



GUIA DOCENT
**SALUT PÚBLICA I NUTRICIÓ
COMUNITÀRIA**

Coordinació: MARTINEZ OLMEDO, NAILA

Any acadèmic 2023-24

Informació general de l'assignatura

Denominació	SALUT PÚBLICA I NUTRICIÓ COMUNITÀRIA			
Codi	102792			
Semestre d'impartició	2N Q(SEMESTRE) AVALUACIÓ CONTINUADA			
Caràcter	Grau/Màster	Curs	Caràcter	Modalitat
	Doble titulació: Grau en Nutrició Humana i Dietètica i Grau en Fisioteràpia	4	OBLIGATÒRIA	Presencial
Nombre de crèdits assignatura (ECTS)	9			
Tipus d'activitat, crèdits i grups	Tipus d'activitat	PRAULA	TEORIA	
	Nombre de crèdits	4.5	4.5	
	Nombre de grups	1	1	
Coordinació	MARTINEZ OLMEDO, NAILA			
Departament/s	INFERMERIA I FISIOTERÀPIA			
Distribució càrrega docent entre la classe presencial i el treball autònom de l'estudiant	H Presencials 90 - Magistrals 45 - Seminari 45 H. No Presencials 225			
Informació important sobre tractament de dades	Consulteu aquest enllaç per a més informació.			
Idioma/es d'impartició	Català i castellà			

Professor/a (s/es)	Adreça electrònica professor/a (s/es)	Crèdits impartits pel professorat	Horari de tutoria/lloc
MARTINEZ OLMEDO, NAILA	naila.martinez@udl.cat	6	
SANCHEZ BERNAL, LAURA	laura.sanchezbernal@udl.cat	3	

Informació complementària de l'assignatura

Aquesta assignatura pretén situar a l'alumne en un entorn comunitari. Ens proposem que entengui la salut com un fenomen continu (no dual) amb variacions entre grups poblacionals i al llarg del temps. També volem difondre la idea de que la salut depèn, entre altres, dels estils de vida dels individus entre els quals està l'alimentació. L'assignatura intenta aportar les bases per a mesurar la salut de la comunitat i els factors que la determinen així com participar en la planificació i avaluació d'intervencions.

Problemes de salut molt importants en el nostre entorn (molt freqüents i que causen una elevada mortalitat o pèrdues en qualitat de vida) estan estretament lligats a l'alimentació; en són exemples les malalties cardiovasculars o el càncer. Finalment, la salut pública i el propi sistema sanitari aporten eines d'intervenció per tal de restaurar, conservar i millorar l'estat de salut de la comunitat. L'alumne, en aquest nivell, ja disposa de coneixements bàsics com la bioestadística, l'epidemiologia i altres matèries per assumir els coneixements, competències i habilitats que pretén donar aquesta assignatura.

Objectius acadèmics de l'assignatura

A nivell de coneixements

1. Ser capaç de comprendre la salut i els factors relacionats amb la salut des d'un punt de vista comunitari.
2. Prendre consciència sobre les desigualtats socials i de gènere en salut.
3. Identificar i descriure els estils de vida que influeixen la salut en una comunitat determinada, especialment els relacionats amb l'alimentació i la nutrició.
4. Saber que és i que fa la salut pública i quins organismes hi intervenen.
5. Conèixer les principals amenaces i riscos d'origen alimentari que poden afectar a la comunitat.
6. Saber com es mesura i valora l'estat de salut d'una comunitat i quines són les fases i continguts per planificar i avaluar una intervenció.
7. Saber quines són les diferents estratègies d'intervenció en una comunitat,

A nivell de capacitat i aplicacions

1. Poder entendre, interpretar i participar en l'abordatge d'un problema de salut pública d'origen alimentari.
2. Poder analitzar o comunicar una notícia amb implicacions en salut pública, alimentació i nutrició.
3. Ser capaç de participar i interpretar en una avaluació de l'estat nutricional d'una comunitat
4. Ser capaç de participar i interpretar un diagnòstic de salut d'una comunitat així com en una intervenció i avaluació.

A nivell de valors i actituds

1. Entendre i defensar la salut com un bé comunitari.
2. Entendre i defensar les accions dels diferents organismes (públics i privats) per recuperar, mantenir i millorar l'estat de salut de la comunitat.
3. Tenir present la importància dels factors socials i les desigualtats en salut.
4. Ser difusors de l'empoderament dels ciutadans per tal d'aconseguir millors nivells de salut.

Competències

L'estudiant que superi l'assignatura ha d'adquirir les següents competències

Competències transversals i estratègiques

- Tindre una correcta expressió oral i escrita
- Dominar les TIC
- Adquirir nocions essencials del pensament científic

Competències específiques

- Conèixer les organitzacions i els sistemes de salut nacionals i internacionals, així com les polítiques de salut.
- Participar en l'anàlisi, planificació i avaluació d'estudis epidemiològics i de programes d'intervenció alimentària i nutricional en diferents àrees.
- Dissenyar i realitzar valoracions nutricionals per a identificar les necessitats de la població en termes d'alimentació i nutrició, així com identificar els determinants de salut nutricional.
- Dissenyar, intervenir i executar programes d'educació dietètic-nutricional i de formació en nutrició i dietètica.

- Col·laborar en la planificació de polítiques alimentari-nutricionals per a l'educació alimentària i nutricional de la població.

Continguts fonamentals de l'assignatura

Continguts teòrics

1. La salut i els seus determinants
2. Estils de vida i salut. Principals problemes de salut relacionats amb l'alimentació i la nutrició
3. Riscos sanitaris associats als aliments i l'aigua. La seguretat alimentària i el control dels aliments
4. Organismes internacionals i nacionals amb competències en salut pública, alimentació i nutrició
5. Models de sistemes sanitaris
6. El sistema sanitari català i espanyol
7. Salut pública i les seves àrees. La promoció de la salut, la prevenció de la malaltia, la protecció de la salut, la vigilància de la salut.
8. Nutrició i salut pública.
9. Els nivells de prevenció
10. Avaluació de la eficàcia, efectivitat i eficiència de les intervencions preventives
11. Diagnòstic de salut i indicadors de salut
12. Polítiques nutricionals
13. Planificació
14. Disseny de programes de salut
15. Guies alimentàries i educació nutricional
16. Avaluació de la eficàcia, efectivitat i eficiència dels programes de salut
17. Programes i accions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya i altres organismes en matèria d'alimentació i nutrició
18. Interpretació, valoració d'una avaluació de l'estat nutricional d'una població. Estat nutricional de Catalunya i Espanya

Exemples de continguts pràctics/seminaris

1. Anàlisi d'un problema de salut pública d'origen alimentari a gran escala.
2. Desigualtats en salut. La pobresa.
3. Anàlisi d'una notícia amb implicacions en salut pública, alimentació i nutrició
4. Anàlisi de sistemes sanitaris comparats
5. Actuacions de SP davant d'una alerta alimentària
6. Indicadors de salut: càlcul i interpretació
7. Indicadors de salut: informe de salut d'una comunitat
8. Avaluació d'una intervenció de salut pública
9. Anàlisi d'un informe de salut (desenvolupament del Pla de Salut). Plans directors
10. Anàlisi breu de la política nutricional
11. Com elaborarem un guia alimentària. aspectes didàctics
12. Valoració dels programes de salut i presentació del programa "Let's move" sobre alimentació i esport a l'escola
13. Interpretació i valoració d'una avaluació de l'estat nutricional de la població
14. Diagnòstic de salut i elaboració d'un programa d'intervenció en nutrició comunitària

Eixos metodològics de l'assignatura

Metodologia

Es duran a terme quatre tipus d'abordatges didàctics:

- Classes magistrals (4,5 ECTS)
- Seminari de discussió de casos reals (4 ECTS)
- Pràctiques d'elaboració d'un cas pràctic (0,3 ECTS)
- Presentació de casos pràctics (0,2 ECTS)

Pla de desenvolupament de l'assignatura

Hores Presencials 90: Classes Magistrals 45 Seminari pràctic 45 Hores no presencials: Elaboració d'un programa d'intervenció en nutrició comunitària

Si en alguna de les activitats dutes a terme a durant l'assignatura es fa un registre audiovisual, se seguirà i es tractarà tal registre segons la "Normativa reguladora de la creació, l'ús i la preservació de l'material audiovisual gravat amb fins docents a la facultat d'Infermeria i Fisioteràpia de la UdL ":

la Universitat de Lleida informa que, amb fins docents, gravarà imatges que identifiquin l'estudiantat i altres persones que participen en les activitats acadèmiques. El responsable de l tractament d'aquestes imatges és la Universitat de Lleida (dades de contacte de l'representant: Secretaria General. Plaça de Víctor Siurana, 1, 25003 Lleida, sg@udl.cat; dades de contacte de l'delegat de protecció de dades: dpd@udl.cat).

Aquestes imatges només s'utilitzen per impartir docència, avaluar els coneixements de l'assignatura i per a projectes de millora docent.

L'ús de les imatges respon a l'obligació legal de l' UdL d'impartir i millorar la docència universitària, d'acord amb la Llei Orgànica 6/2001, de 21 de

desembre, d'universitats. Les imatges, un cop gravades, es conserven com a mínim mentre no prescriguin les corresponents accions i reclamacions contra l'avaluació aprovada pel professorat. Es destrueixen en els termes i condicions que preveu la normativa sobre conservació i eliminació dels documents administratius de la UdL, i les taules d'avaluació documental aprovades per la Generalitat de Catalunya (<http://www.udl.cat/ca/serveis/arxiu/>).

La UdL no comunicarà mai aquestes dades a tercers, llevats dels casos estrictament previstos a la Llei.

Les persones interessades poden accedir a les seves imatges; sol·licitar la rectificació, supressió o portabilitat; oposar-se a el tractament i sol·licitar la limitació, mitjançant escrit enviat a l'adreça dpd@udl.cat <mailto: dpd@udl.cat>. També poden presentar una reclamació dirigida a l'Autoritat Catalana de Protecció de Dades, mitjançant la seu electrònica de l'Autoritat (<https://seu.apd.cat>) o per mitjans no electrònics.

Sistema d'avaluació

Avaluació continuada

L'avaluació es basarà en les següents evidències:

1. Tres examens parcials tipus test en el què descomptaran les respostes errades (0,25/10 punts). Val el 40% de la puntuació màxima i cal obtenir un mínim de 5 punts sobre 10 per a ser tingut en compte. En cas d'aprovar un examen parcial, es considera superada la part del temari corresponent i no n'hi ha la possibilitat de presentar-se a la recuperació per a pujar nota.
2. Assistència a les sessions pràctiques/seminaris i valoració del treball a les sessions pràctiques/seminaris. Val el 40% de la puntuació màxima i cal assistir, com a mínim, al 80% de les sessions.
3. Valoració de la proposta d'un programa d'intervenció en nutrició comunitària (en presentació oral i escrita). Val el 20% de la puntuació màxima. (Treball grupal)

Es supera la matèria amb una puntuació de 5 sobre 10 o superior.

Avaluació alternativa.

D'acord amb la normativa d'avaluació aprovada en Consell de Govern de 26 de febrer de 2014, els alumnes que treballen podran optar a l'inici de l'assignatura per l'avaluació única. Aquesta consistirà en un examen tipus test que representarà un 60% de la nota i del que hauran de tenir una nota mínima de 6 per superar-lo més una proposta d'un programa d'intervenció en nutrició comunitària (en presentació oral i escrita) amb les mateixes condicions que els alumnes d'avaluació continuada, aquesta darrera activitat representa un 40% de la nota.

Bibliografia i recursos d'informació

Bibliografia bàsica

1. Serra Majem LL, Aranceta Bartrina J, Mataix Verdú J. Nutrición y salud pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones. Elsevier-Masson S.A. Madrid 2006.
2. Aranceta J. Nutrición comunitària. Elsevier Masson S.L. Barcelona 2013.
3. Leon Gordis. Epidemiología. Tercera Edición. Elsevier Espanya S.A. Madrid 2005.
4. Miquel Porta. Dictionary of Epidemiology. Oxford University Press. New York. Fifth Edition. 2008.
5. Argimon JM, Jiménez J. Métodos de investigación clínica y epidemiológica. Elsevier Espanya S.A. Madrid 2004.
6. Piédrola Gil. Medicina Preventiva y Salud Pública. Elsevier-Masson S.A. Barcelona, 2008.
7. Willett W. Nutritional Epidemiology, 2nd ed. Oxford University Press, Oxford, 1998.
8. Direcció General de Salut Pública. Departament de Salut. Generalitat de Catalunya. Llibre blanc. Concens sobre les activitats preventives a l'edat adulta dins l'atenció primària. 2ª edició. Barcelona, abril de 2006
9. Departament de Salut. PAAS. Promoció de l'activitat física i l'alimentació saludable. <http://www.gencat.cat/salut/depsalut/html/ca/dir2817/index.html>
10. Direcció General de Salut Pública. Departament de Salut. Generalitat de Catalunya. Guia per a la prevenció i el control de les toxiinfeccions alimentàries. 2ª edició. Barcelona, Juliol de 2006.

Bibliografia complementària i recursos a la xarxa

1. Departament de Salut. Generalitat de Catalunya. <http://www.gencat.cat/salut/>
2. Agència Catalana de Seguretat Alimentària. <http://www.gencat.cat/salut/acsa/>
3. Legislació alimentària. <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2820/doc17025.html>
4. Departament de Salut. Generalitat de Catalunya. Pla de salut a l'horitzó 2010 <http://www20.gencat.cat/portal/site/pla-salut> i Mapa sanitari, sociosanitari i de salut pública de Catalunya <http://www.gencat.cat/salut/depsalut/html/ca/dir488/index.html>.
5. Enquesta de salut de Catalunya 2006 <http://www.gencat.cat/salut/depsalut/html/ca/plasalut/doc32868.html>.
6. Avaluació de l'estat nutricional a Catalunya 2003-2003. <http://www.gencat.cat/salut/depsalut/pdf/encat2003semi.pdf>
7. Llei de salut pública a Catalunya de 14 d'octubre de 2010. <http://www.gencat.cat/salut/depsalut/html/ca/dir2107/doc26155.html>
8. Ministerio de Sanidad y Política Social. <http://www.msps.es/>
9. El Sistema Nacional de Salud.España 2010. <http://www.msc.es/organizacion/sns/libroSNS.htm>.
10. Ley General de Sanidad de 25 de Abril de 1986. http://noticias.juridicas.com/base_datos/Admin/l14-1986.html.
11. Ley 16/2003 de 28 de Mayo de Cohesión y Calidad del Sistema Nacional de Salud. http://noticias.juridicas.com/base_datos/Admin/l16-2003.html.
12. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. <http://www.aesan.msc.es/>
13. Agencia Española del medicamento. <http://www.aemps.es/>
14. European Food Safety Authority. <http://www.efsa.europa.eu/>
15. Food and Drug Administration. <http://www.fda.gov/AboutFDA/EnEspanol/default.htm>

16. Centers for Disease Control and Prevntion. <http://www.cdc.gov/>
17. Organització Mundial de la Salut. <http://www.who.int/en/>
18. The Nutrition Source.School of Public Health.Harvard University. <http://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/>