Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE

SALUD PÚBLICA Y NUTRICIÓN COMUNITARIA

Coordinación: BRIONES VOZMEDIANO, ERICA TULA

Año académico 2023-24

SALUD PÚBLICA Y NUTRICIÓN COMUNITARIA 2023-24

Información general de la asignatura

Denominación	SALUD PÚBLICA Y NUTRICIÓN COMUNITARIA
Código	100620
Semestre de impartición	2o Q(SEMESTRE) EVALUACIÓN CONTINUADA
Carácter	

Grado/Máster	Curso	Carácter	Modalidad
Doble titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética y Grado en Fisioterapia	4	OBLIGATORIA	Presencial
Grado en Nutrición Humana y Dietética	3	OBLIGATORIA	Presencial

Número de créditos de la asignatura (ECTS)	9
Tipo de actividad, créditos y grupos	

Tipo de actividad	PRAULA	TEORIA
Número de créditos	4.5	4.5
Número de grupos	2	1

Coordinación	BRIONES VOZMEDIANO, ERICA TULA
Departamento/s	ENFERMERÍA Y FISIOTERAPIA
Distribución carga docente entre la clase presencial y el trabajo autónomo del estudiante	Horas Presenciales 90 - Magistrales 45 - Seminarios 45 Horas No Presenciales 225
Información importante sobre tratamiento de datos	Consulte este enlace para obtener más información.
Idioma/es de impartición	Catalán y Castellano

SALUD PÚBLICA Y NUTRICIÓN COMUNITARIA 2023-24

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	1,5	
BRIONES VOZMEDIANO, ERICA TULA	erica.briones@udl.cat	0	
MARTINEZ OLMEDO, NAILA	naila.martinez@udl.cat	0	
RODRÍGUEZ GUERRERO, LUIS ALEJANDRO	luisalejandro.rodriguez@udl.cat	4	
ZAPATA ROJAS, AMALIA	amalia.zapata@udl.cat	8	

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. També queremos difundir la idea de que la salud depende, entre otras, de los estilos de vida delos 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 pera 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 influencian 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 pera conseguir mejorar los niveles de salud.

Competencias

El estudiante que supere la asignatura debe adquirir las siguientes competencias

Competencias transversales y estratégicas

- Tener una correcta expresión oral y escrita
- Dominar las TIC
- Adquirir nociones esenciales del pensamiento científico.

Competencias específicas

- Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.
- Participar en el análisis, planificación y evaluación de estudios epidemiológicos y de programas de intervención alimentaria y nutricional en diferentes áreas.
- Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.
- Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
- Colaborar en la planificación de políticas alimentario-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.

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

Ejemplos de contenidos prácticos/seminarios

1. Análisis de un problema de salud pública de origen alimentario a gran escala.
2. Desigualdades en salud. La pobreza.
3. Análisis de una noticia con Implicaciones en salud pública, alimentación y nutrición
4. Análisis de sistemas sanitarios comparados
5. Actuaciones de Salud Publica ante una alerta alimentaria
6. Indicadores de salud: cálculo e interpretación
7. Indicadores de salud: informe de salud de una comunidad
8. Evaluación de una intervención de salud pública
9. Análisis de un informe de salud (desarrollo del Plan de Salud). Planes directores
10. Análisis breve de la política nutricional

11. Como elaboraremos un guía alimentaria. aspectos didácticos
12. Valoración de los programas de salud y presentación del programa "Let 's move" sobre alimentación y deporte en la escuela
13. Interpretación y Valoración de una Evaluación del Estado nutricional de la población
14. Diagnóstico de salud y elaboración de un programa de intervención en nutrición comunitaria

Ejes metodológicos de la asignatura

Se emplearán cuatro abordajes didácticos:

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

Plan de desarrollo de la asignatura

Horas Presenciales 90:
Clases Magistrales 45
Seminarios prácticos 45

Hores no presenciales: Elaboración de un programa de intervenció en nutrición comunitària

---

Si en alguna de las actividades llevadas a cabo en durante la asignatura se hace un registro audiovisual, se seguirá y se tratará tal registro según la "Normativa reguladora de la creación, el uso y la preservación del material audiovisual grabado con fines docentes en la facultad de Enfermería y Fisioterapia de la UdL":

La Universitat de Lleida informa que, con fines docentes, grabará imágenes que identifiquen el estudiantado y otras personas que participan en las actividades académicas. El responsable del tratamiento de estas imágenes es la Universitat de Lleida (datos de contacto del representante: Secretaría General. Plaza de Víctor Siurana, 1, 25003 Lleida, sg@udl.cat; datos de contacto del delegado de protección de datos: dpd@udl.cat).

Estas imágenes solo se utilizan para impartir docencia, evaluar los conocimientos de la asignatura y para proyectos de mejora docente.

El uso de las imágenes responde a la obligación legal de la UdL de impartir y mejorar la docencia universitaria, de acuerdo con la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de universidades. Las imágenes, una vez grabadas, se conservan como mínimo mientras no prescriban las correspondientes acciones y reclamaciones contra la evaluación aprobada por el profesorado. Se destruyen en los términos y condiciones previstas en la normativa sobre conservación y eliminación de los documentos administrativos de la UdL, y las tablas de evaluación documental aprobadas por la Generalitat de Cataluña (http://www.udl.cat/ca/serveis/arxiu/).

La UdL no comunicará nunca estos datos a terceros, quitados de los casos estrictamente previstos en la Ley.

Las personas interesadas pueden acceder a sus imágenes; solicitar la rectificación, supresión o portabilidad; oponerse al tratamiento y solicitar la limitación, mediante escrito enviado a la dirección dpd@udl.cat <mailto:dpd@udl.cat>. También pueden presentar una reclamación dirigida a la Autoridad Catalana de Protección de Datos, mediante la sede electrónica de la Autoridad (https://seu.apd.cat) o por medios no electrónicos.

Sistema de evaluación

Evaluación contínua

La evaluación se basará en las siguietnes evidencias:

1. Tres examenes parciales tipo test en el qué descontarán les respuestas erróneas. Las respuestas erróneas descuentan 0,25/10 puntos. Vale el 40% de la puntuación máxima y es necesario obtener un mínimo de 5 puntos sobre 10 para ser tenido en cuenta. En caso de aprobar un examen parcial, se considera aprobada esa parte del temario y no existe la posibilidad de presentarse a la recuperación para subir nota.
2. Asistencia a les sesiones prácticas/seminarios y valoración del trabajo en las sesiones prácticas/seminarios. Vale el 40% de la puntuación máxima y se requiere asistir, como mínimo, al 80% de les sesiones.

3. Valoración de la propuesta de un programa de intervención en nutrición comunitaria (en presentación oral y escrita, Trabajo grupal). Vale el 20% de la puntuación máxima.

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 les mismas condiciones que los alumnos de evaluación continuada, esta última actividad representa un 40% de la nota.

Bibliografía y recursos de información

Bibliografia bàsica

1. Serra Majem LL, Aranceta Bartrina J, Matais Verdú J. Nutrición y salud pública. Métodos, bases científicas y apliaciones. 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/