
TERAPÉUTICA ENFERMERA, ALIMENTACIÓN Y CUIDADOS

PROYECTO DOCENTE DE LA ASIGNATURA
CURSO 2018/2019

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
Docencia gran grupo		2.4	60
Docencia pequeño grupo		1.2	30
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

Profesor Coordinador: Dña. Lucia Ramírez Baena D. Raúl Martos García- DIRECCIÓN ELECTRÓNICA: luraba@cruzroja.es rmartos@cruzroja.es TUTORÍAS: 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 Y COMPETENCIAS

a. Objetivos docentes específicos:

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 alimentaría 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.

b. COMPETENCIAS

- Competencias transversales/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
- Competencias específicas

3.2.- Conocer el uso y la indicación de productos sanitarios vinculados a los cuidados de enfermería.

3.5.- 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.

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 alimentaria 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

3. CONTENIDOS DE LAS ASIGNATURAS.

- Unidad Temática 1: Los productos sanitarios vinculados a los cuidados de enfermería. Evidencia científica: uso, indicación, contraindicaciones, efectos secundarios.
- Unidad Temática 2: La prescripción enfermera.
- Unidad Temática 3: Las necesidades nutricionales de las personas sanas a lo largo del ciclo vital. Valoración enfermera. Dieta saludable

- Unidad Temática 4: Las necesidades nutricionales de las personas con problemas de salud. Valoración enfermera. Recomendaciones dietéticas.
- Unidad Temática 5: Los problemas de salud más prevalentes relacionados con la alimentación desde el abordaje de los cuidados enfermeros.
- Unidad Temática 6: Las pautas de conductas alimentarias saludables

4. TEMARIO DESARROLLADO

Unidad Temática 1: Los productos sanitarios vinculados a los cuidados de enfermería.

TEMA 1 Los productos sanitarios vinculados a los cuidados de enfermería.

Unidad Temática 2: La prescripción enfermera.

TEMA 2 La prescripción enfermera.

Unidad Temática 3: Las necesidades nutricionales de las personas sanas a lo largo del ciclo vital. Valoración enfermera. Dieta saludable

TEMA 3 Necesidades energéticas del ser humano

TEMA 4 Macronutrientes (Hidratos de Carbono-Lípidos-Proteínas)

TEMA 5 Vitaminas y minerales

TEMA 6 Agua y electrolitos

TEMA 7 Fibra vegetal

TEMA 8 Actividad física y Salud

TEMA 9 Alimentación adecuada durante el embarazo y la lactancia

TEMA 10 Alimentación adecuada durante la infancia

TEMA 11 Alimentación adecuada durante la adolescencia

TEMA 12 Alimentación adecuada durante la Tercera edad

Unidad Temática 4: Las necesidades nutricionales de las personas con problemas de salud. Valoración enfermera. Recomendaciones dietéticas.

TEMA 13 Nutrición Enteral y Parenteral

TEMA 14 Recomendaciones dietéticas en el Síndrome Metabólico

TEMA 15 Recomendaciones dietéticas en la Diabetes Mellitus

TEMA 16 Recomendaciones dietéticas ante trastornos digestivos

TEMA 17 Recomendaciones nutricionales en el paciente oncológico

Unidad Temática 5: Los problemas de salud más prevalentes relacionados con la alimentación desde el abordaje de los cuidados enfermeros.

TEMA 18 Intolerancias e Intoxicaciones alimentarias.

TEMA 19 Trastornos de la conducta alimentaria

TEMA 20 Dietas hospitalarias.

TEMA 21 Dietas de exploración

Unidad Temática 6: Las pautas de conductas alimentarias saludables

TEMA 22 Generalidades y particularidades de la Alimentación humana

TEMA 23 Los Grupos de Alimentos, la Ración Alimentaria y alimentación saludable

SEMINARIOS PRÁCTICOS EN GRUPOS PEQUEÑOS

1º SEMINARIO

- Prescripción colaborativa en Diabetes Mellitus.

2º SEMINARIO

- Prescripción Colaborativa en anticoagulación oral.

3º SEMINARIO

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

4º SEMINARIO

- Protocolo de Atención Compartida Demanda Aguda no Demorable: Diarrea y vómitos

5º SEMINARIO

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

5. ACTIVIDADES FORMATIVAS

a. Relación de actividades formativas del cuatrimestre

Clases teóricas

Horas presenciales: 28.0

Horas no presenciales: 37.5

Metodología de enseñanza-aprendizaje:

Metodología: Lección magistral participativa

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.

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

Competencias que desarrolla dentro de las clases teóricas:

- Competencias Genéricas:

- 2.1.- Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica
- 2.2.- Capacidad para trabajar en un equipo interdisciplinar
- 2.4.- Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones
- 2.5.- Capacidad de crítica y autocrítica
- 2.7.- Capacidad de análisis y síntesis
- 2.9.- Planificación y gestión del tiempo
- 2.11.- Diseño y gestión de proyectos
- 2.13.- Trabajo en equipo
- 2.15.- Compromiso ético
- 2.19.- Resolución de problemas
- 2.20.- Preocupación por la calidad
- 2.21.- Toma de decisiones

2.22.- Apreciación de la diversidad y la multiculturalidad

2.25.- Habilidad para trabajar de manera autónoma

2.26.- Habilidades de gestión de la información

2.29.- Conocimiento de culturas y costumbres de otras culturas

- **Competencias específicas:**

3.2.- Conocer el uso y la indicación de productos sanitarios vinculados a los cuidados de enfermería

3.5.- 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.

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 alimentaria 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

Exposiciones y seminarios

Horas presenciales: 17.0, de las cuales:

- Seminarios: 10h
- Exposición en grupo grande: 7 horas

Horas no presenciales: 30.0

Metodología de enseñanza-aprendizaje:

Aprendizaje Basado en Problemas (ABP) y/o estudio de casos y Aprendizaje Basado en Proyectos

Competencias que desarrolla:

- Competencias Genéricas:

- 2.1.- Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica
- 2.2.- Capacidad para trabajar en un equipo interdisciplinar
- 2.4.- Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones
- 2.5.- Capacidad de crítica y autocrítica
- 2.7.- Capacidad de análisis y síntesis
- 2.9.- Planificación y gestión del tiempo
- 2.11.- Diseño y gestión de proyectos
- 2.13.- Trabajo en equipo
- 2.15.- Compromiso ético
- 2.19.- Resolución de problemas
- 2.20.- Preocupación por la calidad
- 2.21.- Toma de decisiones
- 2.22.- Apreciación de la diversidad y la multiculturalidad
- 2.25.- Habilidad para trabajar de manera autónoma
- 2.26.- Habilidades de gestión de la información
- 2.29.- Conocimiento de culturas y costumbres de otras culturas

- Competencias Específicas:

- 3.2.- Conocer el uso y la indicación de productos sanitarios vinculados a los cuidados de enfermería

3.5.- 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. Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran. Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.

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

SEMINARIOS PRÁCTICOS EN GRUPOS PEQUEÑOS

1º SEMINARIO

- Prescripción colaborativa en Diabetes Mellitus.

2º SEMINARIO

- Prescripción Colaborativa en anticoagulación oral.

3º SEMINARIO

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

4º SEMINARIO

- Protocolo de Atención Compartida Demanda Aguda no Demorable: DIARREA Y VOMITOS

5º SEMINARIO

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

Prácticas de campo

Horas presenciales: 5.0

Grupo grande. Trabajo en grupo

Horas no presenciales: 7.5

Competencias que desarrolla:

Prácticas de observación en el medio

Metodología de enseñanza-aprendizaje:

2.1.- Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica

Tutorías colectivas de contenido programado

Horas presenciales: 10.0

Horas no presenciales: 15.0

6. SISTEMAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Prueba oral y/o escrita. Evaluación continuada. Evaluación de informes/ proyectos - Evaluación portafolio

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 15 % de la nota final de la asignatura. Se realizar en grupo de 5-6 personas y tendrán una serie de requisitos explicados el primer día de clase. Del 15 % de este apartado, un 10 % corresponde al informe en PDF y el otro 5% 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% tipo test + 30% preguntas cortas = 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	70%
Ejercicio Grupal	Evaluación del profesor acerca de la estructura, calidad bibliografía, presentación, ortografía y profundidad de los temas tratados	Documentos escritos y otros materiales	15%
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.

Sistema de calificaciones:

0-4,9 Suspenso (SS)

5,0-6,9 Aprobado (AP)

7,0-8,9 Notable (NT)

9,0-10 Sobresaliente (SB)

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.

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».

7. BIBLIOGRAFÍA Y OTRAS FUENTES DE INFORMACIÓN.

1. Castells Molina, S. Farmacología en enfermería. 2ª Ed. Barcelona: Elsevier; 2007.
2. Castilla Romero Mª L et al. Guía de consejo dietético intensivo en atención primaria. 1ª ed. (2ª reimp). Sevilla: Consejería de salud de la Junta de Andalucía; 2009.
3. Cervera P. Alimentación y Dietoterapia. 4ª Ed. Madrid: McGraw-Hill Interamericana; 2011.
4. Gil Hernández A. Tratado de Nutrición (I,II,III,IV). 1ª Ed. Madrid: Acción Médica; 2010.
5. Maban LK, Escott-Stump S. Nutrición y Dietoterapia de Krause. 10ª Ed. Barcelona: Elsevier-Masson; 2009.
6. Martín Toral S, Pérez Martín E, Martín Fernández B. Intoxicaciones por setas. En: Martos García R. Urgencias por intoxicaciones: atención sanitaria. 2ª Ed. Granada: Formación Alcalá; 2003.
7. Michae el A, Hollan N. Farmacología para enfermería: un enfoque fisiopatológico. 2ª Ed. Nueva Jersey: Prentice-Hall; 2009.
8. Muñoz M. Nutrición aplicada y dietoterapia. 2ª Ed. Barañain (Navarra): Eunsa; 2004.
9. Requejo AM. Nutriguía. Madrid: Editorial complutense; 2003.

10. Serra Majem LI. Actividad física y salud. 1ª Ed. Barcelona: Elsevier-Masson; 2006.

8. 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.

(*) Al inicio de la asignatura se publicará a los alumnos de la asignatura el cronograma detallado de las clases teóricas y seminarios.

9. TRIBUNALES DE EVALUACIÓN Y APELACIÓN

Titulares	Suplentes
D. Luis Castilla Guerra	D. Juan Ignacio Valle Racero
D. Juan Antonio Fernández López	
D. Antonio Moreno-Guerín Baños	