

PROGRAMA DE LA ASIGNATURA (1)

Curso académico: ...2009/2010.....

Identificación y características de la asignatura				
Código				Créditos ECTS o LOU
				3
Denominación	Salud Pública			
Titulaciones	4º Ciencia y tecnología de los alimentos			
Centro	Escuelas de Ingenierías Agrarias			
Semestre	Primero	Carácter	(2)Troncal	
Módulo				
Materia				
Profesor/es				
Nombre	Despacho	Correo-e		Página web
Rafael Calero Carretero		rafael.calero@adr.juntaex.es		
Área de conocimiento	Medicina preventiva y salud pública			
Departamento	Patología y clínica humana			
Profesor coordinador (si hay más de uno)				
Competencias				
1. Conocer los conceptos de salud, enfermedad, epidemiología, así como estructuras y competencias administrativas en salud pública y seguridad alimentaria.				
2. Fundamentos y sistemas generales de prevención de enfermedades, promoción y protección de la salud.				
3. Conocimiento de las etiologías y los factores epidemiológicos que inciden en las enfermedades de origen alimentario.				
...				
Temas y contenidos				
Breve descripción del contenido				
Temario de la asignatura				
Denominación del tema 1: Conceptos de salud y enfermedad. Promoción de la salud y prevención de la enfermedad. Niveles de prevención.				
Tema 2: Factores que relacionan la alimentación y la salud. Los alimentos como vehículo de enfermedad. La seguridad alimentaria y la trazabilidad.				
Tema 3: Conceptos básicos sobre epidemiología y métodos epidemiológicos.				
Tema 4: importancia sanitaria y preventiva de los programas de saneamiento.				
Contenido de los temas 1 a 4: conocer los conceptos de salud y enfermedad y los factores				

epidemiológicos.

Denominación del tema 5: enfermedades zoonóticas. Epidemiología y prevención.
 Tema 6: Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por el agua.
 Tema 7: E. y P. de las enfermedades transmitidas por la carne y los productos cárnicos.
 Tema 8: E. y P. " " por la leche y productos lácteos.
 Tema 9: E. y P. " " por el pescado y derivados.
 Tema 10: E. y P. " " por el huevo y miel.
 Tema 11: E. y P. " " por productos de panadería y bollería.
 Tema 12: E. y P. " " por conservas y semiconservas.
 Tema 13: E. y P. " " por aceites y grasas alimentarias.
 Tema 14: E. y P. " " por frutas y hortalizas.
 Tema 15: Problemas sanitarios por el uso de aditivos, biocidas, fito y zoonosarios.
 Tema 16: Problemas sanitarios derivados de residuos de la industria alimentaria.
 Contenido de los temas 6 a 16: conocer la etiología y los factores epidemiológicos de las enfermedades que se transmiten por vía alimentaria, así como su profilaxis.

Denominación del tema 17: Restauración colectiva.
 Tema 18: la manipulación y distribución y venta de alimentos.
 Tema 19: educación para la salud y consumo.
 Tema 20: investigación de brotes de origen alimentario.
 Tema 21: los sistemas de autocontrol como medida de protección de la salud.
 Contenidos de los temas 17 a 21: conocimiento de los mecanismos preventivos y procedimientos tecnológicos que se utilizan en la industria alimentaria como sistemas de prevención de enfermedades.

Denominación del tema 22: intervención oficial sanitaria en la cadena alimentaria.
 Tema 23: organizaciones internacionales relacionadas con la salud y la alimentación.
 Tema 24: estructura y competencias de las administraciones públicas relacionadas con la seguridad alimentaria.
 Tema 25: fundamentos de la legislación técnico-sanitaria de alimentos.
 Contenido de los temas 22 a 25: organizaciones sanitarias y de los sistemas de salud.

Actividades formativas

Horas de trabajo del alumno por tema		Presencial		Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	SL	TP	EP
1					
2					
3					
...					
Evaluación del conjunto	25	30%	10%	5%	55%

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 (3)

Seminarios y tutorías ECTS. Realización de un trabajo monográfico teórico-práctico y de revisión. Su evaluación (mínimo a superar una calificación de 5) supondrá el 20% de la nota final.
 Se computa con un 5% de la nota final la asistencia a clase y participación activa en los

seminarios.

Exámenes parcial y final: constará de cinco a diez preguntas que abarquen definiciones y conceptos básicos de la asignatura, teniéndose en cuenta la concisión, exactitud de las respuestas y redacción correcta. Su evaluación (mínimo a superar una calificación de 5) supondrá el 75% de la nota final.

Bibliografía y otros recursos

Se facilita a los alumnos resúmenes de cada uno de los temas impartidos en clases y seminarios.

Indices legislativos autonómicos españoles y de la UE.

Fichas de monografías sobre microbiología e higiene y toxicología alimentaria, así como medicina preventiva, salud pública y zoonosis.

Páginas Web.

Horario de tutorías

Tutorías Programadas: 3 horas. Miércoles y jueves de 16 a 18 h.

Tutorías de libre acceso:

Recomendaciones

- (1) En rojo, los campos obligatorios
- (2) Troncal, Obligatoria, Optativa o Libre Elección, según proceda
- (3) Se refiere a criterios de evaluación