones de la sanidad ambiental e higiene industrial en el campo de la industria alimentaria.

Conocer los conceptos básicos de salud y Salud Pública.

Conocer los métodos y medios de educación sanitaria.

Conocer y valorar los determinantes de la salud.

Desarrollo de habilidades para emprender estudios posteriores.

Gestionar subproductos y residuos.

Poseer y comprender los conocimientos en el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Realizar tareas de formación de personal.

Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos



Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. Conceptos generales en Salud Pública

Tema 1: Concepto de Salud, Salud Pública, Determinantes de la Salud, y su vínculo con los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Tema 2: Demografía Sanitaria

Tema 3: Alimentación y Salud.

Tema 4: Estilos de vida como determinantes de la salud: Tabaco, alcohol, Ejercicio físico. Educación para la salud

2. Estudios epidemiológicos

Tema 5: Conceptos y usos de la Epidemiología. Medidas de frecuencia de la enfermedad.

Tema 6: Estudios descriptivos: estudios transversales y estudios ecológicos.

Tema 7: Estudios de casos y controles.

Tema 8: Estudios de cohortes.

Tema 9: Estudios de intervención.

Tema 10: Medidas de asociación e impacto.

Tema 11: Errores en los estudios epidemiológicos: errores aleatorios y errores sistemáticos

Tema 12: Revisiones sistemáticas y Metanálisis.

Tema 13: Valoración de pruebas diagnósticas. Sensibilidad, Especificidad y Valores Predictivos. Curvas ROC.

Tema 14: Epidemiología genómica. Epidemiología nutricional.

3. Medio ambiente y salud

Tema 15: Sanidad ambiental e industria de alimentación, y su vinculación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible relacionados.

Tema 16: Esterilización y desinfección. Métodos físicos y químicos. Principales técnicas. Desinsectación y desratización



4. Enfermedades transmisibles y enfermedades crónicas

Tema 17: Epidemiología general de las enfermedades transmisibles. Concepto de control y erradicación. Inmunización

Tema 18: Enfermedades de transmisión intestinal. Epidemiología y control.

Tema 19: Enfermedades de transmisión respiratoria. Epidemiología y control

Tema 20: Enfermedades de transmisión por contacto. Concepto. Clasificación. Epidemiología y prevención de las hepatitis y SIDA

Tema 21: Enfermedades transmitidas por artrópodos, zoonosis y enfermedades emergentes. Epidemiología y control

Tema 22: Enfermedades crónicas. Epidemiología y control

Tema 23: Enfermedades cardiovasculares. Epidemiología y control

Tema 24: Cáncer. Epidemiología y control

Tema 25: Obesidad y diabetes. Epidemiología, factores de riesgo y prevención de la obesidad.

Concepto de diabetes. Tipos. Epidemiología descriptiva. Factores de riesgo y prevención de la diabetes

5. Sistemas sanitarios y servicios de salud

Tema 26: Sistemas de Información.

Tema 27: Sistema sanitario español

VOLUMEN DE TRABAJO (HORAS)

ACTIVIDADES PRESENCIALES

Actividad	Horas
Tutorías	1,00
Teoría	34,00
Seminario	2,00
Aula informática	5,00
Total horas	42,00

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

Actividad	Horas
Asistencia a otras actividades	0,00
Elaboración de trabajos individuales o en grupo	12,50
Estudio y trabajo autónomo	55,00
Preparación de clases	0,00
Preparación de actividades de evaluación	0,00
Resolución de casos prácticos	0,00
Total horas	67,50



METODOLOGÍA DOCENTE

Los contenidos teóricos se impartirán a través de lecciones magistrales dialogadas con el alumnado fomentando la participación del alumnado a través de preguntas

Estas sesiones teóricas tendrán el complemento de las tutorías presenciales (4 horas) y tutorías virtuales.

Durante el desarrollo de las clases, se vincularán los contenidos de la asignatura con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030, con la exposición de los mismos y de ejemplos de sus aplicaciones. Con ello se intentará abordar la importancia de los mismos y que los alumnos adquieran conocimientos y habilidades para comprender la relevancia de dichos ODS y su relación con la asignatura impartida.

En los seminarios coordinados de esta asignatura se motivará a la relación de la temática del trabajo desarrollado con la Agenda de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, valorando la consideración de la inclusión del enfoque de la perspectiva de género y social, así como las desigualdades y otros planteamientos considerados en dicha agenda.

En las sesiones prácticas en el aula de informática, el alumno utilizará metodología basada en aprendizaje mediante resolución de problemas. Se fomentará el trabajo en grupo que permitirá el desarrollo de capacidades de comunicación y expresión oral coherente y lógica.

EVALUACIÓN

a) Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos mínimos teóricos y prácticos establecidos para la materia (70%). El examen será de tipo test con 40 preguntas. Cada pregunta contestada correctamente se calificará con 0,2 puntos, y cada pregunta contestada incorrectamente descontará 0,05 puntos. En esta actividad se ha de obtener una nota mínima de 5/10 para aprobar la asignatura.

b) Evaluación del trabajo realizado en los seminarios coordinados (10%).

c) Evaluación de las prácticas en aulas de informática (5%). En las prácticas del aula de informática se valorará la capacidad para la resolución de los problemas planteados.

d) Evaluación del trabajo realizado durante las tutorías y otras actividades desarrolladas en clase (15%).

Las actividades de evaluación continua, que en esta asignatura consta que son prácticas, tutorías y seminarios, son de ASISTENCIA OBLIGATORIA y, por lo tanto, NO RECUPERABLES, de acuerdo con lo establecido en el artículo 6.5 del Reglamento de Evaluación y Calificación de la UV para títulos de Grado y Máster. ¿ En caso de que, por causa justificada, no se pueda asistir a alguna de estas actividades, deberá comunicarse con la antelación suficiente. De esta forma, el responsable de la asignatura podrá asignar al



estudiante una sesión en otro grupo. Para los alumnos repetidores no será necesaria la asistencia a las tutorías ni a los seminarios coordinados conservando la nota de dicha asistencia del año anterior.

La copia o plagio manifiesto de cualquier tarea que forme parte de la evaluación supondrá la imposibilidad de superar la asignatura, sometiéndose seguidamente a los procedimientos disciplinarios oportunos. Téngase en cuenta que, de acuerdo con el artículo 13. d) del Estatuto del Estudiante Universitario (RD 1791/2010, de 30 de diciembre), es deber de un estudiante abstenerse en la utilización o cooperación en procedimientos fraudulentos en las pruebas de evaluación, en los trabajos que se realicen o en documentos oficiales de la universidad.

Ante prácticas fraudulentas se procederá según lo determinado por el **Protocolo de actuación ante prácticas fraudulentas en la Universitat de València** (ACGUV 123/2020): <https://www.uv.es/sgeneral/Protocols/C83sp.pdf>

BIBLIOGRAFÍA

Básicas

Argimón Pallas JM, Jiménez Villa J. Métodos de investigación clínica y epidemiológica. 4ª edición. Barcelona. Elsevier, 2013.

Serra-Majem L, Aranceta J. Nutrición y Salud Pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones. 2ª ed. Barcelona: Elsevier-Masson, 2006.

Hernández-Aguado I, Lumbreas-Lacarra B. Manual de Epidemiología y Salud Pública para grados en ciencias de la Salud. 3ª edición. Madrid: Medica Panamericana, 2018.

Gustavo Malagón-Londoño, Jairo Reynales-Londoño. Salud Pública. Conceptos, Aplicaciones y Desafíos (3ª Edición). Medica Panamericana, 2020.

Complementarias:

Martínez-González MA, Sánchez-Villegas A, Toledo Atucha E, Faulín Fajardo J. (2020). Bioestadística amigable. 4ª edición. Elsevier. ISBN: 9788491134077

Fernández-Créhuet Navajas J, Gestal Otero J, Domínguez Rojas V, Delgado Rodríguez M, Bolumar Montrull F, Herruzo Cabrera R, Serra Majem L, Rodríguez Artalejo F (dirs.). Medicina Preventiva y Salud pública. 12ª ed. Barcelona: Elsevier-Masson, 2016.

Royo Bordonada MA. Nutrición en Salud Pública. Madrid: Escuela Nacional de Sanidad, Instituto de Salud Carlos III, 2017.