



## FICHA IDENTIFICATIVA

### DATOS DE LA ASIGNATURA

**Código:** 33968  
**Nombre:** Salud Pública  
**Ciclo:** Grado  
**Créditos ECTS:** 9  
**Curso académico:** 2025-26

### TITULACIONES

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1205 - Grado en Nutrición Humana y Dietética	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	3	Anual

### MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
1205 - Grado en Nutrición Humana y Dietética	Salud Pública	OBLIGATORIA

### COORDINACIÓN

ORTEGA AZORIN CAROLINA

ASENSIO MARQUEZ EVA MARIA

## 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 nutricionales. Comprender la influencia de la alimentación y nutrición sobre la salud. Identificar los aspectos claves de la promoción de la salud y de la educación para la salud, fundamentalmente relacionados con el campo de la alimentación y nutrición, 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 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 la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

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

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

Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.

Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.

Conocer la relación existente entre medio ambiente y salud.

Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del dietista-nutricionista.

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.

Conocimiento de la organización sanitaria: Sistemas de Salud. Salud Pública Internacional.

Conocimientos sobre planificación y programación sanitaria.

Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

Estrategias de promoción de la salud y prevención de la enfermedad, fundamentalmente relacionadas con el campo de la nutrición.



Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.

Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.

Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.

Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencia y culturas, con perspectiva de género.

Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.

## DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

### 1. Conceptos generales en Salud Pública

Concepto de Salud, Salud Pública, Determinantes de la Salud, Principales determinantes del estilo de vida y del medio ambiente físico y social. Alimentación y Salud. Dieta Mediterránea Demografía Sanitaria, Sistemas de Información, Vigilancia en Salud Pública. La Organización Mundial de la Salud. Niveles de Prevención. Educación para la salud. Técnicas cualitativas. Prevención y Promoción de la Salud, y la relación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030.

### 2. Estudios epidemiológicos

Conceptos y usos de la Epidemiología. Aplicada a la Nutrición Humana y Dietética. Causalidad. Medidas de frecuencia. Tipos de estudios epidemiológicos, medidas de asociación e impacto, sesgos, metanálisis. Epidemiología Nutricional. Valoración de pruebas diagnósticas. Pruebas de cribado poblacional. Ejemplos de los principales estudios publicados en Nutrición Humana y Dietética.



### 3. Sistema sanitario y servicios de Salud

Sistema sanitario español. Otros sistemas sanitarios. Atención primaria y Atención Especializada. Servicios de Salud. Papel del Graduado en Nutrición Humana y Dietética en el sistema Sanitario. Economía de la Salud. Gestión y Planificación Sanitaria. Nutrición Comunitaria.

### 4. Medio ambiente y salud

Epidemiología ambiental y aspectos relacionados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Efectos sobre la salud. Sanidad ambiental y alimentación. Climatología y salud. Cambio climático y repercusiones sobre el medio ambiente y salud. Contaminación de suelos. Gestión de residuos.

### 5. Enfermedades transmisibles

Epidemiología, prevención y control. Inmunización y vacunas. Esterilización, desinfección y plaguicidas. Los grandes grupos de enfermedades transmisibles. Enfermedades transmisibles más relevantes.

### 6. Enfermedades crónicas

Epidemiología general de las enfermedades crónicas y estrategias de prevención y control relacionadas con los alimentos. Alimentación y enfermedad cardiovascular. Alimentación y cáncer. Alimentación y diabetes, obesidad y síndrome metabólico. Principales estudios de epidemiología genómica aplicados a las enfermedades crónicas

## VOLUMEN DE TRABAJO (HORAS)

### ACTIVIDADES PRESENCIALES

Actividad	Horas
Tutorías	2,00
Teoría	75,00
Seminario	10,00
<b>Total horas</b>	<b>87,00</b>

### ACTIVIDADES NO PRESENCIALES



Actividad	Horas
Asistencia a otras actividades	0,00
Elaboración de trabajos individuales o en grupo	40,00
Estudio y trabajo autónomo	90,00
Preparación de clases	5,00
Preparación de actividades de evaluación	0,00
Resolución de casos prácticos	0,00
<b>Total horas</b>	<b>135,00</b>

## 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 y actividades a realizar en el aula.

Estas sesiones teóricas tendrán el complemento de las tutorías presenciales, tutorías virtuales y seminarios (6 horas).

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 los seminarios, se utilizará la metodología basada en aprendizaje mediante resolución de problemas que les permitirá adquirir conocimientos, actitudes y habilidades en una situación real. Se fomentará el trabajo en grupo que permitirá el desarrollo de capacidades de comunicación y expresión oral coherente y lógica

Los seminarios coordinados se realizarán sobre temas facilitados por el profesor, siguiendo la normativa de seminarios coordinados disponible en la web del Grado. La elaboración del seminario será supervisada mediante tutorías, que serán acordadas entre el profesor y los estudiantes.

## EVALUACIÓN

**1.Examen:** Prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos mínimos teóricos establecidos para la materia que supondrá el 75% de la nota final de la asignatura.



**2. Examen parcial:** Durante el curso se hará un examen parcial al final del primer cuatrimestre. En el caso de haber aprobado con un 5/10, se eliminará la materia del parcial y se guardará esta nota durante la primera y la segunda convocatoria.

3. Para que las **notas del primer parcial y del examen final** puedan hacer media, hay que haber aprobado ambos (5/10). La nota final del alumnos que se examinan de toda la materia será la que hayan obtenido en el examen final.

**4. Seminarios:** El trabajo realizado en los seminarios, que comprende la capacidad para la resolución de problemas planteados y la habilidad para realizar informes muy detallados y organizados del resultado obtenidos supondrá hasta el 20% en la nota final. Estos seminarios serán coordinados con otras asignaturas y también propios de la asignatura. Se recuerda al estudiante la obligatoriedad de asistencia a los seminarios coordinados.

5. Las **calificaciones de los seminarios y tutorías** se sumarán a la nota final cuando se haya aprobado toda la materia, en primera o en segunda convocatoria.

**6. Tutorías:** Valoración del trabajo realizado durante las tutorías. Teniendo en cuenta la actitud del estudiante y la respuesta a las preguntas presentadas, la contribución de esta actividad contará hasta un 1% de la nota final de la asignatura.

**7. Asistencia y participación en clases teóricas:** se valorará la participación del alumnado en las actividades que se propongan durante el desarrollo de la clase. La participación en estas actividades contará hasta un 4% de la nota final.

Las actividades de evaluación continua, que en esta asignatura consta que son 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 propios de la asignatura (no 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

- Martínez-González MA, Sánchez-Villegas A, Toledo Atucha E, Faulín Fajardo J. Bioestadística amigable. 4ª edición. Elsevier. 2020. ISBN: 9788491134077.
- Fletcher RH, Fletcher SW, Wagner EH. Epidemiología Clínica. 2ª ed. Elsevier Masson: Madrid: 2007.
- 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.
- Área de Medicina Preventiva y Salud Pública. ODS y Salud Pública [Internet]. València: Universitat de València; 2023. Disponible en: <https://www.uv.es/saludpublica/DIGISOSP/cas/OdsWiki.wiki>.
- Serra-Majem L, Aranceta J. Nutrición y Salud Pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones. 2ª ed. Barcelona: Elsevier-Masson, 2006.
- Piédrola Gil y cols. Medicina Preventiva y Salud Pública. 12ª Edición. Madrid: Elsevier Masson. 2016.
- Gustavo Malagón-Londoño, Jairo Reynales-Londoño. Salud Pública. Conceptos, Aplicaciones y Desafíos (3ª Edición). Medica Panamericana, 2020.