



GUÍA DOCENTE  
**SALUD PÚBLICA Y NUTRICIÓN  
COMUNITARIA**

Coordinación: SALINAS ROCA, MARIA BLANCA

Año académico 2020-21

## Información general de la asignatura

<b>Denominación</b>	SALUD PÚBLICA Y NUTRICIÓN COMUNITARIA			
<b>Código</b>	100620			
<b>Semestre de impartición</b>	2o Q(SEMESTRE) EVALUACIÓN CONTINUADA			
<b>Carácter</b>	Grado/Máster	Curso	Carácter	Modalidad
	Grado en Nutrición Humana y Dietética	3	OBLIGATORIA	Presencial
	Doble titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética y Grado en Fisioterapia	4	OBLIGATORIA	Presencial
<b>Número de créditos de la asignatura (ECTS)</b>	9			
<b>Tipo de actividad, créditos y grupos</b>	<b>Tipo de actividad</b>	PRAULA	TEORIA	
	<b>Número de créditos</b>	4.5	4.5	
	<b>Número de grupos</b>	3	2	
<b>Coordinación</b>	SALINAS ROCA, MARIA BLANCA			
<b>Departamento/s</b>	ENFERMERIA			
<b>Distribución carga docente entre la clase presencial y el trabajo autónomo del estudiante</b>	H Presenciales 90 - Magistrales 45 - Seminarios 45 H. No Presenciales 225			
<b>Información importante sobre tratamiento de datos</b>	Consulte <a href="#">este enlace</a> para obtener más información.			
<b>Idioma/es de impartición</b>	Catalán			

Profesor/a (es/as)	Dirección electrónica\nprofesor/a (es/as)	Créditos impartidos por el profesorado	Horario de tutoría/lugar
BRIONES VOZMEDIANO, ERICA TULA	erica.briones@udl.cat	8,5	
GONZÁLEZ ZOBL, GRISELDA	griselda@dif.udl.cat	0	
MIRADA MASIP, MARIA GLÒRIA	gloria.mirada@udl.cat	5,5	
SALINAS ROCA, MARIA BLANCA	blanca.salinasroca@udl.cat	4	
ZAPATA ROJAS, AMALIA	amalia.zapata@udl.cat	4,5	

## Información complementaria de la asignatura

Esta asignatura pretende situar al alumno en un contexto comunitario. Nos proponemos que entienda la salud como un fenómeno continuo (no dual) con variaciones entre grupos poblacionales y a lo largo del tiempo. También queremos difundir la idea de que la salud depende, entre otras, de los estilos de vida de los individuos entre los cuales está la alimentación. La asignatura intenta aportar las bases para medir la salud de la comunidad y los factores que la determinan así como participar en la planificación y evaluación de intervenciones.

Problemas de salud muy importantes en nuestro entorno (muy frecuentes y que causan una elevada mortalidad o pérdidas en calidad de vida) están estrechamente ligados a la alimentación; son ejemplos las enfermedades cardiovasculares o el cáncer. Finalmente, la salud pública y el propio sistema sanitario aportan herramientas de intervención para restaurar, conservar i mejorar el estado de salud de la comunidad. El alumno, en este nivel, ya dispone de conocimientos básicos como la bioestadística, la epidemiología y otras materias para asumir los conocimientos, competencias y habilidades que pretende dar esta asignatura.

## Objetivos académicos de la asignatura

A nivel de conocimientos

1. Ser capaz de comprender la salud y los factores relacionados con la salud desde un punto de vista comunitario.
2. Tomar conciencia de las desigualdades sociales y de género en salud.
3. Identificar i describir los estilos de vida que influyen la salud en una comunidad determinada, especialmente los relacionados con la alimentación y la nutrición.
4. Saber que es y que hace la salud pública i que organismos intervienen en ella.
5. Conocer las principales amenazas y riesgos de origen alimentario que pueden afectar a la comunidad.
6. Saber cómo se mide y valora el estado de salud de una comunidad y cuales son las fases y contenidos para planificar y evaluar una intervención.
7. Saber cuales son las diferentes estrategias de intervención en una comunidad,

A nivel de capacidad y aplicaciones

1. Poder entender, interpretar y participar en el abordaje de un problema de salud pública de origen alimentario.
2. Poder analizar o comunicar una noticia con implicaciones en salud pública, alimentación y nutrición.
3. Ser capaz de participar y interpretar en una evaluación del estado nutricional de una comunidad.
4. Ser capaz de participar y interpretar un diagnóstico de salud de una comunidad así como en una intervención y evaluación.

A nivel de valores y actitudes

1. Entender y defender la salud como un bien comunitario.
2. Entender y defender las acciones de los diferentes organismos (públicos y privados) para recuperar, mantener y mejorar el estado de salud de la comunidad.
3. Tener presente la importancia de los factores sociales y las desigualdades en salud.
4. Ser difusores del empoderamiento de los ciudadanos para conseguir mejorar los niveles de salud.

Objetivo	Actividades	Presenciales	Dedicación estudiante
1-10	Clases magistrales (CM)	45 h.	100 h.
	Prácticas laboratoriales (PL)		
1-10	Seminarios (Sem)	45 h.	100 h.
1,3 i 6	Trabajos dirigidos		25 h.
	Tutorías (Tut)		

## Competencias

El estudiante que supere la asignatura debe adquirir las siguientes competencias

Competencias transversales y estratégicas

1. Comunicación y expresión oral y escrita
2. Uso de tecnologías de la información y de la comunicación y de plataformas tecnológicas
3. Uso del pensamiento crítico y científico

Competencias específicas

1 Entender el concepto continuo salud-enfermedad, conocer los determinantes de la salud (especialmente los relacionados con los estilos de vida y más concretamente con la alimentación) y tener una visión global de los problemas de salud relacionados con la alimentación.

2. Saber que es la salud pública, que áreas comprende y que funciones tiene cada una de ellas y cuál es la relación entre la alimentación-nutrición y la salud pública.

3. Conocer cuáles son los riesgos sanitarios asociados al consumo de agua y alimentos.
4. Aprender el concepto y el funcionamiento de la seguridad alimentaria y el control de los alimentos.
5. Tener una visión general de los organismos internacionales y nacionales con competencias en materia de salud pública, alimentación y nutrición.
6. Tener las bases de cómo se mide el estado de salud de una comunidad y una aproximación a la medida del estado nutricional (esto se hará con más profundidad en epidemiología pero en esta asignatura se profundizará en la interpretación y valoración).
7. Poseer información básica sobre los diferentes sistemas sanitarios y, en concreto, los de Catalunya y España.
8. Conocer las diferentes políticas nutricionales.
9. Saber las diferentes etapas del diagnóstico de salud de una comunidad, de la planificación de programas de salud (adaptado a la alimentación-nutrición) y conocer los métodos de evaluación epidemiológica y económica de estos programas.
10. Tener información sobre los programas, las recomendaciones sobre alimentación-nutrición y las herramientas educativas para llevarlas a cabo así como las acciones que se llevan a cabo en nuestro entorno y en otros países.

## Contenidos fundamentales de la asignatura

### Contenidos teóricos

1. La salud y sus determinantes
2. Estilos de vida y salud. Principales problemas de salud relacionados con la alimentación y la nutrición
3. Salud pública y sus áreas. La promoción de la salud, la prevención de la enfermedad, la protección de la salud, la vigilancia de la salud. Nutrición y salud pública.
4. Los niveles de prevención
5. Riesgos sanitarios asociados a los alimentos y al agua. La seguridad alimentaria y el control de los alimentos
6. Organismos internacionales y nacionales con competencias en salud pública, alimentación y nutrición
7. Diagnóstico de salud e indicadores de salud
8. Modelos de sistemas sanitarios
9. El sistema sanitario catalán y español
10. Políticas nutricionales
11. Planificación
12. Diseños de programas de salud
13. Evaluación de la eficacia y la efectividad de las intervenciones preventivas y de los programas de salud
14. Evaluación de la eficiencia de las intervenciones preventivas y de los programas de salud
15. Guías alimentarias y educación nutricional
16. Programas y acciones de la Agencia de Salud Pública de Catalunya y otros organismos en materia de alimentación y nutrición
17. Interpretación, valoración de una evaluación del estado nutricional de una población. Estado nutricional de Catalunya i España

### Contenidos prácticos/seminarios

1. Análisis de un problema de salud pública de origen alimentario a gran escala.
2. Desigualdades sociales en salud. La pobreza.
3. Análisis de una noticia con implicaciones en salud pública, alimentación y nutrición
4. Indicadores del sistema de salud y indicadores per países (font: OECD)
5. Performance indicators (indicadores de funcionamiento) y de resultados de salud
6. Análisis de sistemas sanitarios comparados
7. Análisis de un informe de salud (desarrollo del Plan de Salud). Planes directores
8. Programa de salud: Evaluación de la eficacia, efectividad y eficiencia
9. Análisis breve de la política nutricional
10. Como elaboramos un guía alimentaria. aspectos didácticos
11. Valoración de los programas de salud y presentación del programa "Let's move" sobre alimentación y deporte en la escuela
12. Interpretación y valoración de una evaluación del estado nutricional de la población
13. Diagnóstico de salud y elaboración de un programa de intervención en nutrición comunitaria

## Ejes metodológicos de la asignatura

Actividad	Objetivo	Descripción
<b>Clases magistrales</b>	1	La salud y sus determinantes
(CM)	1	Estilos de vida y salud. Principales problemas de salud relacionados con la alimentación y la nutrición
(CM)	2	Salud pública y sus áreas. La promoción de la salud, la prevención de la enfermedad, la protección de la salud, la vigilancia de la salud. Nutrición y salud pública
(CM)	3	Riesgos sanitarios asociados a los alimentos y el agua. La seguridad alimentaria y el control de los alimentos
(CM)	4	Organismos internacionales y nacionales con competencias en salud pública, alimentación y nutrición
(CM)	5	Indicadores de salud. Modelos de sistemas sanitarios
(CM)	6	El sistema sanitario catalán y español
(CM)	7	Políticas nutricionales Planificación. Diseños de programas de salud
(CM)	8	Evaluación de la eficacia y la efectividad de las intervenciones preventivas y de los programas de salud
(CM)	9	Evaluación de la eficiencia de las intervenciones preventivas y de los programas de salud
(CM)	9	Guías alimentarias y educación nutricional
(CM)	9	Programas y acciones de la Agència de Salut Pública de Catalunya y otros organismos en materia de alimentación y nutrición
(CM)	10	Evaluación del estado nutricional de una población
(CM)	9-10	Estado nutricional de Cataluña y España
<b>Seminaris. (Sem)</b>	1-5	Análisis de un problema de salud pública de origen alimentario a gran escala
<b>Seminaris. (Sem)</b>	1-5	Abordaje de un problema de salud pública de origen alimentario. Una toxiinfección alimentaria
<b>Seminaris. (Sem)</b>	6	Indicadores del sistema de salud e indicadores por países (fuente: OECD). Indicadores de funcionamiento y de resultados de salud
<b>Seminaris. (Sem)</b>	8-10	Análisis de un informe de salud (desarrollo del Plan de Salud). Planes directores. Programa de salud: Evaluación de la eficacia, efectividad y eficiencia

	9	Anàlisis breve de la política nutricional
	8	Cómo elaborar una guía alimentaria. Aspectos didácticos
	8 i 9	Valoración de los programas de salud
	8 – 10	Prácticas de métodos de evaluación del estado nutricional de la población. Presentación del programa "Let's move" sobre alimentación y deporte en la escuela
	1, 3 i 6	Elaboración de un programa de intervención en nutrición comunitaria

Se emplearán cuatro abordajes didácticos:

- Clases magistrales (4,5 ECTS)
- Seminarios de discusión de casos reales (4 ECTS)
- Prácticas de elaboración de un caso práctico (0,3 ECTS)
- Presentación de los casos prácticos (0,2 ECTS)

Presentación casos prácticos (0,2 ECTS)

## Sistema de evaluación

La evaluación se basará en cuatro evidencias:

1. Examen tipo test en el que descontarán las respuestas erróneas (tres exámenes parciales). Vale el 40% de la puntuación máxima y es necesario obtener un mínimo de 4 puntos sobre 10 para ser tenido en cuenta.
2. Asistencia a las sesiones prácticas/seminarios. Vale el 20% de la puntuación máxima y se requiere asistir, como mínimo, al 60% de las sesiones.
3. Valoración del trabajo en las sesiones prácticas/seminarios. Vale el 20% de la puntuación máxima.
4. Valoración de la propuesta de un programa de intervención en nutrición comunitaria (en presentación oral y escrita). Vale el 20% de la puntuación máxima. (Trabajo grupal)

Se supera la materia con una puntuación de 5 sobre 10 o superior.

Evaluación alternativa. De acuerdo con la normativa de evaluación aprobada en Consell de Govern de 26 de febrero de 2014, los alumnos que trabajan podrán optar al inicio de la asignatura por la evaluación única. Ésta consistirá en un examen tipo test que representará un 60% de la nota y del que tendrán que obtener una nota mínima de 6 para superarlo más una propuesta de un programa de intervención en nutrición comunitaria (en presentación oral y escrita) con las mismas condiciones que los alumnos de evaluación continuada, esta última actividad representa un 40% de la nota.

## Bibliografía y recursos de información

### Bibliografía bàsica

1. Serra Majem LL, Aranceta Bartrina J, Matais Verdú J. Nutrición y salud pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones. Elsevier-Masson S.A. Madrid 2006.
2. Aranceta J. Nutrición comunitaria. 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](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](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/>