

PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA

Curso académico: 2026-2027

Identificación y características de la asignatura					
Código	502232				
Denominación (español)	Alimentación y Salud Pública				
Denominación (inglés)	Food and Public Health				
Titulaciones	Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos.				
Centro	Escuela de Ingenierías Agrarias				
Módulo	Nutrición y Salud				
Materia	Alimentación y Salud Pública				
Carácter	Obligatoria	ECTS	6	Semestre	Segundo (4º)
Profesorado					
Nombre	Despacho			Correo-e	
Emilio Aranda Medina	D709 Edificio Valle del Jerte			earanda@unex.es	
Alicia Rodríguez Jiménez	D710 Edificio Valle del Jerte			aliciarj@unex.es	
Área de conocimiento	Nutrición y Bromatología.				
Departamento	Producción Animal y Ciencia de los Alimentos				
Profesor/a coordinador/a (si hay más de uno)	Alicia Rodríguez Jiménez				
Competencias					
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					
Competencias Generales					
CG3 - En el ámbito del desarrollo e innovación de procesos y productos capacidad para diseñar y elaborar nuevos procesos y productos para satisfacer las necesidades del mercado en los diferentes aspectos implicados; evaluar el grado de aceptabilidad de estos productos en el mercado; establecer sus costes de producción; evaluar los riesgos medioambientales de los nuevos procesos productivos.					

CG5 - En el ámbito de la nutrición comunitaria y salud pública ser capaces de intervenir en actividades de promoción de la salud, a nivel individual y colectivo, contribuyendo a la educación nutricional de la población; promover el consumo racional de alimentos de acuerdo a pautas saludables y desarrollar estudios epidemiológicos.

CG6 - En el ámbito de la restauración colectiva saber gestionar servicios de restauración colectiva; proponer programas de alimentación adecuados a los diferentes colectivos; asegurar la calidad y seguridad alimentaria de los alimentos gestionados; proporcionar la formación adecuada al personal implicado.

Competencias Transversales

CT1 - Dominio de las TIC a nivel básico.

CT2 - Proporcionar conocimientos y metodologías de enseñanza-aprendizaje a diferentes niveles; recopilar y analizar información existente.

CT3 - Capacidad de resolución eficaz y eficiente de problemas, demostrando principios de originalidad y autodirección.

CT4 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis.

CT6 - Capacidad de aprendizaje autónomo y preocupación por el saber y la formación permanente.

CT7 - Conocimiento de los principios y métodos de la investigación científica y técnica.

CT8 - Capacidad de trabajo en equipo.

CT9 - Preocupación permanente por la calidad y el medio ambiente, la prevención de riesgos laborales y la responsabilidad social y corporativa

Competencias específica adquirida del módulo de Nutrición y Salud

CECNS4: Capacidad para desarrollar actividades de promoción y prevención de la salud relacionadas con el consumo de alimentos.

Contenidos

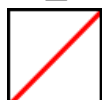
Breve descripción del contenido

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.

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.

UNIVERSITAT DE VALÈNCIA

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE CONTEMPLADOS						
 ☐	 ☒	 ☒	 ☐	 ☐	 ☒	
 ☐	 ☐	 ☐	 ☐	 ☐	 ☒	
 ☒	 ☐	 ☐	 ☐	 ☐	 ☐	

Temario de la Asignatura

BLOQUE ALIMENTACIÓN Y CULTURA

Competencias adquiridas: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CG3, CG5, CG6, CT1, CT2, CT3, CT4, CT6, CT7, CT8, CT9, CECNS4

Resultados aprendizaje: RA131, RA132

ODS: 2, 3

DESARROLLO EN CLASES DE GRUPO GRANDE

Denominación del tema 1: **Alimentación Humana y Evolución histórica**

Contenidos del tema 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.

Descripción de las actividades prácticas del tema: sin contenidos prácticos

Denominación del tema 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.

Descripción de las actividades prácticas del tema: sin contenidos prácticos

DESARROLLO MEDIANTE SEMINARIOS-TUTORÍAS ECTS.

Hay que elegir un seminario por grupos y hay 7 clases preparatorias con cada uno de los grupos además del trabajo autónomo de ellos. Durante el periodo de preparación existe una dirección a través de AVUEX y las sesiones programadas presenciales. Tras la fase de elaboración hay que presentar una memoria final de texto y hacer una exposición de 30 min de cada uno de los temas en la que obligatoriamente todos los miembros del grupo expondrán una parte. Además, se hará un debate dirigido sobre dos de los temas que más interés despierte en el alumnado en el último día reservado para la exposición de los temas. Los temas de los seminarios son los siguientes:

Denominación del tema 3: **Alimentación en España en la época romana**

Contenidos del tema 3: Antecedentes históricos. Instauración de los hábitos romanos en Hispania: día

a día. Comidas del día. Hábitos romanos: costumbres en la mesa, estancias donde se realizaban las comidas, clases sociales y alimentación. Vajilla/utensilios para cocinar. Alimentos y platos típicos. Descripción de las actividades prácticas del tema: sin contenidos prácticos.

Denominación del tema 4: **Alimentación medieval en España y comercio de especias**

Contenidos del tema 4: Inicio de la Edad Media (s.V-XI): Influencia romana, germánica-visigoda y árabe. Edad Media: s- XI-XV: Al-Andalus. Alimentos típicos en cada periodo. Sistemas de agricultura: producción de alimentos. Relación entre clases sociales y alimentación típica de cada una de ellas. Especias siglo XI: ruta de la seda.

Descripción de las actividades prácticas del tema: sin contenidos prácticos.

Denominación del tema 5: **Influencia alimentaria del descubrimiento de América**

Contenidos del tema 5: Introducción. Alimentos importados de América. Alimentos exportados a América. Influencia dietética y cambios en la alimentación: Difusión por Europa. Cambios en la preparación de las comidas.

Descripción de las actividades prácticas del tema: sin contenidos prácticos.

Denominación del tema 6: **Evolución de la alimentación del renacimiento al siglo XXI**

Contenidos del tema 6: Renacimiento. Influencia del descubrimiento de América. Clases sociales: comidas típicas, costumbres. Los Medici. Primeros restaurantes (s. XVIII). Edad contemporánea. Libros gastronómicos. Cartas menús: evolución. Figura del chef. Alimentación hoy en día: precocinados y comida rápida.

Descripción de las actividades prácticas del tema: sin contenidos prácticos

Denominación del tema 7: **Alimentación y religión Cristiana**

Contenidos del tema 7: Introducción. Ortodoxos, católicos y protestantes: similitudes y diferencias, ayuno, alimentos prohibidos y alimentos permitidos. Comidas simbólicas y típicas de las épocas de especial relevancia (Navidad, Semana Santa, etc.) tanto en España como en el resto del mundo.

Descripción de las actividades prácticas del tema: sin contenidos prácticos.

Denominación del tema 8: **Alimentación y religión Islámica y Judaísmo.**

Contenidos del tema 8: Judaísmo: Introducción, alimentación y judaísmo, alimentos permitidos y no permitidos, protocolos de sacrificio, modales en la mesa, celebraciones judías y su gastronomía, platos típicos. Islamismo: Introducción, alimentos permitidos y no permitidos, protocolos de sacrificio, hábitos alimenticios, modales en la mesa, celebraciones islámicas, el ramadán, recetas típicas.

Descripción de las actividades prácticas del tema: sin contenidos prácticos.

Denominación del tema 9: **Alimentación y religión Hinduista y Budista.**

Contenidos del tema 9: Hinduismo: Concepto, fundamentos del hinduismo, características de la cocina hindú, preparación culinaria, platos típicos, razones por las que ser vegetariano. Budismo: Concepto, características de la cocina budista, hábitos alimenticios, platos típicos, alimentos prohibidos o poco consumidos, budismo y vegetarianismo.

Descripción de las actividades prácticas del tema: sin contenidos prácticos.

Denominación del tema 10: **Alimentación en países desarrollados. Patrón EEUU.**

Contenidos del tema 10: Antecedentes. Patrón actual de consumo de alimentos: evolución del porcentaje de sobrepeso y obesidad. Guías nutricionales. Los 7 básicos. La rueda de los alimentos. Las pirámides alimenticias. *My plate*. Pirámide mediterránea. Repercusión/estudios relacionados con enfermedades. Medidas/campañas de actuación.

Descripción de las actividades prácticas del tema: sin contenidos prácticos.

Denominación del tema 11: **Dieta mediterránea.**

Contenidos del tema 11: Introducción: concepto de dieta mediterránea. Perspectiva histórico-cultural. Cambios producidos en los patrones de consumo alimentario. Dieta mediterránea en la actualidad. Bases de la dieta mediterránea. Consumo de alimentos según temporada. Beneficios de los alimentos de la dieta mediterránea.

Descripción de las actividades prácticas del tema: sin contenidos prácticos.

Denominación del tema 12: **Dietas vegetarianas y derivadas.**

Contenidos del tema 12: Historia y epidemiología. Lactovegetarianismo. Ovovegetarianos y otros crudívoros. Frutarismo. Granivorismo. Motivos: éticos, médicos y religiosos. Consecuencias: ventajas e inconvenientes.

Descripción de las actividades prácticas del tema: sin contenidos prácticos.

Denominación del tema 13: **Protocolos: comidas familiares, de trabajo e institucionales.**

Contenidos del tema 13: Origen del protocolo. Comidas de empresa, institucionales y familiares. Cómo vestir la mesa. Invitados. Selección del menú. Modos de servir la mesa. Modos de comportarse en la mesa.

Descripción de las actividades prácticas del tema: sin contenidos prácticos.

Denominación del tema 14: **Publicidad, etiquetado y alimentación.**

Contenidos del tema 14: Introducción. Influencia de la publicidad. Grandes cadenas: sus productos y artículos. Colocación y distribución de los artículos en los supermercados. Campañas publicitarias. Etiquetado. Nutriscore. Tendencias actuales: influencia de la publicidad en enfermedades relacionadas con la nutrición.

Descripción de las actividades prácticas del tema: sin contenidos prácticos.

BLOQUE DE SALUD PÚBLICA

Competencias adquiridas: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CG3, CG5, CG6, CT1, CT2, CT3, CT4, CT6, CT7, CT9, CECNS4

Resultados aprendizaje: RA133

ODS: 2, 3, 6, 12, 13

Denominación del tema 15: **Concepto de salud y de enfermedad. Vigilancia de la Salud Pública.**

Contenidos del tema 15: Características del concepto de salud. Determinantes de la salud. Circunstancias que permiten la aparición de una enfermedad. Factores que influyen en la evolución de las etapas de la enfermedad. Especificaciones y objetivos de la salud pública. Ley de salud pública. Niveles de prevención de la enfermedad. Características, preparación y requisitos de los alimentos. Los alimentos como vehículos de enfermedad.

Descripción de las actividades prácticas del tema: Prácticas 2, 3

Denominación del tema 16: **Epidemiología.**

Contenidos del tema 16: Fuentes de infección o infestación. Mecanismos de transmisión. Dependencia de la susceptibilidad. Cadena epidemiológica. Clasificación de los estudios epidemiológicos. Estudios epidemiológicos descriptivos, analíticos, experimentales y predictivos. Índices utilizados para establecer el estado de salud-enfermedad de una población.

Descripción de las actividades prácticas del tema: Prácticas 2, 3

Denominación del tema 17: **Importancia sanitaria, social y económica de las zoonosis.**

Contenidos del tema 17: Definición e importancia. Clasificación zoonosis. Factores determinantes de las zoonosis. Criterios valoración. Particularidades de las zoonosis urbanas. Fundamentos, objetivos y fallos en los planes de lucha y control de las zoonosis. Legislación relacionada.

Descripción de las actividades prácticas del tema: Prácticas 2, 3

Denominación del tema 18: Importancia sanitaria y preventiva de los programas de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización en la cadena alimentaria. Contenidos del tema 18: Definiciones y tipos de biocidas. Actividades de saneamiento del medio. Programas de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización. Descripción de las actividades prácticas del tema: Prácticas 2, 3
Denominación del tema 19: Epidemiología y prevención de las enfermedades causadas por el consumo de agua. Contenidos del tema 19: Introducción. Factores epidemiológicos. Enfermedades por consumo. Prevención. Descripción de las actividades prácticas del tema: Prácticas 1, 2 y 3
Denominación del tema 20: Epidemiología y prevención de las enfermedades causadas por el consumo de carne y derivados. Contenidos del tema 20: Introducción. Factores epidemiológicos. Enfermedades por consumo. Prevención. Descripción de las actividades prácticas del tema: Prácticas 2, 3.
Denominación del tema 21: Epidemiología y prevención de las enfermedades causadas por el consumo de leche y derivados. Contenidos del tema 21: Introducción. Factores epidemiológicos. Enfermedades por consumo. Prevención. Descripción de las actividades prácticas del tema: Prácticas 2, 3.
Denominación del tema 22: Epidemiología y prevención de las enfermedades causadas por el consumo de pescado y derivados. Contenidos del tema 22: Introducción. Factores epidemiológicos. Enfermedades por consumo. Prevención. Descripción de las actividades prácticas del tema: Prácticas 2, 3.
Denominación del tema 23: Epidemiología y prevención de las enfermedades causadas por el consumo de huevo y miel. Contenidos del tema 23: Introducción. Factores epidemiológicos. Enfermedades por consumo. Prevención. Descripción de las actividades prácticas del tema: Prácticas 2, 3.
Denominación del tema 24: Epidemiología y prevención de las enfermedades causadas por el consumo de productos de panadería, bollería, repostería y pastelería. Contenidos del tema 24: Introducción. Factores epidemiológicos. Enfermedades por consumo. Prevención. Descripción de las actividades prácticas del tema: Prácticas 2, 3.
Denominación del tema 25: Epidemiología y prevención de las enfermedades causadas por el consumo de conservas y semiconservas. Contenidos del tema 25: Introducción. Factores epidemiológicos. Enfermedades por consumo. Prevención. Descripción de las actividades prácticas del tema: Prácticas 2, 3.
Denominación del tema 26: Epidemiología y prevención de las enfermedades causadas por el consumo de aceites y grasas alimentarias. Contenidos del tema 26: Introducción. Factores epidemiológicos. Enfermedades por consumo. Prevención. Descripción de las actividades prácticas del tema: Prácticas 2, 3.
Denominación del tema 27: Epidemiología y prevención de las enfermedades causadas por el consumo de frutas, verduras, hortalizas y setas comestibles. Contenidos del tema 27: Introducción. Factores epidemiológicos. Enfermedades por consumo. Prevención. Descripción de las actividades prácticas del tema: Prácticas 2, 3.

Denominación del tema 28: **Problemas sanitarios derivados del uso de aditivos, origen de las intoxicaciones alimentarias**

Contenidos del tema 28: Principales intoxicaciones desde el punto de vista de la Salud Pública.

Descripción de las actividades prácticas del tema: Práctica 2

TEMARIO PRÁCTICO

Denominación del tema: **PRÁCTICA 1**

Contenidos del tema 1: Visita a la ETAPA Santa Engracia.

En esta práctica se realiza una visita a las instalaciones de la Estación de Agua Potable (ETAP) de Santa Engracia (Badajoz). Además, en esta práctica, se visualizarán todos los pasos que sigue el agua en su tratamiento de potabilización, se describen los principales peligros para la Salud Pública en cada una de las etapas y las medidas aplicadas. Además, se van a explicar las principales determinaciones del laboratorio de la ETAP relacionadas con la Salud Pública. Se explicarán los casos de bacterias o alteraciones más frecuentes y casos epidemiológicos.

Competencias adquiridas: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CG5, CT1, CT2,CT4, CT6, CT9, CECNS4

Resultados aprendizaje: RA132, RA133

Denominación del tema: **PRÁCTICA 2**

Contenidos del tema 2: Visita de un inspector oficial de salud pública

En esta práctica un Inspector del Servicio Extremeño de Salud Pública describirá todas las actuaciones en el ámbito de la Salud Pública dentro del área de Badajoz. Contando las actuaciones reales, casos y todas las enfermedades y parámetros de Salud Pública de dicha área, así como todas las alertas sanitarias de los últimos años.

Competencias adquiridas: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CG5, CT1, CT2,CT4, CT6, CT9, CECNS4

Resultados aprendizaje: RA132, RA133

Denominación del tema: **PRÁCTICA 3**

Contenidos del tema 3: Caso clínico práctico

En esta práctica, a partir de los portales oficiales tanto a nivel europeo como español de seguridad alimentaria como a partir de portales o noticias buscadas, se tiene que trabajar con un caso clínico, alerta sanitaria... para describir en su totalidad desde el punto de vista de la Salud Pública, epidemiología, medidas preventivas o correctoras que no se han llevado a cabo y por la que se originó dicho brote... Abarca a casos reales, y todas las enfermedades y parámetros de Salud Pública estudiadas.

Competencias adquiridas: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CG5, CT1, CT2, CT3, CT4, CT6, CT9, CECNS4

Resultados aprendizaje: RA132, RA133

Actividades formativas								
Horas de trabajo del alumno por tema		Horas Gran grupo	Actividades prácticas				Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	CH	L	O	S	TP	EP
1	6,75	2,25					1	3,5
2	6,25	2,25						4
3	6,5	2					1	3,5
4	4,75	1,5						3,25
5	5	1,75						3,25
6	6	2						4
7	4,5	1,5						3
8	4,5	1,5						3
9	4,5	1,5						3
10	6,5	2,25					1	3,25
11	4,75	1,5						3,25
12	3	1						2
13	3	1						2
14	4,5	1,5						3
15	8,5	3						5,5
16	8	2,5						5,5
17	6	2						4
18	6	2						4
19	5	1,5						3,5
20	4,5	1,5						3
21	4,5	1,5						3
22	3,75	1,5						2,25
23	1,25	0,5						0,75
24	5	2						3
25	2,5	1						1,5
26	1,25	0,5						0,75
27	5,5	2						3,5
28	1,25	0,5						0,75
Prácticas								
1	5,5			3,5				2
2	4,5			3				1,5
3	4,5			3				1,5
Evaluación		2						2
TOTAL		47,5	0	0	0	9,5	3	90

GG: Grupo Grande (85 estudiantes).

CH: Actividades de prácticas clínicas hospitalarias (7 estudiantes)

L: Actividades de laboratorio o prácticas de campo (15 estudiantes)

O: Actividades en sala de ordenadores o laboratorio de idiomas (20 estudiantes)

S: Actividades de seminario o de problemas en clase (40 estudiantes).

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

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

Metodologías docentes

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 PowerPoint, 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 PowerPoint, Word o cualquiera de ellos transformado en pdf. Además, pueden apoyarse en videotutoriales de estos. Para su disposición se depositará dentro de cada bloque temático en AVUEX y/o TEAMS, 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 se realizarán en los aularios de la Escuela de Ingenierías Agrarias y en el aula de informática, y en el caso de visitas a la institución visitada fuera del centro. Para su desarrollo, se distribuirán los alumnos en grupos con un máximo de 15 alumnos si fuese necesario.

Recursos y metodología de trabajo en las actividades semipresenciales 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 en función de los matriculados. 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 lecturas recomendadas individuales dentro del bloque de Salud Pública, así como la descripción y desarrollo de un caso real, a partir de noticias relevantes en este bloque temático, para ello en la bibliografía adicional están los enlaces de casos nuevos.
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 presencialmente a través de AVUEX o TEAMS. Las tutorías presenciales se pretenden hacer en aulas disponibles al no contar con lugares específicos para tal fin y los despachos no son lo suficientemente grandes como para acomodar a 5 o 6 personas o mediante videoconferencia de cada grupo por TEAMS.

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.

Resultados de aprendizaje

- RA131. Conocer el hecho diferencial de la alimentación humana, interrelaciones entre naturaleza y cultura.
- RA132. Adquirir un conocimiento amplio de los comportamientos alimentarios, individuales y sociales.
- RA133. 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

Sistemas de evaluación

1. Evaluación final de los conocimientos: Contenidos teóricos (35%), contenidos seminarios (25%) y contenidos prácticos (2,5%)
2. Evaluación continua: preparación del tema del bloque de alimentación y cultura , debate y lecturas

recomendadas (25%)

3. Asistencia con aprovechamiento de actividades presenciales: 12,5% por la asistencia a clases y prácticas.

Para ello los criterios son los siguientes:

EVALUACIÓN CONTINUA

1. Los exámenes constarán de preguntas cortas, de tipo test en las que habrá una única respuesta verdadera o adaptadas a verdadero falso (V/F). Pudiendo ser presenciales en papel o por cuestionarios presenciales u online. Es necesario sacar una calificación igual o superior a cinco para aprobarlos.
2. 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 y en las de V/F 3 mal restan 1 bien. El valor de los **exámenes es un 60% de la nota final (25% contenidos del bloque de alimentación y cultura, 35% del bloque de salud pública)**, donde se evaluarán conocimientos y capacidades. Copiar durante un examen supone suspender automáticamente la asignatura hasta la convocatoria siguiente.
3. 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 del bloque de alimentación y cultura requieren un mínimo de 4 para aprobarlos. En el caso de que el alumno se presente en la convocatoria oficial, la nota mínima que debe obtener es un 5 para aprobar la asignatura.
4. Para aprobar la asignatura será necesario alcanzar un mínimo de cinco puntos en los exámenes teóricos, tener realizadas las prácticas y sus formularios de contenidos, así como un tema del bloque de alimentación y cultura (seminario) o trabajo original y entregar una memoria del mismo a través de AVUEX y en la fecha establecida.
5. Si un grupo entero no se presenta a la exposición del seminario una vez comprometida su preparación, el grupo entero tendrá una puntuación de 0 puntos tanto en la preparación como en la presentación, en caso de una ausencia individual, tendrá 0 puntos en su nota de exposición.
6. La fecha límite de entrega del seminario será como máximo 10-15 días antes del examen final (fecha expuesta en la presentación de la asignatura), 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 de evaluación continua y seminarios tienen una valoración del 25% de la nota final (repartida entre preparación/memoria (10%), exposición (10%) y debate, lecturas recomendadas o cuestionarios de cada tema en clase u online (5%))**. La copia o plagio de alguno de los trabajos supone suspender la asignatura hasta la siguiente convocatoria.
7. 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.
8. 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, etc., con una valoración de un **10% la asistencia y las**

prácticas con otro 5% divididas entre **asistencia (2,5%) y formularios/evaluación de prácticas (2,5%)**. La Matrícula de Honor sólo se asignará en caso de que el alumno/a obtenga como mínimo una puntuación de 9,25 y se otorgará al alumno o alumna que tenga la mayor calificación teniendo en cuenta todos los aspectos puntuables de la asignatura. En el caso de asignar la calificación de Matrícula de Honor, si hubiera empate en las calificaciones finales, los criterios de desempate serían por este orden: mayor calificación en la nota final de examen, mayor calificación en la nota de contenidos de seminarios, mayor asistencia a clases.

9. Las convocatorias, calificaciones y periodos de reclamación de los exámenes serán expuestos y a través del aula virtual de la asignatura en tiempo y forma según establece la normativa aprobada por la Junta de Gobierno y publicada por RESOLUCIÓN de 26 de octubre de 2020, DOE nº 212 de 3 de noviembre de 2020.

EVALUACIÓN ÚNICA

1. Para optar a este sistema de evaluación el estudiante deberá rellenar, firmar y entregar el impreso de solicitud que se encuentra disponible en AVUEX de la asignatura en el apartado correspondiente durante el periodo establecido según la normativa vigente.
2. Habrá un examen correspondiente a los temas teóricos del temario (bloque de salud pública) y de la parte de seminarios (bloque de alimentación y cultura), ambas pruebas podrán ser oral o escrita, en cuyo caso seguirán los criterios 1 y 2 de la evaluación continua.
3. Para aprobar la asignatura será necesario alcanzar un mínimo de cinco puntos en los exámenes de los contenidos teóricos del bloque de salud pública (cuya puntuación será el 50% de la nota final), contenidos del bloque de alimentación y cultura (cuya puntuación será el 35% de la nota final), así como las prácticas (10% de la nota final). Habrá que entregar un trabajo original que esté relacionado con el bloque de alimentación y cultura a elección del profesor o profesora de la asignatura y tendrá un valor del 5% de la nota final, siendo las fechas de entregas y forma la establecida en el apartado 6 de evaluación continua.
4. La asistencia a prácticas es obligatoria, así como la realización del formulario de contenidos para aprobar la asignatura. En caso de no asistir a las prácticas es imprescindible la realización de un examen práctico que se debe aprobar para aprobar la asignatura y que equivale a los contenidos-cuaderno de prácticas.
5. Las convocatorias, calificaciones y periodos de reclamación de los exámenes serán expuestos en los tablones correspondientes y a través del aula virtual de la asignatura en tiempo y forma según establece la normativa descrita en el punto 9 de la evaluación continua

Actividades e instrumentos de evaluación continua

Sesiones GG...	La intervención en seminarios, clases, tutorías supondrá una bonificación en función de su participación	10%
Prácticas	-El aprendizaje de la parte práctica de la asignatura se evaluará continuamente, mediante control de asistencia a las sesiones prácticas (que son obligatorias) y su participación en las mismas. Asimismo, se evaluará su aprovechamiento en unos formularios de prácticas. La no asistencia y/o la no presentación de los formularios de prácticas imposibilita al alumno a la realización del examen final.	2,5% 2,5%
Seminarios y Tutorías ECTS	- Los seminarios se evaluarán mediante la realización de un trabajo monográfico que se expondrá en grupo grande, evaluándose tanto el trabajo como la exposición, así como lecturas recomendadas, o trabajos en clase de artículos, noticias...	10%
	- Preparación del trabajo y búsqueda de bibliografía, -Realización de lecturas recomendadas, debate, caso clínico... temas vistos en clase - Exposición en clase del trabajo	10% 5%

	- Evaluación de los contenidos de los seminarios en el examen final (Evaluable en el examen final. Mínimo 4 para eliminar)	(25%)
Examen final	Se hará una evaluación continua con controles al final de los bloques principales *Los exámenes constarán de dos partes diferenciadas: Sobre la teoría de la asignatura: constará de 30-50 preguntas tipo test y cortas entremezcladas. Las preguntas de tipo test solamente tendrán una respuesta verdadera; aquellas preguntas contestadas de forma errónea restarán un tercio del valor de la pregunta, es decir, tres respuestas erróneas anulan una acertada. Las preguntas cortas tratarán sobre definiciones, conceptos básicos de la asignatura, etc., y serán puntuadas, en el caso de ser contestadas correctamente, como una pregunta tipo test. Para aprobar la parte teórica es necesario obtener una calificación igual o superior a 5 puntos en este apartado, bien en los parciales o en el examen final. El no presentarse a los parciales obligará a ir al examen final. (Los parciales podrán eliminar materia para el examen final si la nota es superior a 5 Y NO SON COMPENSATORIOS) *Una parte que hace referencia a los contenidos de los seminarios y que ya se valora sobre la nota final dentro de estos.	35% (25%)

Actividades e instrumentos de evaluación no continua

Prácticas	-El aprendizaje de la parte práctica de la asignatura se evaluará continuamente, mediante control de asistencia a las sesiones prácticas (que son obligatorias) y su participación en las mismas. Asimismo, se evaluará su aprovechamiento en una memoria final de prácticas. La no asistencia y/o la no presentación de la memoria de prácticas obligaría al alumno a la realización del examen final de prácticas.	10%
Seminarios y Tutorías ECTS	Evaluación de los contenidos de los seminarios en el examen final escrito/ oral (Mínimo 4 para eliminar) Presentación de un trabajo original	35% 5%
Examen final	Evaluación de los contenidos en el examen final (prueba oral/escrita, mínimo 5 para eliminar). Si fuera prueba escrita, las preguntas de tipo test solamente tendrán una respuesta verdadera; aquellas preguntas contestadas de forma errónea restarán 1/3 del valor de la pregunta, es decir, tres respuestas erróneas anulan una acertada. Las preguntas cortas tratarán sobre definiciones, conceptos básicos de la asignatura, etc., y serán puntuadas, en el caso de ser contestadas correctamente, como una pregunta tipo test.	50%

Bibliografía (básica y complementaria)

Relacionados con la asignatura de Alimentación y Salud Pública, a continuación se exponen los libros sobre los que los alumnos van a tener mayor acceso al estar disponibles en la biblioteca de la UEX:

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

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

1. Antropología de la alimentación. J. Contreras Editorial Eudema.
2. Alimentación y cultura. Antropología de la cultura alimentaria. J. Cruz Cruz. Editorial Eunsu.
3. Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. J. Contreras y Mabel Gracias. Editorial Ariel.
4. Medicina preventiva y salud pública (Piedrola)
5. Zoonosis (OMS)
6. El control de las enfermedades transmisibles comunes a hombre y animales (OMS)
7. Ecología microbiana de los alimentos (ICMSF)
8. Sanidad alimentaria (Roletto)

9. Intoxicaciones alimentarias de etiología microbiana (Sharp)
10. Epidemiología: teoría, investigación, práctica (Hernán)
11. Seguridad alimentaria integrada y salud pública (Buncic)

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

12. El mono obeso. J. E. Campillo Álvarez. Editorial Crítica.
13. La especie elegida . J. L: Arsuaga e I. Martinez. Ediciones Temas de Hoy.
14. Historia de la gastronomía española. M. Martínez Llopis. Editorial La Val de Onsera.
15. Historia de la alimentación bajo la dirección de Jean Louis Flandrin y Máximo Montanari. Ediciones Trea.
16. Toxicología alimentaria (Carmean)
17. Ciencia de los alimentos (Jerantet)
18. Legislación sanitaria y protección del consumidor (DOUE/BOE/DOE)
19. Esquemas de clases

Otros recursos y materiales docentes complementarios

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. Además, pueden apoyarse en videotutoriales de estos. Para su disposición se depositará dentro de cada bloque temático en AVUEX y TEAMS 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, que se irán mandando como lecturas recomendadas en AVUEX o en clase, 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 AVUEX.

Dispondrán de toda la información de prácticas, convocatorias de exámenes, calificaciones

También cualquier congreso relacionado con la asignatura será puesto la información a disposición del alumno, así como publicaciones que resulten interesante sobre temas relacionados con los contenidos vistos en clase.

Además, otras herramientas de apoyo proporcionadas por la UEX como ZOOM o TEAMS, podrán ser usados como herramientas de apoyo a la docencia junto al aula virtual.