

Facultad de Farmacia

Grado en Nutrición Humana y Dietética

GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA :

Salud Pública
(2022 - 2023)

1. Datos descriptivos de la asignatura

Asignatura: Salud Pública	Código: 899593104
<ul style="list-style-type: none">- Centro: Facultad de Farmacia- Lugar de impartición: Facultad de Farmacia- Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética- Plan de Estudios: 2019 (Publicado en 2019-12-17)- Rama de conocimiento: Ciencias de la Salud- Itinerario / Intensificación:- Departamento/s: Obstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y Parasitología- Área/s de conocimiento: Medicina Preventiva y Salud Pública- Curso: 3- Carácter: Obligatoria- Duración: Primer cuatrimestre- Créditos ECTS: 9,0- Modalidad de impartición: Presencial- Horario: Enlace al horario- Dirección web de la asignatura: http://www.campusvirtual.ull.es- Idioma: Español	

2. Requisitos para cursar la asignatura

3. Profesorado que imparte la asignatura

Profesor/a Coordinador/a: ITAHISA MARCELINO RODRÍGUEZ
<ul style="list-style-type: none">- Grupo: 1
General <ul style="list-style-type: none">- Nombre: ITAHISA- Apellido: MARCELINO RODRÍGUEZ- Departamento: Obstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y Parasitología- Área de conocimiento: Medicina Preventiva y Salud Pública
Contacto <ul style="list-style-type: none">- Teléfono 1:- Teléfono 2:- Correo electrónico: imarceli@ull.es- Correo alternativo: imarceli@ull.edu.es- Web: http://www.campusvirtual.ull.es

Tutorías primer cuatrimestre:						
Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Lunes	08:00	10:00	Sección de Medicina - CS.1A	
Todo el cuatrimestre		Miércoles	08:00	10:00	Sección de Medicina - CS.1A	
Todo el cuatrimestre		Viernes	08:00	10:00	Sección de Medicina - CS.1A	Virtual
Observaciones:						
Tutorías segundo cuatrimestre:						
Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Lunes	12:00	14:00	Sección de Medicina - CS.1A	
Todo el cuatrimestre		Miércoles	09:00	11:00	Sección de Medicina - CS.1A	
Todo el cuatrimestre		Viernes	09:00	11:00	Sección de Medicina - CS.1A	Virtual
Observaciones:						

4. Contextualización de la asignatura en el plan de estudio

Bloque formativo al que pertenece la asignatura: **MÓDULO 5. SALUD PÚBLICA Y NUTRICIÓN COMUNITARIA**
Perfil profesional:

5. Competencias

Básicas

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas

dentro de su área de estudio.

CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Generales

CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.

CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.

CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

CG10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.

CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.

CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.

CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.

CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.

CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.

CG17 - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.

CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.

CG20 - Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.

CG21 - Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.

CG22 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.

CG25 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.

CG27 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.

CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y

las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Específicas

CE4 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.

CE7 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

CE8 - Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.

CE10 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.

CE15 - Conocer los conceptos y procedimientos de la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.

CE17 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.

CE18 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.

CE19 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.

CE22 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.

CE23 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.

CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.

CE25 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.

CE26 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.

CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.

CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).

CE29 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.

CE30 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.

CE31 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.

CE32 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.

CE33 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.

CE34 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.

CE35 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.

CE36 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.

CE37 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.

CE39 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.

CE40 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.

CE44 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.

CE47 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

6. Contenidos de la asignatura

Contenidos teóricos y prácticos de la asignatura

Contenido teórico

Bloque I. Concepto de la disciplina. Determinantes de salud. Niveles de prevención. La nueva Salud Pública. Promoción y Educación para la salud

- Concepto de Salud Pública y Medicina Preventiva. Historia natural de la enfermedad. Niveles de Prevención. La nueva salud pública. Entornos saludables.
- Educación para la salud. Concepto y objetivos. Métodos educacionales y sus niveles de aplicación. Material didáctico y medios auxiliares. Educadores sanitarios.
- Promoción de la salud.

Bloque II. Epidemiología y demografía sanitaria

- Demografía y Salud Pública. Demografía Estática. Demografía Dinámica.
- Concepto de Epidemiología. El Método Epidemiológico. Medición de los fenómenos de salud y enfermedad.
- Estrategias de diseño en epidemiología. Tipos de estudios.
- Errores y sesgos. Reproducibilidad.

Bloque III. Medio ambiente y salud.

- Salud ambiental. Factores ambientales determinantes de la salud. Desarrollo sostenible.
- Técnicas generales de saneamiento. Esterilización: concepto, métodos y técnicas. Controles de esterilización.
- Desinfección: importancia, métodos y técnicas. Estudio especial de los desinfectantes químicos de empleo usual.
- Importancia del agua en salud pública. El agua en la naturaleza. Recursos de agua. Aspectos sanitarios del agua. Contaminación del agua. Calidad del agua para consumo público.
- Abastecimiento público de agua. Captación. Tratamiento. Desinfección del agua. Almacenamiento y distribución. Control de calidad del agua de consumo público.
- Aguas de bebida envasadas. Principales características. Tratamiento. Legislación.

Bloque IV. Seguridad alimentaria

- Peligros y riesgos sanitarios asociados a los alimentos.
- Riesgo microbiológico de los alimentos: Epidemiología y Prevención de las infecciones alimentarias. Brotes de origen alimentario.
- Contaminantes químicos de los alimentos
- Higiene y seguridad alimentaria. Perspectiva europea.
- Análisis de peligros y puntos de control crítico.

Bloque V. Salud y enfermedad

- Epidemiología y prevención de las enfermedades transmisibles y crónicas. Estudio de las principales causas de mortalidad.
- Diarrea aguda y salud pública
- Enfermedades cardiovasculares.
- El sobrepeso y la obesidad como problemas de salud pública.
- Obesidad infantil y nutrición comunitaria.
- Nutrición y diabetes
- Intolerancias alimentarias. Enfermedad celiaca.
- Alergias alimentarias.
- Enfermedades mentales y trastornos neurodegenerativos.
- Epidemiología y prevención de los Accidentes.

Bloque VI. Epidemiología genética, estilo de vida y salud.

- Epidemiología genética. Nutrigenómica.
- Problemática sanitaria que plantean las drogodependencias.
- Impacto de la alimentación en la salud
- Evaluación del consumo de alimentos en poblaciones. Encuestas sanitarias.
- Ejercicio físico y salud.

Bloque VII. Gestión sanitaria. Niveles de atención de salud.

- Niveles de atención de salud. Atención primaria, secundaria y terciaria. Centros de Salud y Equipos de Atención Primaria. Planificación y programación sanitaria. Programas de Salud Comunitaria. Modelos sanitarios.
- Planificación y programación sanitaria. Programas de Salud Comunitaria.
- Los Modelos Sanitarios. El modelo sanitario español. Organización Sanitaria de la Comunidad Autónoma Canaria.

Contenido práctico

- Análisis microbiológico de alimentos
- Análisis de aguas
- Higiene de manos
- Análisis de datos epidemiológicos con R

Seminarios

1. Epidemiología y demografía. Resolución de problemas
2. Campañas de promoción de la salud.
3. Inmunizaciones preventivas, obligatorias y recomendables. Calendario oficial de vacunaciones.
4. ¿Qué ha supuesto el coronavirus para la salud pública? Control de pandemias.

Tutorías formativas

1. Realización de búsquedas bibliográficas en salud
2. Revisión crítica de artículos
3. Presentaciones y métodos de exposición

Actividades a desarrollar en otro idioma

7. Metodología y volumen de trabajo del estudiante

Modelo de Enseñanza Centrada en el Alumnado

Aplica el Modelo de Enseñanza Centrada en el Alumnado (MECA - ULL)

Descripción

Esta asignatura se basará en la medida de lo posible en metodologías flexibles y colaborativas de aprendizaje, centrando algunas actividades en el aprendizaje basado en problemas y casos prácticos a resolver. En algunos casos se aplicará la metodología de flipped learning o clase invertida. Algunas sesiones se podrán desarrollar online, por lo que es necesario que el alumnado disponga de los medios necesarios. Tanto en la clase invertida como la clase online, se indicarán con antelación dentro de la programación del alumnado.

- La docencia teórica se llevará a cabo mediante la impartición de clases magistrales. Para que el alumnado pueda seguir de forma adecuada las mismas, se les proporcionará a través de los medios oportunos, principalmente en el aula virtual de la asignatura, el material que se estime necesario para una de las lecciones que integran el programa de la asignatura.
- La docencia práctica de laboratorio se realizará en el Laboratorio del Área de Medicina Preventiva y Salud Pública, proporcionando todo el material necesario.
- El resto de docencia práctica, se realizará en seminarios y tutorías formativas y se les suministrarán los materiales necesarios, principalmente a través del Aula Virtual de la asignatura.
- Se realizarán trabajos prácticos con exposiciones orales.

Actividades formativas en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

Actividades formativas	Horas presenciales	Horas de trabajo autónomo	Total horas	Relación con competencias
Clases teóricas	45,00	0,00	45,0	[CE47], [CE44], [CE40], [CE39], [CE33], [CE32], [CE29], [CE28], [CE27], [CE26], [CE18], [CE15], [CE4], [CG29], [CG27], [CG21], [CG20], [CG19], [CG17], [CG12], [CG6], [CG4], [CG3], [CG2], [CG1], [CB1]

Clases prácticas (aula / sala de demostraciones / prácticas laboratorio)	20,00	0,00	20,0	[CE47], [CE44], [CE37], [CE36], [CE35], [CE29], [CE27], [CE25], [CE22], [CE19], [CE17], [CE15], [CG29], [CG27], [CG25], [CG21], [CG20], [CG16], [CG15], [CG14], [CG10], [CG7], [CG3], [CB5], [CB4], [CB3], [CB2]
Realización de seminarios u otras actividades complementarias	12,00	0,00	12,0	[CE47], [CE44], [CE37], [CE36], [CE35], [CE34], [CE31], [CE30], [CE29], [CE24], [CE23], [CE22], [CE15], [CE10], [CE8], [CE7], [CG29], [CG22], [CG21], [CG20], [CG16], [CG15], [CG14], [CG13], [CG10], [CG7], [CG3], [CB3], [CB2]
Evaluación	3,00	0,00	3,0	[CE47], [CE40], [CE36], [CE35], [CE32], [CE30], [CE28], [CE27], [CE26], [CE17], [CE15], [CE10], [CE8], [CE4], [CG29], [CG27], [CG25], [CG16], [CG15], [CG12], [CG10], [CB5], [CB4], [CB1]
Asistencia a tutorías	3,00	0,00	3,0	[CE47], [CE44], [CE39], [CG29], [CG22], [CG21], [CG20], [CG4], [CG3], [CB1]

Exposición oral del estudiante	4,00	0,00	4,0	[CE47], [CE44], [CE7], [CG21], [CG16], [CG15], [CG3], [CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1]
Visita externa	3,00	0,00	3,0	[CE47], [CG29], [CG27], [CG22], [CG3], [CB5], [CB1]
Estudio y trabajo individual	0,00	60,00	60,0	[CE47], [CE44], [CG21], [CG20], [CB3], [CB2]
Estudio autónomo	0,00	30,00	30,0	[CE47], [CE44], [CE40], [CE39], [CE37], [CE36], [CE35], [CE34], [CE33], [CE32], [CE31], [CE30], [CE29], [CE28], [CE27], [CE26], [CE25], [CE24], [CE23], [CE22], [CE19], [CE18], [CE17], [CE15], [CE10], [CE8], [CE7], [CE4], [CG29], [CG27], [CG25], [CG22], [CG21], [CG20], [CG19], [CG17], [CG16], [CG15], [CG14], [CG13], [CG12], [CG10], [CG7], [CG6], [CG4], [CG3], [CG2], [CG1], [CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1]
Preparación de Problemas, informes u otros trabajos	0,00	30,00	30,0	[CE47], [CE44], [CE37], [CE33], [CE31], [CE26], [CE24], [CE22], [CG29], [CG22], [CG21], [CG16], [CG15], [CB4], [CB3], [CB2], [CB2]

Lecturas recomendadas, búsquedas bibliográficas, etc	0,00	15,00	15,0	[CE47], [CE44], [CE40], [CE36], [CE34], [CE25], [CE22], [CE18], [CE15], [CG29], [CG21], [CG16], [CG15], [CG14], [CG10], [CG2], [CB5], [CB1]
Total horas	90,00	135,00	225,00	
Total ECTS			9,00	

8. Bibliografía / Recursos

Bibliografía Básica

Piedrola Gil.
Medicina Preventiva y Salud Pública.
2016. Elsevier-Masson, Barcelona.

Lluís Serra Majem, Javier Aranceta Bartrina.
Nutrición y salud pública: métodos, bases científicas y aplicaciones.
2006. Masson. ISBN: 84-458-1528-8

Hernández Aguado, I., Lumbreras Lacarra, B.
Manual de Epidemiología y Salud Pública.
2018. Madrid. Editorial Médica Panamericana

Bibliografía Complementaria

Otros Recursos

9. Sistema de evaluación y calificación

Descripción

EVALUACIÓN CONTINUA

De manera general, la evaluación será continua realizándose diversos tipos de actividades a lo largo del curso con el objetivo de valorar si el alumnado ha alcanzado las competencias y los resultados del aprendizaje de la asignatura, tal como especifica el Reglamento de Evaluación y Calificación de la ULL (Boletín Oficial de la Universidad de La Laguna: 23 de junio de 2022, Num. 36).

Para superar la asignatura será imprescindible realizar un trabajo documental y posterior exposición de un trabajo dedicado a la promoción de la salud, además de asistir, de forma regular, a los diferentes tipos de clases, lo que se comentará posteriormente. Criterios de asistencia a las actividades docentes. El estudiante deberá asistir obligatoriamente, al 100% de las clases de **seminarios, exposiciones y tutorías formativas**. Se perderá el derecho a la evaluación continua si no se cumple este criterio de asistencia. Se recomienda la asistencia a las clases teóricas.

- Examen de los contenidos teóricos. Se planteará al alumnado exámenes tipo test de 4 respuestas con sólo una verdadera (por cada 4 respuestas incorrectas se anula 1 correcta). El estudiante deberá obtener una calificación mínima equivalente al 40% de la puntuación máxima del examen para que se le tenga en cuenta el resto de las actividades evaluables, y se realice la media con el otras evaluaciones si las hubiera.
- Seminarios. Valoración de los conocimientos impartidos, así como la asistencia, en las clases de seminarios. Se evaluarán cada uno de los seminarios o grupos de seminarios asociados a las áreas de conocimiento por separado. El tipo de evaluación es variable dependiendo del profesorado que evalúe (informes o trabajos cortos, test sencillos, respuesta a preguntas orales o por escrito y actitud, interés atención demostrada).
- Exposición de temas. Se evaluará, de forma individual, la claridad de la exposición oral, así como las respuestas a preguntas y discusión, de un tema elegido y desarrollado por grupos de estudiantes. También se tendrá en cuenta como valoración adicional la asistencia.

Si el estudiante no cumple los requisitos mínimos para acceder a la modalidad de evaluación continua, deberá superar una **EVALUACIÓN ÚNICA**, que verifique si ha alcanzado las competencias y resultados de aprendizaje, y que consistirá en las siguientes pruebas que se realizarán de forma consecutiva y por este orden, siendo necesario la superación de cada una de las pruebas para pasar a la siguiente:

1. Examen tipo test sobre la materia del programa de todos los temas explicada en las sesiones de clases magistrales y seminarios; cada pregunta tiene sólo una respuesta correcta. Cada pregunta bien contestada valdrá un punto y las preguntas erróneas restarán 0,25 puntos. El examen será calificado sobre un máximo de 10 puntos (será superado cuando se obtenga una puntuación de 4) y la nota obtenida representará el 40% de la calificación final de la asignatura.
2. Examen escrito constituido por 5 preguntas relativas al programa de la asignatura. Será calificado con un máximo de 10 puntos y se supera con un 5. La nota obtenida representará un 20% de la calificación final.
3. Examen constituido por 10 preguntas relativas a los temas impartidos por los estudiantes en clase en el curso. La nota obtenida se calificará sobre un máximo de 10 puntos y se supera con un 5. Representará un 15% de la calificación final.
4. Exposición oral (10-15 minutos) de un tema, o parte del mismo, elegido por el estudiante dentro de los temas propuestos para exposición. Se valorará capacidad para transmitir conocimiento exposición, respuesta a preguntas y discusión. La nota obtenida se calificará sobre 10 puntos y se supera con un 5. Representará un 25% de la calificación final.

El estudiante que opte por la modalidad de evaluación única, deberá solicitarlo mediante el procedimiento correspondiente en el plazo de un mes después del comienzo de la asignatura.

En esta asignatura se mantiene la modalidad de evaluación continua en la segunda convocatoria y para el resto de convocatorias durante el curso académico. La quinta y sexta convocatoria se realizará mediante EVALUACIÓN ÚNICA si no renuncia al tribunal, si renuncia al mismo podrá optar a la evaluación continua tras comunicárselo al coordinador de la asignatura en el plazo de un mes después del comienzo de la asignatura.

Estrategia Evaluativa

Tipo de prueba	Competencias	Criterios	Ponderación
Pruebas objetivas	[CE47], [CE44], [CE40], [CE39], [CE34], [CE33], [CE32], [CE31], [CE30], [CE29], [CE28], [CE27], [CE26], [CE23], [CE18], [CE15], [CE8], [CE4], [CG29], [CG27], [CG21], [CG20], [CG19], [CG17], [CG12], [CG10], [CG6], [CG4], [CG3], [CG2], [CG1], [CB1]	La evaluación de conocimientos teóricos será tipo test. Cada respuesta tendrá cuatro respuestas y una sola válida.	50,00 %
Trabajos y proyectos	[CE47], [CE44], [CE32], [CE29], [CE28], [CE24], [CE17], [CE10], [CE7], [CG29], [CG21], [CG16], [CG15], [CG14], [CG13], [CG7], [CG3], [CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1]	Las actividades de los seminarios (10%) se evaluarán mediante actividades en el aula y entrega de trabajos, así como las de las tutorías formativas (15%) enunciadas en el programa práctico de la asignatura.	25,00 %
Informes memorias de prácticas	[CE47], [CE44], [CE37], [CE36], [CE35], [CE29], [CE27], [CE25], [CE22], [CE19], [CE17], [CE15], [CG29], [CG27], [CG25], [CG21], [CG20], [CG16], [CG15], [CG14], [CG10], [CG7], [CG3], [CB5], [CB4], [CB3], [CB2]	Los alumnos tendrán que realizar un informe de las prácticas realizadas	15,00 %
Escalas de actitudes	[CE44], [CG29], [CG22], [CG21], [CG20], [CB4], [CB3], [CB1]	Se valorará la participación del alumnado en las sesiones presenciales.	10,00 %

10. Resultados de Aprendizaje

- Intervenir en las actividades de promoción de la salud, prevención de la enfermedad en los ámbitos individual y colectivo y contribuir a la educación sanitaria, reconociendo los determinantes de salud en la población, tanto los genéticos como los dependientes del sexo y estilo de vida, demográficos, ambientales, sociales, económicos, psicológicos y culturales.
- Desarrollar análisis higiénico-sanitarios, especialmente los relacionados con los alimentos y medioambiente.
- Buscar, gestionar, elaborar, y exponer información relevante en salud pública, así como la capacidad para una valoración crítica de la misma.
- Aplicar la metodología científica a las ciencias farmacéuticas.
- Trabajar en equipo, adaptarse a las situaciones nuevas y en definitiva estar abierto al aprendizaje a lo largo de toda la vida

11. Cronograma / calendario de la asignatura

Descripción

La distribución de los temas por semana es orientativo, puede sufrir cambios según las necesidades de organización docente.

Primer cuatrimestre					
Semana	Temas	Actividades de enseñanza aprendizaje	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo autónomo	Total
Semana 1:	Temas 1, 2 y 3	Teoría (3 horas)	3.00	4.00	7.00
Semana 2:	Temas 4, 5 y 6 Seminario 1.	Teoría (4 horas) Seminarios (3 horas). Actividad evaluativa.	7.00	9.50	16.50
Semana 3:	Temas 7 y 8	Teoría (4 horas)	4.00	5.00	9.00
Semana 4:	Temas 9, 10 y 11 Prácticas de laboratorio. Tutoría formativa 1.	Teoría (4 horas) Prácticas de laboratorio (20 horas). Actividad evaluativa. Tutoría formativa (1 hora)	25.00	34.00	59.00
Semana 5:	Temas 12, 13 y 14	Teoría (4 horas)	4.00	5.00	9.00
Semana 6:	Temas 15, 16, 17. Seminario 2.	Teoría (4 horas) Seminarios (3 horas). Actividad evaluativa.	7.00	9.50	16.50
Semana 7:	Temas 18, 19 y 20. Seminario 3. Tutoría formativa 2.	Teoría (3 horas) Seminarios (3 horas). Actividad evaluativa. Tutoría formativa (1 hora)	7.00	9.50	16.50
Semana 8:	Temas 21, 22 y 23	Teoría (3 horas)	3.00	4.00	7.00

Semana 9:	Temas 24, 25 y 26 Tutoría formativa 3.	Teoría (3 horas) Tutoría formativa (1 hora)	4.00	5.00	9.00
Semana 10:	Temas 27, 28 y 29	Teoría (3 horas)	3.00	4.00	7.00
Semana 11:	Temas 30	Teoría (2 horas) Entrega de trabajos documentales. Evaluación formativa.	2.00	4.00	6.00
Semana 12:	Temas 31 y 32 Seminario 4.	Teoría (3 horas) Seminarios (3 horas). Actividad evaluativa.	6.00	8.00	14.00
Semana 13:	Temas 32 y 33	Teoría (3 horas)	3.00	4.00	7.00
Semana 14:	Temas 34, 35 y 36	Teoría (3 horas) Exposiciones (4 horas). Actividad evaluativa.	7.00	9.50	16.50
Semana 15 a 17:	Evaluación.	Evaluación final.	5.00	20.00	25.00
Total			90.00	135.00	225.00