FITXA IDENTIFICATIVA

DADES DE L'ASSIGNATURA

Codi: 33994
Nom: Bases de salut pública
Cicle: Grau
Crèdits ECTS: 4,5
Curs acadèmic: 2025-26

TITULACIONS

Titulació	Centre	Curs	Periode
1103 - Grau C.Tecn.Aliments	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'alimentació	3	Segon quadrimestre, Sin determinar

MATÈRIES

Titulació	Matèria	Caràcter
1103 - Grau C.Tecn.Aliments	Bases de salud pública	OBLIGATÒRIA

COORDINACIÓ

SORLI GUEROLA JOSE VICENTE

ORTEGA AZORIN CAROLINA

RESUM

- Adquirir els conceptes bàsics sobre la salut i determinants de la salut, nivells de prevenció i accions de protecció i promoció de la salut, i el seu vincle amb els Objectius de Desenrotllament Sostenible (ODS). Conéixer l'epidemiologia i la seua aplicació en els estudis en el camp de la Ciència i Tecnologia dels Aliments. Identificar els aspectes claus de la promoció de la salut i de l'educació per a la salut, fonamentalment relacionats amb el camp de la Ciència i Tecnologia dels Aliments, així com conéixer els principals programes de salut en les distintes etapes de la vida. Conéixer l'epidemiologia de les principals malalties transmissibles i no transmissibles, la seua prevenció i control, principalment, en relació a la tecnologia de l'alimentació. Conéixer la relació entre el medi ambient i la salut. Conéixer el sistema sanitari espanyol, els seus servicis, la seua planificació i gestió.

icació i gestió.

CONEIXEMENTS PREVIS

RELACIÓ AMB ALTRES ASSIGNATURES DE LA MATEIXA TITULACIÓ

No s'ha especificat restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

ALTRES TIPUS DE REQUISITS

Coneixements de les assignatures impartides durant els primers dos anys de grau, fonamentalment Estadística, Microbiologia, Bromatologia i Nutrició, Anàlisi Químic, Parasitologia, així com les matèries bàsiques de Física, Química i, Bioquímica

COMPETÈNCIES / RESULTATS D' APRENENTATGE

1103 - Grau C.Tecn.Aliments

Adquirir coneixements sobre planificació i organització sanitària.

Adquirir coneixements sobre planificació i prevenció de riscos laborals.

Adquirir els coneixements sobre el mètode epidemiològic i la seua aplicació al camp de l'alimentació.

Adquirir els coneixements sobre epidemiologia i prevenció de malalties transmissibles i no transmissibles.

Assessorar científicament i tècnicament la indústria alimentària i els consumidors.

Capacitat d'interpretar dades rellevants.

Capacitat per transmetre idees, problemes i solucions dins l'àrea d'estudi de les llengües modernes i les seues literatures.

Conèixer els conceptes bàsics de salut i salut pública.

Conèixer els mètodes i els mitjans d'educació sanitària.

Conèixer i valorar els determinants de la salut.

Conèixer la relació existent entre medi i salut.

Coneixer les estratègies de promoció de la salut i prevenció de la malaltia.

Conèixer les tècniques i les aplicacions de la sanitat ambiental i higiene industrial al camp de la indústria alimentària.

Desenvolupament d'habilitats per emprendre estudis posteriors.

Gestionar subproductes i residus.

Posseir i comprendre els coneixements en l'àrea de ciència i tecnologia dels aliments.

Realitzar tasques de formació de personal.

Saber aplicar aquests coneixements al món professional, contribuint al desenvolupament dels drets humans, dels principis democràtics, dels principis d'igualtat entre dones i homes, de solidaritat, de

protecció del medi i de foment de la cultura de la pau.

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

Tema 1: Concepte de Salut, Salut Pública, Determinants de la Salut, i el seu vincle amb els Objectius de Desenrotllament Sostenible
Tema 2: Demografia Sanitària
Tema 3: Alimentació i Salut.
Tema 4: Estils de vida com determinats de la salut:Tabac, Alcohol, Exercici físic. Educació per a la salut

Tema 5: Conceptes i usos de l'Epidemiologia. Tipus d'estudis epidemiològics. Mesures de freqüència de la malaltia
Tema 6: Estudis descriptius: estudis transversals i estudis ecològics.
Tema 7: Estudis de casos i controls.
Tema 8: Estudis de cohorts.
Tema 9: Estudis d'intervenció.
Tema 10: Mesures d'associació i impacte.
Tema 11: Errors en els estudis epidemiològics: errors aleatoris i errors sistemàtics.
Tema 12: Revisions sistemàtiques i Metanálisis.
Tema 13: Valoració de proves diagnòstiques. Sensibilitat, Especificitat i Valors Predictius. Corbes ROC.
Tema 14: Epidemiologia genòmica. Epidemiologia nutricional.

Tema 15: Sanitat ambiental i indústria d'alimentació, i la seua vinculació amb els Objectius de Desenrotllaments Sostenible relacionats
Tema 16: Esterilització i desinfecció. Mètodes físics i químics. Principals tècniques. Desinsectació i desratització. Plaguicides: característiques

Tema 17: Epidemiologia general de les malalties transmissibles. Concepte de control i eradicació. Immunització
Tema 18: Malalties de transmissió intestinal. Epidemiologia i prevenció
Tema 19: Malalties de transmissió respiratòria. Epidemiologia i prevenció
Tema 20: Malalties de transmissió per contacte. Concepte. Epidemiologia i prevenció de les hepatitis i SIDA
Tema 21: Malalties transmeses per artròpodes, zoonosi i malalties emergents. Epidemiologia i prevenció
Tema 22: Malalties cròniques. Epidemiologia i prevenció en particular relacionades amb els aliments.
Tema 23: Malalties cardiovascular. Epidemiologia i prevenció.
Tema 24: Càncer. Epidemiologia i prevenció.

1. Conceptes generals en Salut Pública

Tema 1: Concepte de Salut, Salut Pública, Determinants de la Salut, i el seu vincle amb els Objectius de Desenrotllament Sostenible
Tema 2: Demografia Sanitària
Tema 3: Alimentació i Salut.

2. Estudis epidemiològics

Tema 5: Conceptes i usos de l'Epidemiologia. Tipus d'estudis epidemiològics. Mesures de freqüència de la malaltia
Tema 6: Estudis descriptius: estudis transversals i estudis ecològics.
Tema 7: Estudis de casos i controls.
Tema 8: Estudis de cohorts.
Tema 9: Estudis d'intervenció.
Tema 10: Mesures d'associació i impacte.

3. Medi ambient i salut

Tema 15: Sanitat ambiental i indústria d'alimentació, i la seua vinculació amb els Objectius de Desenrotllaments Sostenible relacionats
Tema 16: Esterilització i desinfecció. Mètodes físics i químics. Principals tècniques. Desinsectació i desratització. Plaguicides: característiques

4. Malalties transmisibles i malalties cròniques

Tema 17: Epidemiologia general de les malalties transmissibles. Concepte de control i eradicació. Immunització
Tema 18: Malalties de transmissió intestinal. Epidemiologia i prevenció
Tema 19: Malalties de transmissió respiratòria. Epidemiologia i prevenció
Tema 20: Malalties de transmissió per contacte. Concepte. Epidemiologia i prevenció de les hepatitis i SIDA
Tema 25: Obesitat i diabetis. Epidemiologia, factors de risc i prevenció de l'obesitat. Concepte de diabetis. Tipus. Epidemiologia descriptiva. Factors de risc i prevenció de la diabetis

5. Sistemes sanitaris i servicis de salut

Tema 26: Sistemes d'Informació.
Tema 27: Sistema sanitari espanyol

VOLUM DE TREBALL (HORES)

ACTIVITATS PRESENCIALS

Activitat	Hores
Tutories	1,00
Teoria	34,00
Seminari	2,00

Aula informàtica	5,00
Total hores	**42,00**

ACTIVITATS NO PRESENCIALS

Activitat	**Hores**
Assistència a altres activitats	0,00
Elaboració de treballs individuals o en grup	12,50
Estudi i treball autònom	55,00
Preparació de classes	0,00
Preparació d'activitats d'avaluació	0,00
Resolució de casos pràctics	0,00
Total hores	**67,50**

METODOLOGIA DOCENT

Els continguts teòrics s'impartiran a través de lliçons magistrals dialogades amb l'alumnat fomentant la participació de l'alumnat a través de preguntes

Estes sessions teòriques tindran el complement de les tutories presencials (4 hores) i tutories virtuals.

Durant el desenrotllament de les classes, es vincularan els continguts de l'assignatura amb els Objectius de Desenrotllament Sostenible de l'Agenda 2030, amb l'exposició dels mateixos i d'exemples de les seues aplicacions. Amb això s'intentarà abordar la importància dels mateixos i que els alumnes adquirisquen coneixements i habilitats per a comprendre la rellevància de dites ODS i la seua relació amb l'assignatura impartida.

En els seminaris coordinats d'esta assignatura es motivarà a la relació de la temàtica del treball desenrotllat amb l'Agenda dels Objectius de Desenrotllament Sostenible, valorant la consideració de la inclusió de l'enfocament de la perspectiva de gènere i social, així com les desigualtats i altres plantejaments considerats en la dita agenda

En les sessions pràctiques en les aules d´informàtica, l´alumne utilitzarà metodologia basada en aprenentatge mitjançant una resolució de problemas. Es fomentarà el treball en grup que permetrà el desenvolupament de capacitats de comunicació i expressió oral coherent i lògica.
acute; i expressió oral coherent i lògica.

AVALUACIÓ

a) Realització d'una prova escrita per garantir el coneixement i comprensió dels continguts mínims teòrics i pràctics establits per a la matèria (70%). L'examen serà de tipus test amb 40 preguntes. Cada pregunta contestada correctament es qualificarà amb 0,2 punts, i cada pregunta contestada incorrectament descomptarà 0,05 punts. En aquesta activitat s´ha de obtindre una nota mínima de 5/10 per aprovar l´assignatura

b) Avaluació del treball realitzat en els seminaris coordinats (10%).

c) Avaluació de les pràctiques en l´aula d´informàtica (5%). Les pràctiques en l´aula d´informàtica comprén la capacitat per a la resolució dels problemes plantejats.

d) Avaluació del treball realitzat durant les tutories i altres activitats docents del curs (15%).

Les activitats d'avaluació contínua, que en aquesta assignatura consta que són pràctiques, tutories i seminaris, són d'ASSISTÈNCIA OBLIGATÒRIA i, per tant, NO RECUPERABLES, d'acord amb el que s'estableix en l'article 6.5 del Reglament d'Avaluació i Qualificació de la UV per a títols de Grau i Màster." En cas que, per causa justificada, no es puga assistir a alguna d'aquestes activitats, haurà de comunicar-se amb l'antelació suficient. D'aquesta manera, el responsable de l'assignatura podrà assignar a l'estudiant una sessió en un altre grup. Per als alumnes repetidors no serà necessària l'assistència a les tutories ni als seminaris coordinats conservant la nota d'aquesta assistència de l'any anterior.

La còpia o plagi manifest de qualsevol tasca de l'avaluació suposarà la impossibilitat de superar l'assignatura, sotmetent-se seguidament als procediments disciplinaris oportuns. S'ha de tenir en compte que, d'acord amb l'article 13. d) de l'Estatut de l'Estudiant Universitari (RD 1791/2010, de 30 de desembre), és deure un estudiant abstenir-se en la utilització o cooperació en procediments fraudulents en les proves d'avaluació, en els treballs que es realitzen o en documents oficials de la universitat.

Davant pràctiques fraudulentes es procedirà segons allò establert pel "**Protocol d'actuació davant pràctiques fraudulentes a la Universitat de València**" (ACGUV 123/2020): https://www.uv.es/sgeneral/Protocols/C83.pdf

BIBLIOGRAFIA

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.