
TERAPÉUTICA ENFERMERA, ALIMENTACIÓN Y CUIDADOS

PROYECTO DOCENTE DE LA ASIGNATURA
CURSO 2017/2018

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

TITULACIÓN: GRADO EN ENFERMERÍA			
NOMBRE: Terapéutica Enfermera, Alimentación y Cuidados			
CÓDIGO: 5620019		CARÁCTER: Formación básica	
		Créditos ECTS	Horas
Totales		6	150
No Presenciales		3.6	90
Presenciales		2.4	60
Docencia gran grupo		2	50
Docencia pequeño grupo		0.4	10
CURSO: Segundo		Periodo temporal en el que se imparte: 2ª Cuatrimestre	
ÁREA DE CONOCIMIENTO: Enfermería			
LOCALIZACIÓN: Centro de Enfermería de Cruz Roja		URL: www.enfermeriadesevilla.org	

DATOS BÁSICOS DE LOS PROFESORES

<p>Profesor Coordinador: Dña. María Ángeles Velasco Sánchez Dña. Mercedes Barroso Vázquez.</p> <p>DIRECCIÓN ELECTRÓNICA: mavesan@cruzroja.es mbvazquez@cruzroja.es</p> <p>TUTORÍAS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presencial: Previa cita a través de mensajería de la plataforma virtual con confirmación del profesor y 24 horas antes del horario previsto para la tutoría. Todos los días de clase, al finalizar la misma. 2. Virtual: Utilizando la mensajería de la plataforma virtual. Foro de dudas o mediante Skype.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

1. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Esta asignatura contempla dos aspectos bien diferenciados: por una parte, aborda la normativa que regula la prescripción enfermera vinculada a los cuidados de Enfermería. Por otra parte, se incide y estudian todos los aspectos relacionados con la alimentación a lo largo de la vida del ser humano sano y las particularidades ante la persona afectada de patologías más prevalentes.

2. OBJETIVOS DOCENTES ESPECÍFICOS

Objetivos relacionados con los conocimientos y habilidades de la materia:

1. Conoce el uso y la indicación de productos sanitarios vinculados a los cuidados de enfermería.



2. Conoce y aplica la legislación vigente sobre prescripción enfermera.
3. Conoce y valora las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud a lo largo del ciclo vital.
4. Promueve y refuerza pautas de conducta alimentaria saludable.
5. Identifica los nutrientes y los alimentos en que se encuentran.
6. Identifica los problemas nutricionales de mayor prevalencia y selecciona las recomendaciones dietéticas adecuadas.

Objetivos relacionados con el dominio de ciertas herramientas de aprendizaje o de formación general:

1. Desarrollarán habilidades para la aplicación de procedimientos de los cuidados enfermeros y guías clínicas.
2. Desarrollarán la capacidad de establecer relaciones positivas con las personas asignadas a su cuidado.
3. Utilizarán la metodología científica en sus intervenciones.
4. Adquirirán los instrumentos necesarios para desarrollar una actitud crítica y reflexiva.

Objetivos vinculados a valores o actitudes importantes en función de la materia y/o de su sentido en el Plan de Estudios:

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 alimentaria saludable.
2. Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran. Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.
3. Aplicar las tecnologías y sistemas de información y comunicación a los cuidados de salud en materia de alimentación

3. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Conocer el uso y la indicación de productos sanitarios vinculados a los cuidados de Enfermería.
Unidades de competencia:

- Identificar los diferentes grupos de fármacos objeto de la prescripción enfermera, los principios de su autorización, uso e indicación así como sus mecanismos de acción.
- 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.

Unidades de competencia:

- Describir los factores determinantes de las conductas alimentarias
- Capacidad para realizar la valoración nutricional
- Diseñar las intervenciones educativas dirigidas a la consecución de los cambios necesarios en las conductas alimentarias
- Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran.

Unidades de competencia:

- Manejar las tablas de composición de alimentos
- Identificar los componentes nutritivos relevantes en los grupos de alimentos
- Agrupar los alimentos en función de su valor energético y nutritivo
- Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.

Unidades de competencia:

- Analizar las necesidades y/o problemas derivados de las alteraciones más comunes que se presentan en el proceso de la alimentación.
- Elaborar planes de cuidados para ayudar a las personas con problemas potenciales o reales de alimentación.



- Seleccionar el plan dietético individualizado para la aplicación de una intervención dietética.
- Aplicar los métodos de resolución de problemas en un caso real de alteración dietética.
- Demostrar habilidad en el uso de los instrumentos para valorar y recomendar una dieta.

4. BLOQUES TEMÁTICOS.

- BLOQUE 1 PRESCRIPCIÓN ENFERMERA
- BLOQUE 2 LA ALIMENTACIÓN HUMANA

5. TEMARIO DESARROLLADO

BLOQUE 1 PRESCRIPCIÓN ENFERMERA

TEMA 1 La prescripción enfermera.

TEMA 2 Los productos sanitarios vinculados a los cuidados de enfermería.

BLOQUE 2 LA ALIMENTACIÓN HUMANA

1ª PARTE ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN HUMANA

TEMA 3 Generalidades y particularidades de la Alimentación humana

2ª PARTE ENERGÍA y NUTRIENTES

TEMA 4 Necesidades energéticas del ser humano

TEMA 5 Macronutrientes (Hidratos de Carbono-Lípidos- Proteínas)

TEMA 6 Vitaminas y minerales

TEMA 7 Agua y electrolitos

TEMA 8 Fibra vegetal

3ª PARTE LOS ALIMENTOS

TEMA 9 Los Grupos de Alimentos, la Ración Alimentaria y alimentación saludable

4ª PARTE EL EQUILIBRIO ALIMENTARIO y LA ACTIVIDAD FÍSICA

TEMA 10 Actividad física y Salud

5ª PARTE LA ALIMENTACIÓN DURANTE EL CICLO VITAL

TEMA 11 Alimentación adecuada durante el embarazo y la lactancia

TEMA 12 Alimentación adecuada durante la infancia

TEMA 13 Alimentación adecuada durante la adolescencia

TEMA 14 Alimentación adecuada durante la Tercera edad

6ª PARTE CONSIDERACIONES DIETÉTICAS EN ESTADOS PATOLÓGICOS PREVALENTES

- TEMA 15 Dietas hospitalarias.
- TEMA 16 Nutrición Enteral y Parenteral
- TEMA 17 Recomendaciones dietéticas en el Síndrome Metabólico
- TEMA 18 Recomendaciones dietéticas en la Diabetes Mellitus
- TEMA 19 Recomendaciones dietéticas ante trastornos digestivos
- TEMA 20 Recomendaciones nutricionales en el paciente oncológico
- TEMA 21 Trastornos de la conducta alimentaria
- TEMA 22 Dietas de exploración
- TEMA 23 Intolerancias e Intoxicaciones alimentarias.

SEMINARIOS PRÁCTICOS

1º SEMINARIO

- Prescripción colaborativa en Diabetes Mellitus.

2º SEMINARIO

- Prescripción colaborativa en riesgo vascular.

3º SEMINARIO

- Prescripción Colaborativa en anticoagulación oral.

4º SEMINARIO

- Valoración del estado nutricional. (historia clínica y dietética, valoración antropométrica, clínica y bioquímica, escalas de uso habitual).

5º SEMINARIO

- Cálculo y elaboración de una dieta por raciones
- Abordaje dietético del paciente con Diabetes Mellitus: La dieta por intercambios.

6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

La metodología docente a emplear será activo-participativa. En clases teóricas presenciales que tendrán lugar en grupos grandes se desarrollarán los contenidos teóricos de la materia. Las clases irán acompañadas de un soporte audiovisual (presentación ofimática, vídeo, imágenes, etc). Además de las clases magistrales, uno de los principios metodológicos más importantes ha de ser el empleo en el aula de la **metodología activa**. Se parte de la idea de que el alumno no se debe limitar a la adquisición de conocimientos, es necesario **promover la reflexión** y que ésta le obligue a plantearse interrogantes y a buscar estrategias adecuadas para resolverlos, relacionando lo que ya conocen con el aprendizaje actual y el futuro. El modelo de aprendizaje será basado en el aprendizaje significativo desde el punto de vista constructivista de la intervención pedagógica. A partir de los conocimientos previos se desarrollan contenidos de forma estructurada, de manera que se vincule lo nuevo a lo ya aprendido. Para ello se deben potenciar situaciones motivadoras, **promover en el aula un**

ambiente de colaboración como motor de aprendizaje, y en general, crear un adecuado contexto de aprendizaje.

Métodos didácticos a emplear en clases de gran grupo:

- Clase constructiva a través del método expositivo.
- Discusión guiada
- Aprendizaje colaborativo.
- Talleres de aprendizaje basado en resolución de problemas.
- Video-forum
- Role-playing pedagógico

El alumno dispondrá previamente de todo el material didáctico perteneciente a la asignatura por lo que se le recomienda una lectura previa preparatoria antes de cada clase.

Se utilizará la plataforma informática para favorecer el intercambio de documentos y la comunicación y tutorización continuada entre el docente y el discente.

(*) Los alumnos que hayan realizado los seminarios durante el curso anterior estarán exentos de volver a realizarlos durante este curso académico siempre que éstos versen sobre los mismos contenidos.

Para la aclaración de cualquier duda sobre los contenidos de la asignatura los alumnos dispondrán de la posibilidad de solicitar tutorías al profesor. Para ello deberán concertarlas previamente a través de correo electrónico

7. BIBLIOGRAFÍA Y OTRAS FUENTES DE INFORMACIÓN.

1. CERVERA, P. Alimentación y Dietoterapia.; Ed. McGraw-Hill Interamericana. 2004.
2. MUÑOZ, M. Nutrición aplicada y dietoterapia. Editorial Eunsa, 2004.
3. REQUEJO, A. M Nutriguía. Editorial complutense, 2003
4. GIL HERNÁNDEZ, A. Tratado de Nutrición (I,II,III,IV). 1ª Edición. Editorial Acción Médica. Madrid
5. Serra Majem LI..Actividad física y salud. Elsevier-Masson. 1ª ed. 2006
6. Castells Molina, S. Farmacología en enfermería. Elsevier. 2ª ed. 2007
7. Maban LK, Escott-Stump S. Nutrición y Dietoterapia de Krause.Barcelona: Elsevier-Masson. 10ª edición; 2009.
8. Michae el A, Hollan N. Farmacología para enfermería: un enfoque fisiopatológico. Prentice-Hall; 2ª ed. 2009
9. Castilla Romero Mª L et al.Guía de consejo dietético intensivo en atención primaria. Sevilla. Consejería de salud. 1ª ed. 2ª reimp. 2009.
10. Mahan, L.K, Escott-Stump, Krause S. Dietoterapia. Elsevier-Masson; 2011.



8. TÉCNICAS DE EVALUACIÓN

Tendrán lugar una evaluación continua a través del proceso de aprendizaje del alumnado y una evaluación final con el propósito de valorar la consecución de los objetivos propuestos.

Se evaluarán también las actitudes y aptitudes demostradas a lo largo del desarrollo de la asignatura.

Las Técnicas de Evaluación más frecuentemente utilizadas serán el trabajo grupal, los ejercicios de seminarios y los Exámenes (pruebas objetivas).

Criterios de evaluación y calificación

1) Se deberá realizar un **trabajo de tipología revisión de la literatura** de un tema relacionada con la asignatura. El trabajo tendrá un peso del 25 % de la nota final de la asignatura. Se realizará en grupo de 5-6 personas y tendrán una serie de requisitos explicados el primer día de clase. Del 25 % de este apartado, un 15 % corresponde al informe en PDF y el otro 10% a la exposición en clase mediante PowerPoint. **Asistencia obligatoria**

2) **Participación activa en los seminarios.** Tendrá un valor del 15 % de la nota final.

3) Tendrá lugar una **prueba escrita** en castellano de carácter mixto una vez concluida la asignatura que tendrá un peso del 60% del total de la misma:

a) Un apartado tipo test con respuesta múltiple que se evaluará según la siguiente fórmula:

$$\text{RESULTADO} = [\text{ACIERTOS} - (\text{ERRORES} / \text{N}^\circ \text{ de opciones} - 1)] / \text{N}^\circ \text{ PREGUNTAS } \times 10$$

b) Un segundo apartado de preguntas de respuesta corta.

$$70\% \text{ tipo test} + 30\% \text{ preguntas cortas} = \text{NOTA DE LA PRUEBA ESCRITA}$$

No será puntuada aquella pregunta en la que se detecten faltas ortográficas del castellano o se utilicen abreviaturas no reconocidas por la R.A.E. (Real Academia Española de la Lengua).

Aspecto	Criterios	Instrumentos	Peso
Contenidos	Asimilación de conocimientos	Exámenes teóricos	60%
Ejercicio Grupal	Evaluación del profesor acerca de la estructura, calidad bibliografía, presentación, ortografía y profundidad de los temas tratados	Documentos escritos y otros materiales	25%
Ejercicios Individuales	Evaluación del profesor. Capacidad de razonamiento, ortografía y presentación.	Participación en seminario	15 %

EL EXAMEN DE LAS CONVOCATORIAS EXTRAORDINARIAS CONSTARÁ **EXCLUSIVAMENTE** DE UNA BATERÍA DE PREGUNTAS **TIPO TEST** de respuesta múltiple que se evaluará según la siguiente fórmula:

$$\text{RESULTADO} = [\text{ACIERTOS} - (\text{ERRORES} / \text{N}^\circ \text{ de opciones} - 1)] / \text{N}^\circ \text{ PREGUNTAS } \times 10$$

La asistencia a los seminarios es **OBLIGATORIA** y se llevarán a cabo por grupos previamente establecidos por el Centro. Si por alguna circunstancia el alumno no puede acudir al seminario

correspondiente el día indicado en el cronograma del curso, para realizarlo con otro grupo tiene que pedir permiso previamente al profesor que imparta ese seminario en concreto. La no asistencia a algún seminario debe ser justificada correctamente y subsanada realizando un trabajo de revisión bibliográfica sobre la temática del seminario al que no se asistió u otro considerado por el docente. La no asistencia a un seminario sin justificación y sin realizar el trabajo será motivo de suspenso de la asignatura.

-Es necesario **aprobar el examen con una nota mínima de 5.0** , realizar y superar los trabajos de grupo y asistir a los grupos pequeños para aprobar la asignatura.

ACLARACIONES:

- Si la asignatura no es superada en la convocatoria de Septiembre se deberán repetir los seminarios sólo en el caso en que la temática de los mismos sea diferente.

El sistema de calificaciones finales se expresará numéricamente, de acuerdo a lo dispuesto en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre), por el que se establece el Sistema Europeo de Créditos y el Sistema de Calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y su validez en todo el territorio nacional.

Sistema de calificaciones:

0.0 - 4.9 Suspenso.

5.0 - 6.9 Aprobado.

7.0 - 8.9 Notable.

9.0 - 10 Sobresaliente

La mención de «Matrícula de Honor» podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9.0. Su número no podrá exceder del cinco por ciento de los alumnos matriculados en una materia en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola «Matrícula de Honor».

9. HORARIOS DE CLASES LECTIVAS

Sesiones de grupo grande: En horario de Mañana de Lunes y jueves de 8:30-15:00 h. y tarde de martes a jueves.

Sesiones grupo pequeño: En horario de Mañana de Lunes y jueves de 8:30-15:00 h. y tarde de martes a jueves. **ORDENACIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS**

BLOQUE 1 PRESCRIPCIÓN ENFERMERA 12 h
BLOQUE 2 LA ALIMENTACIÓN HUMANA 30 h

10. TRIBUNALES DE EVALUACIÓN Y APELACIÓN

Titulares	Suplentes
D. Juan Antonio Fernández López	D ^a Shakira Kaknani Uttumchandani
D. Antonio Moreno-Guerín Baños	
D. Juan Ignacio Valle Racero	