

PROGRAMA DE LA ASIGNATURA DE

Curso académico: 2013-2014

Identificación y características de la asignatura					
Código	502232			Créditos ECTS	6
Denominación	Alimentación y Salud Pública				
Denominación (inglés)	Food and public health				
Titulaciones	Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos.				
Centro	Escuela de Ingenierías Agrarias				
Semestre	4º	Carácter			
Módulo	Nutrición y Salud				
Materia	Alimentación y Salud Pública				
Profesor/es					
Nombre	Despacho	Correo-e	Página web		
Emilio Aranda Medina	D709 Edificio Valle del Jerte	earanda@unex.es			
Rafael Calero Carretero		Rafael.calero@adr.juntaex.es			
Área de conocimiento	Nutrición y Bromatología. Medicina Preventiva y salud Pública.				
Departamento	Producción Animal y Ciencia de los Alimentos				
Profesor coordinador (si hay más de uno)	Emilio Aranda Medina				
Competencias					
Competencias específica adquirida con el módulo de Nutrición y Salud					
CNS1: Aplicar los fundamentos de la fisiología y la nutrición humana en cada uno de los niveles de la cadena alimentaria.					
CNS2: Conocer e identificar los factores que influyen en la nutrición, estableciendo pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades, así como planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas					
CNS4: Capacidad para desarrollar actividades de promoción y prevención de la salud relacionadas con el consumo de alimentos.					
Temas y contenidos					
Breve descripción del contenido					
<p>La asignatura va a permitir comprender las relaciones entre el hecho natural y el hecho cultural de la alimentación, conocer la evolución histórica del modelo alimentario y su significado socio-cultural y la influencia de los factores sociales que rigen el comportamiento alimentario. Además introducen los conceptos de salud, enfermedad, epidemiología, así como las estructuras y competencias de los responsables de las empresas y de las administraciones en la salud pública y la seguridad alimentaria. El temario desarrollado permite al alumno asimilar los fundamentos y los sistemas generales de prevención de enfermedades, promoción y protección de la salud así como las etiologías y los factores epidemiológicos que inciden en las enfermedades de origen alimentario, así como su profilaxis.</p>					
Temario de la Asignatura					
Denominación del Bloque 1: Alimentación Humana y Evolución histórica					

Contenidos del Bloque 1: El hecho natural y el hecho cultural. Evolución biológica, manejo y fabricación de herramientas. El fuego, cazador y recolector. Carnicero o vegetariano. Tecnologías biológicas genéticas, químicas, mecánica y producción, transformación y conservación de los alimentos. Alimentación en la época Romana. Influencia del descubrimiento de América. Historia de la dieta mediterránea. Alimentación en los países desarrollados. Concentración de industrias. Cadenas y redes de distribución de alimentos. La "Red" comercio global y pequeño comercio.

Denominación del Bloque 2: **Significado sociocultural de los alimentos.**

Contenidos del tema 2: Alimentos y comunicación social. Relaciones sociales y relaciones individuales. Expresiones emocionales de los alimentos. Fiestas, celebraciones. Relaciones entre dietas y preceptos religiosos. Alimentación y Cristianismo, Hinduísmo, Budismo, Judaísmo, Islam. Alimentación y relaciones con el medio. Alimentos naturales, alimentos ecológicos, alimentos biológicos. Modelos éticos o culturales. Las dietas: la dieta normal. Dietas adelgazantes. Dietas curativas. Dietas mágicas. Dietas absurdas. Dietas y belleza. Dietas y deporte. Realidad de los alimentos y percepción de los alimentos. Protocolo comidas familiares e institucionales.

Denominación del Bloque 3: **La comunicación. Comportamiento Alimentario**

Contenidos del tema 3: Medios escritos: revistas especializadas. Revistas divulgadoras, revistas profesionales. Medios audiovisuales: radio, televisión, Internet. Los envases. La publicidad. Otros medios de comunicación. Comportamiento alimentario. Motivación e ingesta, Etiquetado y consumo de alimentos. Desarrollo de los gustos y las aversiones. Fuentes de variación de las preferencias y las actitudes alimentarias

Denominación del tema 4: **Concepto de salud y de enfermedades.**

Contenidos del tema 4: Promoción de la salud y prevención de la enfermedad. Niveles de prevención.

Denominación del tema 5: **Concepto básico de epidemiología.**

Contenidos del tema 5: Los métodos epidemiológicos: Descriptivo, analítico, experimental, predictivo. Aplicaciones.

Denominación del tema 6: **Importancia sanitaria, social y económica de las zoonosis.**

Contenidos del tema 6: Programas generales de lucha.

Denominación del tema 7: **Importancia sanitaria y preventiva de los programas de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización en la cadena alimentaria.**

Denominación del tema 8: **Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por el agua.**

Denominación del tema 9: **Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por la carne y derivados.**

Denominación del tema 10: **Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por la leche y derivados.**

Denominación del tema 11: **Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por el pescado y derivados.**

Denominación del tema 12: **Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por el huevo y la miel.**

Denominación del tema 13: **Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por productos de panadería, bollería, repostería y pastelería.**

Denominación del tema 14: **Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por las conservas y semiconservas de alimentos.**

Denominación del tema 15: **Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por aceites y grasas alimentarias.**

Denominación del tema 16: **Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por las frutas, verduras, hortalizas y setas comestibles.**

Denominación del tema 17: **Problemas sanitarios derivados del uso de aditivos, condimentos y especias.**

Denominación del tema 18: **Problemas de salud pública derivados del uso de biocidas, plaguicidas, fitosanitarios y zoonosarios.**

Trabajos de revisión y práctico-experimentales

Actividades formativas

Horas de trabajo del alumno por bloques	Total	Presencial		Actividad de Seguimiento	No presencial
		GG	SL		
Tema					
Bloque 1 (Temas 1)		9			15
Bloque 2 (Temas 2)		10		3	18
Bloque 3 (Temas 3)		6			11
Bloque 4 (Temas 4-18)		22,5	5		39
CAMPO O LABORATORIO					
Bloque 1 (Temas 1)			2		
Bloque 2 (Temas 2)			4,5		7
Bloque 3 (Temas 3)			3		
Bloque 4 (Temas 4-18)					
Evaluación del conjunto	150	47,5	9,5	3	90

GG: Grupo Grande (100 estudiantes).

SL: Seminario/Laboratorio (prácticas clínicas hospitalarias = 7 estudiantes; prácticas laboratorio o campo = 15; prácticas sala ordenador o laboratorio de idiomas = 30, clases problemas o seminarios o casos prácticos = 40).

TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS).

EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.

Sistemas de evaluación

- Los exámenes constarán de preguntas cortas y de tipo test en las que habrá una única respuesta verdadera. Es necesario sacar una calificación igual o superior a cinco para aprobarlos.
- En las preguntas de tipo test las respuestas erróneas restarán la mitad del valor de la pregunta, es decir dos respuestas erróneas anulan una acertada. El valor de los **exámenes es un 70% de la nota final**, donde se evaluarán conocimientos y capacidades

Los exámenes parciales serán eliminados hasta la convocatoria de Julio si la nota es mayor de 5 y no son compensatorios unos con otros. La no presentación a cualquiera de los parciales obliga al alumno a examinarse de toda la materia en las convocatorias oficiales. Los contenidos de los seminarios si los hubiera requiere un mínimo de 4 para aprobarlos.

4. Para aprobar la asignatura será necesario alcanzar un mínimo de cinco puntos en los exámenes teóricos así como tener realizadas los seminarios y entregada una memoria de los mismos.
5. La fecha límite de entrega del seminario será como máximo el día del examen final, de no ser así en las actas aparecerá la calificación de suspenso, independientemente de la nota obtenida en el examen teórico, hasta la entrega de las mismas en la siguiente convocatoria dentro del mismo curso.
Estos trabajos y seminarios tienen una valoración del 25% de la nota final
6. La calificación alcanzada en el trabajo y/o seminarios, en caso de haber aprobado, se le guardará hasta agotar las convocatorias del curso académico, y no se guardan ni parciales ni teoría de un curso para otro.
7. En la nota final del alumno se tendrán en cuenta otros aspectos relacionados con el curso de la asignatura, como son la asistencia a los seminarios y a clase, participación en las clases, participación en el aula virtual y lecturas recomendadas,... con una valoración de un 5%
8. Las convocatorias, calificaciones y periodos de reclamación de los exámenes serán expuestos en los tabloneros correspondientes y a través del aula virtual de la asignatura en tiempo y forma según establece la normativa aprobada por la Junta de Gobierno el 12/5/1999 y publicada en el D.O.E. nº 58 de 20/5/1999

Bibliografía y otros recursos

Relacionados con la asignatura de Fisiología y Fundamentos de Nutrición, a continuación expongo los libros sobre los que los alumnos van a tener mayor acceso al estar disponible en la biblioteca del centro, siendo los cuatro primeros los recomendados como bibliografía de elección, os pongo el enlace de la biblioteca donde encontrareis la información más detallada de los libros:

http://lope.unex.es/search*spi/r?searchtype=r&searcharg=alimentacion+y+salud&SORT=D&Submit
=Buscar

1. Antropología de la alimentación. J. Contreras Editorial Eudema.
2. Alimentación y cultura. Antropología de la cultura alimentaria. J. Cruz Cruz. Editorial Eunsa.
3. Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. J. Contreras y Mabel Gracias. Editorial Ariel.
4. El mono obeso. J. E. Campillo Álvarez. Editorial Crítica.
5. La especie elegida . J. L: Arsuaga e I. Martínez. Ediciones Temas de Hoy.
6. Historia de la gastronomía española. M. Martínez Llopis. Editorial La Val de Onsera.
7. Historia de la alimentación bajo la dirección de Jean Louis Flandrin y Mássimo Montanari. Ediciones Trea.
8. Medicina preventiva y salud pública (Piedrola)
9. Zoonosis (OMS)
10. El control de las enfermedades transmisibles comunes a hombre y animales (OMS)
11. Ecología microbiana de los alimentos (ICMSF)
12. Sanidad alimentaria (Roletto)

- Intoxicaciones alimentarias de etiología microbiana (Sharp)
- 4. Epidemiología: teoría, investigación, práctica (Hernán)
- 15. Toxicología alimentaria (Carmean)
- 16. Seguridad alimentaria integrada y salud pública (Buncic)
- 17. Ciencia de los alimentos (Jerantet)
- 18. Legislación sanitaria y protección del consumidor (DOUE/BOE/DOE)
- 19. Esquemas de clases

Horario de tutorías

Tutorías Programadas: los días en los que así se indique por el profesor. Se realizarán a lo largo del curso estando más concentradas en la elaboración de los seminarios entre abril-mayo, pero también se realizan actividades repartidas por todo el curso . Ver web EIA

Tutorías de libre acceso: Ver web EIA Además por correo electrónico, Skype (earanda) y Hangout (cytaeia@gmail.com) estarán disponibles para cualquier consulta en este sentido.

Recomendaciones

El diseño de la asignatura está planteado para que todos los alumnos puedan alcanzar los objetivos. Sin embargo, si algunos alumnos presentan mayores dificultades en alcanzar dichos objetivos se les recomendará especialmente el uso de la bibliografía de apoyo seleccionada.

Adicionalmente, se dedicarán sesiones de tutoría para estos alumnos, o incluso existe la posibilidad de utilizar otros recursos como correo electrónico, foros o chat a través del moodle para plantear foros de debates sobre temas impartidos o relacionados con ellos.

En general las recomendaciones para todos los alumnos para el mejor aprovechamiento de la asignatura son:

- Disponer de conexión a Internet desde el lugar preferente de estudio (casa, biblioteca, sala de libre acceso...).
- Asistir de forma regular a las clases presenciales y prácticas de la asignatura.
- Leer y analizar la bibliografía recomendada por el profesor.
- Participar activamente en las clases, aula virtual, foros...

Objetivos

1. Conocer el hecho diferencial de la alimentación humana, interrelaciones entre naturaleza y cultura.
2. Adquirir un conocimiento amplio de los comportamientos alimentarios, individuales y sociales.
3. Conocimiento de los conceptos de salud pública y de la prevención de los riesgos relacionados con los hábitos de consumo de alimentos y la seguridad alimentaria.

Metodología

Recursos y metodología de trabajo en las actividades presenciales

1. Para la exposición de cada tema se emplearán medios informáticos, principalmente mediante el uso de cañón de ordenador. El programa informático más empleado va a ser Power Point, aunque se podrán emplear otro tipo de programas, como la exposición de los temas en formato de página web (Iexplorer o Mozilla). Previamente a la exposición se les facilitará un resumen del tema en el que se incluyan los principales contenidos a impartir. Estos contenidos podrán ir en formato Power point, Word o cualquiera de ellos transformado en pdf. Para su disposición se depositará dentro de cada bloque temático en el moodle para lo que será necesario explicar brevemente su uso y su modo de darse de alta en las primeras semanas de clase. En aquellos casos en que sea posible se analizarán supuestos prácticos o noticias relevantes que vayan apareciendo y que permitan una mayor aplicabilidad del tema.
2. Las prácticas en el caso que se necesitaran se realizarán en los laboratorios habilitados al efecto en la Escuela de Ingenierías Agrarias y en el aula de informática. Para su desarrollo, se distribuirán los alumnos en grupos con un máximo de 15 alumnos.

Recursos y metodología de trabajo en las actividades semi-presenciales y no presenciales

1. Los seminarios en pequeño grupo se centrarán en la elaboración de un trabajo monográfico. El número de alumnos por grupo será de 3-5. Se intentará hacer grupos con alumnos elegidos al azar de los matriculados aunque se intentará tener en cuenta aquellos alumnos de similares características, teniendo en cuenta a aquellos que trabajan. Así mismo se harán pequeños seminarios o comentarios de noticias relevantes con los bloques temáticos, para ello en la bibliografía adicional están los enlaces organizados por temas de dichos temas.
2. Las Tutorías permitirán un seguimiento adecuado del trabajo de los alumnos, así como su orientación en la elaboración de los trabajos monográficos por parte de los grupos creados y a través de herramientas como foros y comentarios bien presencial bien a través de moodle. Las tutorías presenciales se pretenden hacer en aulas disponibles al no contar con lugares específicos para tal fin y los despachos no ser lo suficientemente grandes como para acomodar a 5 ó 6 personas.

Recursos y metodología de trabajo para desarrollar competencias transversales

Para esto se puede emplear material de ampliación, tanto bibliográfico, como otro tipo de documentación (ej: páginas web) que permitan desarrollar otras competencias transversales o específicas de la titulación, ej: asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.

Material disponible

Previamente a la exposición se les facilitará un resumen del tema en el que se incluyan los principales contenidos a impartir. Estos contenidos podrán ir en formato Power point, Word o cualquiera de ellos transformado en pdf. Para su disposición se depositará dentro de cada bloque temático en el moodle para lo que será necesario explicar brevemente su uso. En aquellos casos en que sea posible se analizarán supuestos prácticos o noticias relevantes que vayan apareciendo y que permitan una mayor aplicabilidad del tema, que se irán mandando como lecturas recomendadas en el moodle, unas para entregar tareas y

puntuables y otras solamente de apoyo a la docencia.
Además se les proporcionará artículos científicos relacionados con cada uno de los temas para contrastar estudios científicos con los contenidos vistos en clase.

Recursos virtuales

Para esto se puede emplear material de ampliación, tanto bibliográfico, como otro tipo de documentación (ej: páginas web) que permitan desarrollar otras competencias transversales o específicas de la titulación, ej: asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores. Todo ello en la plataforma del campus virtual moodle.

Además se tendrán un dietario por tema, de cómo se va desarrollando el temario, donde se especificará el tiempo dedicado a cada tema, clases a recuperar...

Dispondrán de toda la información de prácticas, convocatorias de exámenes, calificaciones. También cualquier congreso relacionado con la asignatura será puesta la información a disposición del alumno, así como publicaciones que resulten interesante sobre temas relacionados con los contenidos vistos en clase.