



Facultad de **Veterinaria**

Universidad Complutense

FICHA DE ASIGNATURA

TITULACIÓN	PLAN DE ESTUDIOS	CURSO ACADÉMICO
Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	002A	2012-2013

Título de la Asignatura	SALUD PÚBLICA
Subject	PUBLIC HEALTH

Código (en GEA)	106894
Carácter (Básica – Obligatoria – Optativa)	OBLIGATORIA (TRONCAL)
Duración (Anual - Semestral)	SEMESTRAL
Horas semanales	2

Créditos	Teóricos	2
	Prácticos	1
	Seminarios	
	Otros	

Curso	Semestre	Plazas ofertadas
2	1	
Departamento responsable		Facultad
Medicina Preventiva, Salud Pública e Historia de la Ciencia		MEDICINA

	Nombre	teléfono	e-mail
Profesor/es Coordinador/es	M ^a ELISA CALLE PURÓN	913941520	mcalle@med.ucm.es
Profesores que imparten la asignatura	M ^a ELISA CALLE PURÓN DAVID MARTÍNEZ HERNÁNDEZ LUIS ARTURO P´REZ BRAVO	913941985 913941521	

Breve descriptor

Conocer la importancia de la Salud Pública en la tecnología de los alimentos

Requisitos y conocimientos previos recomendados

FISIOLOGÍA, BIOQUÍMICA, ALIMENTACIÓN Y CULTURA

Objetivos generales de la asignatura

Definir el concepto y campos de actuación de la Salud Pública, la Medicina Preventiva y la epidemiología

Conocer las enfermedades más prevalentes así como su prevención primaria y secundaria

Ser capaz de identificar problemas de salud relacionados con los alimentos y determinar los factores que los condicionan

Conocer el sistema sanitario español e internacional

General objectives of this subject

Concept and fields of Public health, preventive medicine and epidemiology

To know main diseases and their primary and secondary prevention

To identify food related health problems and diseases and determine risk factors

To know Spanish and international health system

Programa Teórico y Práctico

PROGRAMA TEÓRICO

1.-CONCEPTO DE SALUD PÚBLICA.

2.-CONCEPTO DE SALUD

3.-ORGANIZACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SALUD. POLÍTICA ALIMENTARIA. LEY GENERAL DE SANIDAD

4.- EDUCACIÓN SANITARIA Y EDUCACIÓN PARA LA SALUD.

5.-ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN EN SALUD PUBLICA.

6.-CONCEPTO Y USOS DE LA EPIDEMIOLOGÍA. VARIABLES. FACTORES DE RIESGO. FACTORES DE

PROTECCIÓN.

7.- ESTUDIOS DESCRIPTIVOS POBLACIONALES. ESTUDIOS ECOLÓGICOS Y DE CORRELACIÓN.

8.- ESTUDIOS ANALÍTICOS. ESTUDIOS DE COHORTES EXPUESTAS. ESTUDIOS DE CASOS Y CONTROLES.

9.- ESTUDIOS EXPERIMENTALES. ENSAYOS CLÍNICOS Y EN LA COMUNIDAD.

10.- LA RECOGIDA DE DATOS DE ALIMENTACIÓN EN POBLACIONES HUMANAS. USO DE LAS FUENTES DE DATOS EN SALUD PÚBLICA

11.- ABORDAJE EPIDEMIOLÓGICO DE UNA TOXIINFECCIÓN ALIMENTARIA.

12.- LA ALIMENTACIÓN COMO RIESGO EN LA ENFERMEDAD CARDIOVASCULAR. EPIDEMIOLOGÍA Y MEDIDAS DE SALUD PÚBLICA. MEDIDAS DE ASOCIACIÓN E IMPACTO POBLACIONAL.

13.- MEDICINA PREVENTIVA DEL CÁNCER. INVESTIGACIONES EN EPIDEMIOLOGÍA NUTRICIONAL DEL CÁNCER. ASOCIACIÓN. PROTECCIÓN. MEDIDAS DE SALUD PÚBLICA EN EUROPA.

14.- EPIDEMIOLOGÍA Y PREVENCIÓN DE LAS CARIES Y DE LA ENFERMEDAD PERIODONTAL.

15.- ALIMENTACIÓN Y MEDIDAS DE SALUD PÚBLICA EN LOS PROCESOS METABÓLICOS Y ENDOCRINOLÓGICOS

17.- ALIMENTACIÓN Y MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y SALUD PÚBLICA DURANTE LA GESTACIÓN

16.- ALIMENTACIÓN Y MEDIDAS DE SALUD PÚBLICA EN LOS PROCESOS PRODUCIDOS POR PRIONES Y OTROS PROCESOS EMERGENTES.

18.- ALIMENTACIÓN Y MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y SALUD PÚBLICA EN LA INFANCIA Y EDAD ESCOLAR. COMEDORES ESCOLARES.

19.- ALIMENTACIÓN Y MEDIDAS DE SALUD PÚBLICA DURANTE LA EDAD ADULTA Y ANCIANIDAD. PREVENCIÓN DE LA OSTEOPOROSIS.

20.- ASPECTOS RELACIONADOS CON LA SALUD PÚBLICA EN EL PROCESADO Y ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS

PROGRAMA PRÁCTICO

1.- CREACIÓN DE UNA BASE DE DATOS. CODIFICACION Y ANALISIS EPIDEMIOLOGICO. CALCULO DE MEDIDAS DE ASOCIACIÓN E IMPACTO. UTILIZACION DE PROGRAMAS INFORMATIZADOS.

2.- ABORDAJE EPIDEMIOLÓGICO Y DE SALUD PÚBLICA DE UNA TOXIINFECCIÓN ALIMENTARIA

3.- DISEÑO DE ESTUDIOS EPIDEMIOLÓGICOS EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN. APLICACIONES EN SALUD PÚBLICA.

4.- PRESENTACIÓN DEL TRABAJO DISEÑADO

Método docente

Clases magistrales

Prácticas

Criterios de Evaluación

CONSTARÁ DE DOS PARTES:

- 1.- EVALUACIÓN CONTINUADA DE PRÁCTICAS CON PARTICIPACIÓN ACTIVA DEL ALUMNO. (30%)
- 2.- EXAMEN ESCRITO QUE CONSTARÁ DE 50 PREGUNTAS DE TIPO TEST VALORANDO LOS ACIERTOS CON 1 PUNTO, SIN PUNTOS NEGATIVOS. EL NIVEL APTO SE ALCANZARÁ CON 40 PUNTOS. (65%)

La asistencia y participación en las clases modulará la nota final en un 5%

Otra Información Relevante

Bibliografía Básica Recomendada

- 1.- Colimon MK. Fundamentos de Epidemiología. Ed Díaz de Santos. Madrid 1989.
- 2.- Piédrola Gil et Al. Medicina Preventiva y Salud Pública. Ed Masson-Salvat. Barcelona 1991.
- 3.- Rey Calero J. Método Epidemiológico y Salud de la Comunidad. Ed Interamericana McGraw-Hill. Madrid 1989.
- 4.- Willet W. Nutritional Epidemiology. Ed Oxford University Press. Nueva York 1990.
- 5.- Ministerio de Sanidad y Consumo. Directrices para la elaboración de estudios poblacionales de alimentación y nutrición. Serie de Informes Técnicos nº2. Dirección General de Salud Pública. Madrid 1994.
- 6.- González de Agüero R, Sobreviola M, Fabre E. Alimentación y nutrición de la mujer en el embarazo. Ed Edelvives. Zaragoza 1992.
- 7.- Polanco Allue I. Nutrición pediátrica. Ed Saned. Madrid 1990.
- 8.- Aranceta Bartrina J. Nutrición comunitaria. Ed Masson. Barcelona 2001.
- 9.- Serra Majem L, Aranceta Bartrina J. Nutrición y Salud Pública. Ed Masson. Barcelona 2006