

PROYECTO DOCENTE
Terapéutica Enfermera, Alimentación y Cuidados
CURSO 2023-24

Datos básicos de la asignatura	
Titulación:	Grado en Enfermería
Año plan de estudio:	2009
Curso implantación:	2023-24
Departamento:	Enfermería
Centro sede	Facultad de Enfermería, Fisioterapia y Podología
Departamento:	
Nombre asignatura:	Terapéutica Enfermera, Alimentación y Cuidados
Código asignatura:	1570019
Tipología:	TRONCAL / FORMACIÓN BÁSICA
Curso:	2º
Periodo impartición:	SEGUNDO CUATRIMESTRE
Créditos ECTS:	6
Horas totales:	150
Área de conocimiento:	Enfermería

Objetivos y competencias
<p>OBJETIVOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Conoce el uso y la indicación de productos sanitarios vinculados a los cuidados de enfermería. -Conoce y aplica la legislación vigente sobre prescripción enfermera. -Valora las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud a lo largo del ciclo vital. -Promueve y refuerza pautas de conducta alimentaría saludable. -Identifica los nutrientes y los alimentos en que se encuentran. -Identifica los problemas nutricionales de mayor prevalencia - Selecciona las recomendaciones dietéticas adecuadas para los problemas de salud relacionados con la alimentación.

PROYECTO DOCENTE
Terapéutica Enfermera, Alimentación y Cuidados
CURSO 2023-24

COMPETENCIAS:

Competencias específicas:

- Conocer el uso y la indicación de productos sanitarios vinculados a los cuidados de enfermería.
- Conocer los diferentes grupos de fármacos, los principios de su autorización, uso e indicación, y los mecanismos de acción de los mismos.
- Utilización de los medicamentos, evaluando los beneficios esperados y los riesgos asociados y/o efectos derivados de su administración y consumo.
- Conocer y valorar las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud a lo largo del ciclo vital, para promover y reforzar pautas de conducta alimentaria saludable.
- Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran.
- Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.
- Aplicar el proceso de enfermería para proporcionar y garantizar el bienestar la calidad y seguridad a las personas atendidas.
- Dirigir, evaluar y prestar los cuidados integrales de enfermería, al individuo, la familia y la comunidad.
- Individualizar el cuidado considerando la edad, el género, las diferencias culturales, el grupo étnico, las creencias y valores.
- Educar, facilitar y apoyar la salud y el bienestar de los miembros de la comunidad, cuyas vidas están afectadas por problemas de salud, riesgo, sufrimiento, enfermedad, incapacidad o muerte.
- Realizar las técnicas y procedimientos de cuidados de enfermería, estableciendo una relación terapéutica con los enfermos y familiares.
- Seleccionar las intervenciones encaminadas a tratar o prevenir los problemas derivados de las desviaciones de salud.

PROYECTO DOCENTE
Terapéutica Enfermera, Alimentación y Cuidados
CURSO 2023-24

Unidades de competencias

3.5.1.- Conocer y valorar las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud a lo largo del ciclo vital, para promover y reforzar pautas de conducta alimentaría saludable.

3.5.2.- Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran.

3.5.3.- Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas

Competencias genéricas:

- Capacidad para aplicar la teoría a la práctica
- Habilidades para trabajar en un equipo interdisciplinario
- Capacidad de adaptación a nuevas situaciones
- Capacidad de crítica y autocrítica
- Capacidad de análisis y síntesis
- Trabajo en equipo
- Compromiso ético
- Resolución de problemas
- Toma de decisiones
- Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad
- Habilidad para trabajar de forma autónoma
- Comprensión de culturas y costumbres de otros países
- Inquietud por la calidad
- Resolución de problemas
- Toma de decisiones
- Capacidad de organizar y planificar

PROYECTO DOCENTE
Terapéutica Enfermera, Alimentación y Cuidados
CURSO 2023-24

Actividades formativas y horas lectivas		
Actividad	Créditos	Horas
A Clases Teóricas	3,8	38
D Clases en Seminarios	1,8	18
I Prácticas de Campo	0,4	4

Contenidos o bloques temáticos
<p>BLOQUE TEÓRICO:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Bloque 1: Terapéutica enfermera Terapéutica enfermera: bases conceptuales. Fundamentos de la prescripción enfermera. Programas de seguimiento protocolizados. Prescripción de productos sanitarios. Manejo farmacológico: dosificación, diluciones y cálculo de dosis. Interacción fármacos-alimentos. – Bloque 2: Cuidados de enfermería en alimentación y salud Fundamentos de la nutrición humana. Necesidades nutricionales del organismo. Valor energético de los alimentos y lectura de etiquetados. Valoración nutricional y planificación dietética. El comportamiento alimentario. Adaptaciones alimentarias en los diferentes estados fisiológicos. Alimentación y ejercicio físico. Educación para la Salud y Alimentación. Actuación de Enfermería en la prevención de la enfermedad mediante la alimentación. – Bloque 3: Alteraciones en el estado de salud relacionadas con la alimentación: cuidados enfermeros Cuidados de enfermería en situaciones de malnutrición. Cuidados de Enfermería en la nutrición hospitalaria. Dietas con modificación de textura y consistencia. Cuidados de Enfermería en las situaciones que precisan control de consumo de algún nutriente. Reacciones adversas a los alimentos. <p>BLOQUE PRÁCTICO:</p> <p>Se desarrollarán durante el curso académico en las fechas establecidas mediante audiovisuales, lecturas y comentarios de textos entre otras actividades.</p>

PROYECTO DOCENTE
Terapéutica Enfermera, Alimentación y Cuidados
CURSO 2023-24

Metodología de enseñanza-aprendizaje

Clases teóricas

Método Expositivo/ Lección Magistral:

Lección magistral participativa, dinamizadas con métodos audiovisuales: diapositivas, transparencias, video..., fomentando la participación del alumnado con comentarios, aclaraciones y discusión final, para la mejor comprensión de los conceptos.

Función: Transmitir conocimientos y activar procesos cognitivos en el estudiante.

Exposiciones y seminarios

Estudio de Casos, video fórum, role play, tormenta de ideas, debate, entre otras.

Función: Adquisición de aprendizajes mediante el análisis de casos reales o simulados.

Aprendizaje orientado a Proyectos

Trabajo de campo: actividades orientadas a aproximar situaciones reales abordadas a través de los contenidos de la asignatura.

Función: Realización de un proyecto para la resolución de un problema, aplicando habilidades y conocimientos adquiridos.

Método Expositivo/ Lección Magistral:

Lección magistral, participativa, dinamizadas con métodos audiovisuales: diapositivas, transparencias, video..., fomentando la participación del alumnado con comentarios, aclaraciones y discusión final, para la mejor comprensión de los conceptos.

PROYECTO DOCENTE
Terapéutica Enfermera, Alimentación y Cuidados
CURSO 2023-24

Bibliografía e información adicional

- Bulechek GM, Butcher HK, McCloskey D. Clasificación de intervenciones de enfermería (NIC). 5ª ed. Barcelona: Elsevier Mosby; 2009.
- Calvo SC, Gómez C, Planas M. Manual de nutrición artificial domiciliaria. Madrid: UNED; 2008.
- Garcés C, de Oya M, editores. Fundación Jiménez Díaz. Universidad Autónoma de Madrid. Enfermedades cardiovasculares. Nutrición, genética y clínica. Madrid: Drug Farma; 2003.
- García P, Mesejo A. Nutrición enteral y diabetes. Barcelona: Glosa; 2007.
- Gómez C, Sastre A, editores. Soporte nutricional en el paciente Oncológico. 2ª ed Madrid: You & Us S.A.; 2004.
- Mahan LK et al. Krause dietoterapia. 12ª ed. Barcelona: Elsevier Masson; 2009.
- Martín C, Díaz J. Nutrición y dietética. Colección S21. 2ª ed. Barcelona: Difusión avanCes de enfermería (DAE); 2008.
- Manual CTO de enfermería. Tomo 1. 4ª Edición. Madrid: McGraw – Hill Interamerica; 2007.
- Oliveira G, editor. Manual de nutrición clínica y dietética. 2ª ed. Madrid: Díaz de Santos; 2007.
- Rigolfas R, Padró L, Cervera P. Educar en La alimentación y la nutrición. Barcelona: Tibidabo; 2010.
- Salas-Salvadó J, Bonada A, Trallero R, Saló ME, Burgos R. Nutrición y dietética clínica. 2ª ed: Barcelona; 2008.
- Vázquez C. Cos A. López-Nomdedeu C. Alimentación y nutrición. Manual teórico-práctico 2ª ed. Madrid: Díaz de Santos; 2005.
- Vidal E. Manual Práctico de nutrición y dietoterapia. Madrid: Monsa-Prayma; 2009

Páginas Webs recomendadas.

- Estudios Dieta Mediterránea. <http://www.juntadeandalucia.es/salud>
 - Plan Integral de Obesidad infantil 2007-2012.
 - Plan para la Promoción de la Actividad Física y la Alimentación Equilibrada.
 - Dieta Andaluza. Dieta Mediterránea.
- FAND. Fundación Andaluza Nutrición y Dietética. <http://www.fand.es/>
- FESNAD. INSTITUTO ALIMENTACION MEDITERRÁNEA (IAMED) Guía de la Alimentación Mediterránea. Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía. <http://www.iamed.net/iamed/> . Ver guía completa. Federación Española de Sociedad de Nutrición. <http://www.fesnad.org/>
- SANCID. Sociedad Andaluza de nutrición clínica y dietética. <http://www.sancyd.es>
- SENBA. Sociedad Española de Nutrición Básica y Alimentación. <http://www.senba.es/>.
- SENC. Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. <http://www.nutricioncomunitaria.org/> (Alimentos funcionales, Guía de la Alimentación Saludable).

PROYECTO DOCENTE
Terapéutica Enfermera, Alimentación y Cuidados
CURSO 2023-24

Sistemas y criterios de evaluación y calificación

Para el contenido teórico:

- Como asignatura cuatrimestral tendrá un examen final (art. 16 Normas reguladoras de exámenes, evaluación y calificación).
- Los exámenes serán orales o escritos de conformidad con lo establecido (Art. 129.2c, 129,4 y 130,7 Estatutos de la Universidad de Sevilla).
- La calificación obtenida en la parte teórica tendrá un peso del 70% en la nota final. El 30% restante se adicionará con los resultados obtenidos en la parte práctica.
- Es necesario tener aprobada la parte teórica y la parte práctica para hacer media.
- El examen final constará de 2 preguntas de desarrollo y 30 preguntas tipo test con 4 opciones sólo una es verdadera (se aplicará la siguiente fórmula: $ACIERTOS - (ERRORES / (N - 1))$, donde N = al nº de opciones de respuesta), se deben aprobar ambas partes para realizar media aritmética, un 5 en cada una de las partes.

Para el contenido práctico:

- Su realización es de carácter **obligatorio** para la superación de la asignatura, se permite una falta de asistencia **justificada**.
- Supone el 30% restante de la asignatura y se adicionará con los resultados obtenidos en la parte práctica.

ACLARACIONES:

- Es necesario tener aprobadas cada una de las partes de la asignatura (partes teórica y práctica) para hacer el promedio de la misma y superar la asignatura completa
- Si alguna de las anteriores partes queda pendiente, se conservarán las calificaciones obtenidas durante dos matrículas consecutivas.
- La forma de evaluar la asignatura es siempre la misma en todas las convocatorias.
- El sistema de calificaciones de la asignatura se regirá por la Normativa reguladora de la evaluación y calificación de las asignaturas aprobada por el Acuerdo 6.1 del Consejo de Gobierno en la sesión de 29 de septiembre de 2009 y modificado por el Acuerdo 1.1 del Consejo de Gobierno en la sesión de 18 de marzo de 2010.
 - Sistema de calificaciones:
 - 0-4.9 Suspenso
 - 5.0-6.9 Aprobado
 - 7.0-8.9 Notable
 - 9.0-10 Sobresaliente

PROYECTO DOCENTE
Terapéutica Enfermera, Alimentación y Cuidados
CURSO 2023-24

Otros datos básicos de la asignatura	
Profesorado:	Dra. Rocío Romero Serrano
Tribunales de evaluación y apelación de la asignatura:	Presidenta: D ^a . Tamara Moya Ruiz Vocal: D ^a . Raquel Martín Martín Secretario: D. Juan Manuel Carmona Suplente 1: D ^a . M. ^a Carmen Jiménez Estrada Suplente 2: D. Manuel Jorge Romero Martínez Suplente 3: D ^a M. ^a Paz Borrero Esteban
Horarios:	https://campus-cue.sjd.es/
Calendario de exámenes:	https://campus-cue.sjd.es/
Ordenación temporal de los contenidos	
<p>Los contenidos y la bibliografía específica de cada módulo se entregarán en clase teórica.</p> <p>En la enseñanza virtual se propondrán y recomendarán artículos científicos de interés relacionados con los temas y actividades de aprendizaje.</p>	