



Universidad
de Alcalá

GUÍA DOCENTE

SALUD PÚBLICA

(Aprobada en CD el 18-06-2018)

Grado en FARMACIA
Universidad de Alcalá

Curso Académico 2018/19
Curso 4º, Cuatrimestre 2º

GUÍA DOCENTE

Nombre de la asignatura:	Salud Pública
Código:	570029
Titulación en la que se imparte:	Grado en Farmacia
Departamento y Área de Conocimiento:	Cirugía y Ciencias Médicas y Sociales Área Medicina Preventiva y Salud Pública
Carácter:	Obligatoria
Créditos ECTS:	6 (5.5 ECTS Teóricos + 0.5 ECTS Prácticos)
Curso y período	Cuarto curso/Segundo cuatrimestre
Profesorado:	Dra. M ^a Concepción Carbonell Pernía Dra. Francisca Sureda Llull Dr. Juan Cobos López Dr. Antonio Sarría Santamera
Coordinación:	Dra. Francisca Sureda Llull
Horario de Tutoría:	Cita previa con los profesores de la asignatura
Idioma en el que se imparte:	Español

1. PRESENTACIÓN

El objetivo general de esta asignatura es garantizar la adquisición por parte del alumno de conocimientos, habilidades, actitudes y criterios en materia de: vigilancia, promoción, prevención y protección de la salud, educación sanitaria de la población, aplicación de sistemas de calidad en el ámbito de la Salud Pública, con una visión integral y multiprofesional del proceso salud-enfermedad.

Prerrequisitos y Recomendaciones (si es pertinente)

No hay requisitos previos obligatorios para cursar esta materia

2. COMPETENCIAS

Competencias genéricas (Orden CIN/2137/2008, 3 de julio) a las que contribuye esta materia:

1. Saber aplicar el método científico y adquirir habilidades en el manejo de la legislación, fuentes de información, bibliografía, elaboración de protocolos y demás aspectos que se consideren necesarios para el diseño y evaluación crítica de ensayos preclínicos y clínicos

2. Promover el uso racional de los medicamentos y productos sanitarios, así como adquirir conocimientos básicos en gestión clínica, economía de la salud y uso eficiente de los recursos sanitarios
3. Intervenir en las actividades de promoción de la salud, prevención de enfermedad, en el ámbito individual, familiar y comunitario; y contribuir a la educación sanitaria de la población, con una visión integral y multiprofesional del proceso salud-enfermedad
4. Actuar de acuerdo con principios éticos y deontológicos y según las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas que rigen el ejercicio profesional
5. Conocer las técnicas de comunicación oral y escrita adquiriendo habilidades que permitan informar a los usuarios de los establecimientos farmacéuticos en términos inteligibles y adecuados a los diversos niveles culturales y entornos sociales
6. Reconocer las propias limitaciones y la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al autoaprendizaje de nuevos conocimientos basándose en la evidencia científica disponible.
7. Desarrollar análisis higiénico-sanitarios, especialmente los relacionados con los alimentos y medioambiente

Competencias específicas:

1. Conocer los fundamentos de la salud pública e 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
2. Conocer el papel del farmacéutico en las acciones de prevención y protección ante enfermedades, lesiones o accidentes y mantenimiento y promoción de la salud, tanto a nivel individual como comunitario
3. Conocer los principios básicos que rigen el Sistema Nacional de Salud y la legislación sanitaria
4. Conocer los principios y la metodología científica aplicada a las ciencias farmacéuticas en Salud Pública

3. CONTENIDOS

Teóricos:

UNIDAD TEMÁTICA I: CONCEPTOS. PROMOCION DE LA SALUD Y POLITICAS DE SALUD

Tema 1.- Concepto de Salud Pública. Actuaciones de Salud Pública: vigilancia, promoción, prevención y protección de la salud.

Tema 2.- Individuo y sociedad. Introducción a la Promoción de la Salud.

Tema 3.- Educación para la Salud en Atención Farmacéutica.

Tema 4.- Sistemas de Salud. El Sistema Nacional de Salud.

Tema 5.- Funciones de los Técnicos Superiores de Salud Pública, Escala Farmacia. Controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación aplicable, en su ámbito de competencia

Tema 6.- Procedimiento de Acreditación de Laboratorios. Aplicación a sectores agroalimentario y medioambiental. Auditorías.

UNIDAD TEMÁTICA II: EPIDEMIOLOGIA GENERAL

Tema 7.- Concepto y usos de la epidemiología. Concepto de causa. Epidemiología descriptiva y epidemiología analítica.

Tema 8.- Medición de la frecuencia de la enfermedad: incidencia y prevalencia.

Tema 9.- Medición de la asociación en estudios analíticos: Medidas de asociación e impacto.

Tema 10.- Estudios epidemiológicos de tipo descriptivo: tipos, etapas, diseño, análisis, sesgos, ventajas e inconvenientes

Tema 11.- Estudios epidemiológicos de tipo analítico: tipos, etapas, diseño, análisis, sesgos, ventajas e inconvenientes

Tema 12.- Validez de pruebas diagnósticas. Medidas de evaluación de la validez: sensibilidad, especificidad y valores predictivos

UNIDAD TEMÁTICA III: EPIDEMIOLOGIA Y PREVENCIÓN DE LAS ENFERMEDADES TRANSMISIBLES

Tema 13.- Concepto de enfermedad transmisible. La cadena epidemiológica. Las enfermedades transmisibles como fenómeno comunitario.

Tema 14.- Prevención y control de las enfermedades transmisibles. Vacunas, inmunización pasiva y profilaxis.

UNIDAD TEMÁTICA IV: EPIDEMIOLOGIA Y PREVENCIÓN DE LAS ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES

Tema 15.- Concepto de enfermedad crónica no transmisible. Medición de la carga de enfermedad. Objetivos, niveles de prevención y estrategias para el control de las enfermedades crónicas.

Tema 16.- Factores de riesgo modificables de las enfermedades no transmisibles

Tema 17.- Epidemiología y prevención de las enfermedades cardiovasculares y del cáncer.

Tema 18.- Epidemiología y prevención de las enfermedades metabólicas y endocrinas: diabetes y obesidad

UNIDAD TEMÁTICA V: VIGILANCIA Y CONTROL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Tema 19.- Agencia española de seguridad alimentaria y nutrición: objetivos y funciones. Actuación en situaciones de crisis y emergencia alimentarias. Medidas legislativas que proporcionan apoyo jurídico para las funciones propias de vigilancia, control e inspección de establecimientos alimentarios

Tema 20.- Normas de higiene relativas a los productos alimenticios. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas

Tema 21.- Control oficial de productos alimenticios: inspección, toma de muestra y análisis, control de la higiene del personal, examen del material escrito y documental, examen de los sistemas de verificación aplicados por las empresas.

Tema 22.- Manipuladores de alimentos. Requisitos, formación, control. Centros y programas de formación. Guías de prácticas correctas

Tema 23.- Evaluación e inspección de los procedimientos de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios. Control de la Trazabilidad en todas las etapas de producción, transformación y distribución.

Tema 24.- Brotes de toxi-infección alimentaria. Notificación, recogida de información y medidas de control.

UNIDAD TEMATICA VI: VIGILANCIA Y CONTROL DEL MEDIO AMBIENTE

Tema 25.- Medio ambiente y salud. Factores ambientales determinantes de la salud. Factores de riesgo del medio físico. Factores de riesgo del medio social.

Tema 26.- Abastecimiento de agua. Aspectos sanitarios del agua de consumo. Calidad del agua de consumo público. Saneamiento. Aspectos sanitarios

Prácticos:

Práctica 1.- Inspección sanitaria. Cumplimentación de Actas de inspección

Práctica 2.- Procedimiento de toma oficial de muestras de alimentos. Cumplimentación de Actas de toma de muestras

Otras Actividades: Programa de seminarios

UNIDAD TEMATICA I.- CONCEPTOS. PROMOCION DE LA SALUD Y POLITICAS DE SALUD

Seminario 1.- Metodología en Promoción de la salud. El farmacéutico como educador sanitario.

Seminario 2.- Sistemas de Información en Salud Pública sobre medicamentos.

Seminarios 3 y 4.- Requisitos generales para la competencia de los Laboratorios de control en materia de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental. Requisitos relativos a la gestión. Requisitos técnicos

UNIDAD TEMÁTICA II.- EPIDEMIOLOGÍA GENERAL

Seminario 5.- Ejercicios de medidas de frecuencia.

Seminario 6.- Ejercicios de medidas de asociación en estudios analíticos

Seminario 7.- Ejercicios de validez de pruebas diagnósticas.

UNIDAD TEMÁTICA III.- EPIDEMIOLOGIA Y PREVENCIÓN DE LAS ENFERMEDADES TRANSMISIBLES

Seminario 8: Epidemiología, prevención y control de las enfermedades transmitidas por: vía alimentaria, vía respiratoria.

Seminario 9: Epidemiología, prevención y control de las enfermedades transmitidas por: vía sexual, parenteral, zoonosis zoonosis. Prevención, profilaxis y control de las mismas.

Seminario 10: Análisis de un programa vacunal.

UNIDAD TEMÁTICA IV.- EPIDEMIOLOGIA Y PREVENCIÓN DE LAS ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES

Seminario 11: Estudio de caso en prevención y control de enfermedades crónicas no transmisibles.

UNIDAD TEMÁTICA V: VIGILANCIA Y CONTROL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Seminarios 12 y 13.- Evaluación de riesgos en establecimientos de comidas preparadas: Locales; Equipo; Almacenamiento, conservación, transporte y venta; Personal; Controles

Seminario 14.- Procedimiento de Inspección sanitaria. Ejemplos de aplicación.

Seminario 15.- Procedimiento de toma oficial de muestras de alimentos. Depósito de los ejemplares. Cantidades por ejemplar de muestra. Ejemplos. Pruebas periciales; análisis inicial, contradictorio y dirimente

Seminario 16.- El sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC). Especificación de criterios. Aplicación de procedimientos de comprobación. Acciones correctoras. Verificación

Seminario 17.-. Protocolo de actuación en Brotes de toxi-infección alimentaria. Encuesta epidemiológica. Determinación de agentes causales y factores contribuyentes.

UNIDAD TEMATICA VI: VIGILANCIA Y CONTROL DEL MEDIO AMBIENTE

Seminario 18.- Evaluación de la contaminación ambiental en base al método de la OMS. Zona de estudio. Diagnóstico. Objetivos. Actividades. Evaluación

Seminario 19.- Gestión de residuos. Ejemplo de aplicación a residuos biosanitarios y citotóxicos.

Seminario 20.- Evaluación, vigilancia y control de la contaminación atmosférica.

3.1. Programación de los contenidos

Unidades temáticas	Temas	Horas de dedicación
Unidad I CONCEPTOS. PROMOCION DE LA SALUD Y POLITICAS DE SALUD	<p>Tema 1.- Concepto de Salud Pública. Actuaciones de Salud Pública: vigilancia, promoción, prevención y protección de la salud.</p> <p>Tema 2.- Individuo y sociedad. Introducción a la Promoción de la Salud.</p> <p>Tema 3.- Educación para la Salud en Atención Farmacéutica.</p> <p>Seminario 1.- Metodología en Promoción de la salud. El farmacéutico como educador sanitario.</p> <p>Tema 4.- Sistemas de Salud. El Sistema Nacional de Salud.</p> <p>Seminario 2.- Sistemas de Información en Salud Pública sobre medicamentos.</p> <p>Tema 5.- Funciones de los Técnicos Superiores de Salud Pública, Escala Farmacia. Controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación aplicable, en su ámbito de competencia</p> <p>Tema 6.- Procedimiento de Acreditación de Laboratorios. Aplicación a sectores agroalimentario y medioambiental.</p>	6h T, 4h S

	<p>Auditorías.</p> <p>Seminarios 3 y 4.- Requisitos generales para la competencia de los Laboratorios de control en materia de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental.</p>	
<p>Unidad II</p> <p>EPIDEMIOLOGÍA GENERAL</p>	<p>Tema 7.- Concepto y usos de la epidemiología. Concepto de causa. Epidemiología descriptiva y epidemiología analítica.</p> <p>Tema 8.- Medición de la frecuencia de la enfermedad: incidencia y prevalencia.</p> <p>Tema 9.- Medición de la asociación en estudios analíticos: Medidas de asociación e impacto.</p> <p>Seminario 5.- Ejercicios de medidas de frecuencia.</p> <p>Tema 10.- Estudios epidemiológicos de tipo descriptivo: tipos, etapas, diseño, análisis, sesgos, ventajas e inconvenientes</p> <p>Tema 11.- Estudios epidemiológicos de tipo analítico: tipos, etapas, diseño, análisis, sesgos, ventajas e inconvenientes</p> <p>Seminario 6.- Ejercicios de medidas de asociación en estudios analíticos</p> <p>Tema 12.- Validez de pruebas diagnósticas. Medidas de evaluación de la validez: sensibilidad, especificidad y valores predictivos</p> <p>Seminario 7.- Ejercicios de validez de pruebas diagnósticas.</p>	6h T, 3h S
<p>Unidad III</p> <p>EPIDEMIOLOGIA Y PREVENCIÓN DE LAS ENFERMEDADES TRANSMISIBLES</p>	<p>Tema 13.- Concepto de enfermedad transmisible. La cadena epidemiológica. Las enfermedades transmisibles como fenómeno comunitario.</p> <p>Tema 14.- Prevención y control de las enfermedades transmisibles. Vacunas, inmunización pasiva y profilaxis.</p> <p>Seminario 8: Epidemiología, prevención y control de las enfermedades transmitidas por: vía alimentaria, vía respiratoria.</p> <p>Seminario 9: Epidemiología, prevención y control de las enfermedades transmitidas por: vía sexual, parenteral, zoonosis zoonosis. Prevención, profilaxis y control de las mismas.</p> <p>Seminario 10: Análisis de un programa vacunal.</p>	2h T, 3hS
<p>Unidad IV</p> <p>EPIDEMIOLOGIA Y PREVENCIÓN DE LAS ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES</p>	<p>Tema 15.- Concepto de enfermedad crónica no transmisible. Medición de la carga de enfermedad. Objetivos, niveles de prevención y estrategias para el control de las enfermedades crónicas.</p> <p>Tema 16.- Factores de riesgo modificables de las enfermedades no transmisibles</p> <p>Tema 17.- Epidemiología y prevención de las enfermedades cardiovasculares y del cáncer.</p> <p>Tema 18.- Epidemiología y prevención de las enfermedades metabólicas y endocrinas: diabetes y obesidad</p>	4 h T, 1 h S

	<p>Seminario 11: Estudio de caso: prevención de control de enfermedades crónicas no transmisibles.</p>	
<p>Unidad V</p> <p>VIGILANCIA Y CONTROL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA</p>	<p>Tema 19.- Agencia española de seguridad alimentaria y nutrición: objetivos y funciones. Actuación en situaciones de crisis y emergencia alimentarias. Medidas legislativas que proporcionan apoyo jurídico para las funciones propias de vigilancia, control e inspección de establecimientos alimentarios</p> <p>Tema 20.- Normas de higiene relativas a los productos alimenticios. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas</p> <p>Seminarios 12 y 13.- Evaluación de riesgos en establecimientos de comidas preparadas.</p> <p>Tema 21.- Control oficial de productos alimenticios: inspección, toma de muestra y análisis, control de la higiene del personal, examen del material escrito y documental, examen de los sistemas de verificación aplicados por las empresas.</p> <p>Seminario 14.- Procedimiento de Inspección sanitaria.</p> <p>Seminario 15.- Procedimiento de toma oficial de muestras de alimentos.</p> <p>Tema 22.- Manipuladores de alimentos. Requisitos, formación, control. Centros y programas de formación. Guías de prácticas correctas</p> <p>Tema 23.- Evaluación e inspección de los procedimientos de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios. Control de la Trazabilidad en todas las etapas de producción, transformación y distribución.</p> <p>Seminario 16.- El sistema APPCC</p> <p>Práctica 1 (3h).- Inspección sanitaria.</p> <p>Práctica 2 (3h).- Procedimiento de toma oficial de muestras de alimentos.</p> <p>Tema 24.- Brotes de toxi-infección alimentaria. Notificación, recogida de información y medidas de control.</p> <p>Seminario 17.- Brotes. Encuesta, agentes causales y factores contribuyentes</p>	<p>6 h T, 6 h S, 6 h P</p>
<p>Unidad VI</p> <p>VIGILANCIA Y CONTROL DEL MEDIO AMBIENTE</p>	<p>Tema 25.- Medio ambiente y salud. Factores ambientales determinantes de la salud. Factores de riesgo del medio físico. Factores de riesgo del medio social.</p> <p>Seminario 18.- Aplicación del método de la OMS para evaluación de la contaminación ambiental.</p> <p>Tema 26.- Abastecimiento de agua. Aspectos sanitarios del agua de consumo. Calidad del agua de consumo público. Saneamiento. Aspectos sanitarios</p> <p>Seminario 19.- Residuos biosanitarios y citotóxicos.</p> <p>Seminario 20.- Vigilancia y control de la contaminación atmosférica</p>	<p>2 h T, 3 h S</p>

4. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE. ACTIVIDADES FORMATIVAS

4.1. Distribución de créditos (especificar en horas)

Número de horas presenciales:	<ul style="list-style-type: none"> • Clases en grupos grandes: 26 horas • Clases en grupos reducidos: 20 horas • Clases de prácticas: 6 horas • Tutorías grupales: 1.5 horas
Número de horas del trabajo propio del estudiante:	<p>Trabajo de análisis de resultados de evaluación de Actas y estudios epidemiológicos. Estudio autónomo.</p> <p>Preparación de seminarios y clases prácticas: 96.5 h</p>
Total horas	150 h

4.2. Estrategias metodológicas, materiales y recursos didácticos

En las actividades presenciales	<p><u>Grupo grande (T)</u>: clases expositivas y discusión con el alumnado. Se expondrán los contenidos de los temas, se explicarán los conceptos más importantes y se resolverán cuestiones que ayuden a la comprensión de los conceptos. Se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales. Para favorecer la participación de los alumnos y la interacción con el profesor se podrán utilizar dinámicas participativas.</p> <p><u>Grupo reducido (S)</u>: resolución de problemas numéricos y cuestiones proporcionadas previamente y relacionadas con la materia expuesta en las clases expositivas. Se podrá proponer alguna actividad grupal para que los alumnos resuelvan pequeños casos o problemas propuestos.</p> <p><u>Grupo de prácticas (P)</u>: el alumno desarrollará experimentos para aprender, con sistemas reales, a aplicar e interpretar los principios básicos desarrollados en las clases teóricas, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico.</p> <p><u>Materiales y recursos a utilizar para el desarrollo de cada actividad</u>: fundamentalmente pizarra, complementada con material docente audiovisual preparado por el profesor (transparencias, diapositivas, presentaciones PowerPoint), material impreso (hojas de ejercicios numéricos y cuestiones, ejemplos complementarios), de laboratorio (material específico para cada práctica y guiones de prácticas), materiales en red (Plataforma del Aula Virtual, Mi Portal, Webs recomendadas para simulación y prácticas), etc... .</p>
En las actividades no presenciales	<p><u>Estudio autónomo</u>. Análisis y asimilación de los contenidos de la materia, resolución de problemas, consulta bibliográfica, lecturas recomendadas, uso de aplicaciones virtuales de simulación, preparación de trabajos individuales y/o grupales y</p>

pruebas de autoevaluación.

Utilización del aula virtual. para favorecer el contacto de los alumnos con la asignatura fuera del aula, así como facilitar su acceso a información seleccionada y de utilidad para su trabajo no presencial.

5. EVALUACIÓN: Procedimientos, criterios de evaluación y de calificación

En cada curso académico el estudiante tendrá derecho a disponer de dos convocatorias, una ordinaria y otra extraordinaria. La convocatoria ordinaria estará basada en la evaluación continua, salvo en aquellos casos contemplados en la normativa de evaluación de la UAH en los que el alumno podrá acogerse a un procedimiento de evaluación final. Para acogerse a este procedimiento de evaluación final, el estudiante tendrá que solicitarlo por escrito al Decano o Director de Centro en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura, explicando las razones que le impiden seguir el sistema de evaluación continua.

En el caso de aquellos estudiantes que por razones justificadas no tengan formalizada su matrícula en la fecha de inicio del curso o del periodo de impartición de la asignatura, el plazo indicado comenzará a computar desde su incorporación a la titulación¹.

Convocatoria Ordinaria

Evaluación Continua:

Se regirá de acuerdo a la normativa de evaluación de la UAH. La asistencia a clases, seminarios y prácticas es obligatoria y sólo se admitirán faltas no justificadas hasta un máximo del 20%. Se evaluará la participación activa de los alumnos en todas las actividades presenciales y trabajos realizados, así como las habilidades desarrolladas durante las enseñanzas prácticas, el resultado de las pruebas parciales, prueba global final y otras actividades. Los alumnos deberán demostrar un nivel mínimo en la adquisición de las competencias correspondientes para que se obtenga su calificación global.

En las prácticas se evaluará la capacidad para la realización de inspecciones sanitarias y toma oficial de muestras de alimentos en establecimientos de restauración social (cafeterías de la Universidad). La cumplimentación de Actas de inspección y Actas de toma de muestras, será igualmente evaluada.

A lo largo del cuatrimestre se realizarán al menos dos pruebas de los conocimientos teóricos

Participar en la evaluación continua supone consumir la convocatoria ordinaria. Los estudiantes de evaluación continua que deseen figurar como no presentados en esta convocatoria deberán comunicarlo por escrito en la secretaría del Departamento en el plazo establecido (hacia la mitad de la asignatura).

En caso de no superar la convocatoria ordinaria, los alumnos tendrán derecho a realizar un examen final en la convocatoria extraordinaria.

Evaluación Final:

Se realizará un examen que consistirá en preguntas, problemas y/o ejercicios prácticos que permitan valorar la adquisición de las competencias recogidas en la guía docente.

Convocatoria Extraordinaria

Se realizará un examen que consistirá en preguntas, problemas y/o ejercicios prácticos que permitan valorar todos los contenidos de la asignatura.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Participación activa en las clases y actividades propuestas.
- Conocimiento y comprensión de conceptos, fundamentos y metodologías.
- Aplicación e integración de los contenidos a situaciones y problemas concretos.
- Resolución comprensiva de ejercicios y cuestiones.
- Sentido crítico y argumentación coherente en las ideas.
- Estudio y planificación de las sesiones prácticas, previo a su realización.
- Cumplimiento de las normas establecidas para las prácticas.
- Destreza en la realización de las prácticas, análisis de datos e interpretación razonada de los resultados.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

Por tratarse de una materia de carácter marcadamente técnico, la realización de las prácticas es obligatoria para todos los alumnos que cursen la asignatura, así como la superación del correspondiente examen, independientemente de la modalidad de examen a la que se acojan.

Convocatoria ordinaria

Evaluación continua: el aprendizaje de cada alumno se valorará mediante datos objetivos procedentes de:

- Prácticas: 15 %.
- Actividades llevadas a cabo por los alumnos, participación en los seminarios y/o pruebas escritas 45%: 15% entrega de los ejercicios de seminarios; 15% supuestos prácticos de epidemiología; 15%, prueba escrita temas de seminarios.
- Prueba escrita tipo test final: 40% (temas de teoría).

Evaluación final:

Se realizará un examen que consistirá en preguntas, problemas y/o ejercicios prácticos que permitan valorar la adquisición por parte del alumno de las competencias recogidas en la guía docente. Para aprobar la asignatura es necesario superar esta parte con nota igual o superior a 5. Los alumnos que no hayan superado las prácticas deberán realizar una prueba específica de los contenidos correspondientes, que deberán superar con nota igual o superior a 5. La calificación de las prácticas computará un 15 % de la calificación total.

Convocatoria extraordinaria:

Se realizará un examen que consistirá en preguntas, problemas y/o ejercicios prácticos que permitan valorar la adquisición por parte del alumno de las competencias recogidas en la guía docente. Para aprobar la asignatura es necesario superar esta parte con nota igual o superior a 5. Los alumnos que no hayan superado las prácticas deberán realizar una prueba específica de los contenidos correspondientes, que deberán superar con nota igual o superior a 5. La calificación de las prácticas computará un 15 % de la calificación total.

6. BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía Básica:

- [1] Francisco Errasti. Principios de gestión sanitaria. Editorial: Díaz de Santos.
- [2] Año: 1996. Código de la biblioteca de la UAH S-614-2(ERR).
- [3] Anders Ahlbom, Staffan Norell. Fundamentos de epidemiología. Editorial y edición: Siglo XXI de España (5º Edición). Año: 2.000. Código de la biblioteca de la UAH 616-036.22 (AHL).
- [4] Robert H. Fletcher, Suzane W., Fletcher. Epidemiología clínica. Editorial y edición: Walters Kluner. Año: 2.007. Código de la biblioteca de la UAH 616-036.22 (FLE).
- [5] M^a Isabel Serrano González. Educación para la salud del siglo XXI. Editorial y edición: Díaz de Santos (2º Edición). Año: 2002. Código de la biblioteca de la UAH 614-37(SER).
- [6] Piedrola Gil. Medicina Preventiva y Salud Pública. Editorial Elsevier (12ª Edición). Año: 2015. Código de la biblioteca de la UAH 616-084(PIE).

Bibliografía Complementaria y otros recursos:

- [1] Heyman D. "El control de las enfermedades transmisibles". Organización Panamericana de la Salud.
- [2] Ministerio de Salud, Servicios Sociales e Igualdad, portal de prevención y protección de la salud de los ciudadanos:
<https://www.msssi.gob.es/ciudadanos/proteccionSalud/home.htm>
- [3] European Centres for Disease Control and Prevention (ECDC):
<http://www.ecdc.europa.eu>
- [4] Organización Mundial de la Salud (OMS), temas de salud:
<http://www.who.int/topics/es/>
- [5] Centres for Disease Control and Prevention de Estados Unidos (CDC):
<http://www.cdc.gov>
- [6] European Food Safety Authority: <http://www.efsa.europa.eu>
- [7] Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria (PNCOCA):
<http://www.magrama.gob.es/es/ministerio/planes-estrategias>
- [8] Agencia Española de Consumo Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN):
<http://www.aecosan.msssi.gob.es>
- [9] Legislación y Publicaciones de la UE: <http://www.eur-lex.europa.eu>