

TERAPÉUTICA ENFERMERA, ALIMENTACIÓN Y CUIDADOS

Proyecto Docente de la Asignatura. Curso
2021/22

Datos Básicos de la Asignatura

TITULACIÓN: GRADO EN ENFERMERÍA			
NOMBRE: Terapéutica Enfermera, Alimentación y Cuidados			
CÓDIGO: 5620019		CARÁCTER: Formación básica	
		Créd. ECTS	Horas
	Totales	6,0	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	2,0	50
	Docencia pequeño grupo	0,4	10
CURSO: Segundo		Periodo temporal en el que se imparte: 2º Cuatrimestre	
ÁREA DE CONOCIMIENTO: Enfermería			
LOCALIZACIÓN: Centro Universitario de Enfermería Cruz Roja		URL: www.enfermeriadesevilla.org	

Datos Básicos de los Profesores

PROFESOR: Dr. Raúl Martos García
<p>Dirección electrónica: rmartos@cruzroja.es</p> <p>Horarios de Tutoría: Dos posibilidades:</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 o campus virtual. Foro de dudas o mediante Teams.
PROFESORA: Dra. Lucía Ramírez Baena
<p>Dirección electrónica: luraba@cruzroja.es</p> <p>Horarios de Tutoría: Dos posibilidades:</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 o campus virtual. Foro de dudas o mediante Teams.

Datos Específicos de la Asignatura

1. Descripción de la Asignatura

Esta asignatura contempla dos aspectos bien diferenciados: por una parte, aborda la prescripción enfermera vinculada a los cuidados de Enfermería y los diferentes productos sanitarios; 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 las personas con problemas de salud.

2. Objetivos Docentes Específicos

Los objetivos generales propuestos para la asignatura son:

- a. Conocer el uso y la indicación de productos sanitarios vinculados a los cuidados de enfermería.
- b. Conocer y aplicar la legislación vigente sobre prescripción enfermera.
- c. Valorar las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud a lo largo del ciclo vital.
- d. Promover y reforzar pautas de conducta alimentaria saludable.
- e. Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran.
- f. Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.

3. Competencias Específicas

3.1 Competencias transversales o 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
- 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

3.2 Competencias específicas

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

4. Bloques Temáticos.

BLOQUE 1. Terapéutica Enfermera, Prescripción y los productos sanitarios vinculados a los cuidados de enfermería. Evidencia científica: uso, indicación, contraindicaciones y efectos secundarios

BLOQUE 2. Macronutrientes, micronutrientes y otros alimentos básicos en la alimentación humana

BLOQUE 3. Las necesidades nutricionales de las personas sanas a lo largo del ciclo vital. Dieta saludable

BLOQUE 4. Las necesidades nutricionales de las personas con problemas de salud. Recomendaciones dietéticas

BLOQUE 5. La alimentación y su repercusión psicosocial, cultural y emocional desde el abordaje de los cuidados enfermeros. Conductas alimentarias saludables

5. Temario Desarrollado

Bloque 1. Terapéutica Enfermera, Prescripción y los productos sanitarios vinculados a los cuidados de enfermería. Evidencia científica: uso, indicación, contraindicaciones y efectos secundarios

- Generalidades en prescripción y terapéutica farmacológica
- Legislación e historia de la prescripción

- Prescripción enfermera
- Productos sanitarios vinculados a los cuidados enfermeros
- Absorbentes: uso, indicación, contraindicaciones y efectos secundarios
- Apósitos: uso, indicación, contraindicaciones y efectos secundarios
- Sondajes: uso, indicación, contraindicaciones y efectos secundarios
- Bolsas y colectores: uso, indicación, contraindicaciones y efectos secundarios
- Productos reactivos y de autodiagnóstico: uso, indicación, contraindicaciones y efectos secundarios
- Otros productos sanitarios: uso, indicación, contraindicaciones y efectos secundarios
- Productos sanitarios relacionados con la alimentación y nutrición: Complementos Alimenticios y Suplementación Dietética; Nutrición Enteral y Parenteral
- Medicamentos y terapéutica sin receta médica
- Prescripción colaborativa: Prescripción Colaborativa en el Paciente Anticoagulado; Prescripción Colaborativa en el Paciente con Riesgo Cardiovascular; Protocolo de Atención Compartida de la Demanda Aguda no Demorable: Diarrea y Vómitos.
- Prescripción estandarizada

Bloque 2. Macronutrientes, micronutrientes y otros alimentos básicos en la alimentación humana

- Hidratos de Carbono
- Lípidos
- Proteínas
- Vitaminas y minerales
- Agua y electrolitos
- Fibra vegetal

Bloque 3. Las necesidades nutricionales de las personas sanas a lo largo del ciclo vital. Dieta saludable.

- Los Grupos de Alimentos, la Ración Alimentaria y alimentación saludable
- Actividad física y Salud
- Alimentación adecuada durante el embarazo y la lactancia
- Alimentación adecuada durante la infancia
- Alimentación adecuada durante la adolescencia
- Alimentación adecuada durante la Tercera edad

Bloque 4. Las necesidades nutricionales de las personas con problemas de salud. Recomendaciones dietéticas.

- Recomendaciones dietéticas en el Síndrome Metabólico
- Recomendaciones dietéticas en la Diabetes Mellitus
- Recomendaciones dietéticas ante trastornos digestivos
- Recomendaciones nutricionales en el paciente oncológico

Bloque 5. La alimentación y su repercusión psicosocial, cultural y emocional desde el abordaje de los cuidados enfermeros. Conductas alimentarias saludables.

- Dietas hospitalarias
- Dietas de exploración
- Intolerancias e Intoxicaciones alimentarias
- Manipulación de alimentos de forma segura
- Fitoterapia
- Aspectos psicosociales, culturales y emocionales de la alimentación
- Trastornos de la Conducta Alimentaria

Seminarios en pequeños grupos

SEMINARIO 1. Prescripción Colaborativa en el Paciente con Diabetes Mellitus

SEMINARIO 2. Abordaje dietético del paciente con Diabetes Mellitus: la dieta por intercambios

SEMINARIO 3. Valoración del estado nutricional (historia clínica y dietética, valoración antropométrica, clínica y bioquímica, escalas de uso habitual)

SEMINARIO 4. Manejo y aplicabilidad práctica de los productos sanitarios vinculados a los cuidados de enfermería

SEMINARIO 5. Manejo y aplicabilidad práctica de los productos sanitarios relacionados con la alimentación y la nutrición, vinculados a los cuidados de enfermería

6. Actividades Formativas

Esta asignatura, así como el resto, se verá sujeta a modificaciones según evolucione la crisis sanitaria actual por COVID-19, dependiendo de las limitaciones, restricciones y recomendaciones que las autoridades sanitarias y las entidades universitarias estipulen en cada momento, pudiendo pasar de un escenario a otro durante el presente curso académico. Aún así, se prevén tres tipos de escenarios para este curso 2021-2022: escenario previsto A (presencialidad total); escenario previsto B (presencialidad adaptada); escenario previsto C (presencialidad restringida).

En el escenario previsto A 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 alumnado no se debe limitar a la adquisición de conocimientos, es necesario promover la reflexión y que ésta les 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.

Tanto en el escenario B y C, la impartición de las clases teóricas serán en formato de docencia online directo a través de las herramientas disponibles en el campus virtual.

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, gaming, flipped classroom, etc.

En el escenario C, la impartición de los seminarios serán en formato de teledocencia online a través de las herramientas disponibles en el campus virtual, complementando los mismos con un trabajo individual o tarea acordados por el equipo docente de la asignatura.

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 equipo docente de la asignatura. Para ello deberán concertarlas previamente a través de correo electrónico.

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 Ll. Actividad física y salud. 1ª Ed. Barcelona: Elsevier-Masson; 2006.

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, además de la evaluación continua mediante el aprendizaje basado en problemas y resolución de casos, participación en foros, visualización de documentales y posterior debate, actividades presenciales o telemáticas como sesión de mindful-eating, trabajos individuales sobre el contenido de la asignatura, etc., realizados de forma presencial limitado o en formato telemático a través del campus virtual según el tipo de escenario previsto (A y B) y el criterio del equipo docente de la asignatura.

Criterios de evaluación y calificación

1. Tendrá lugar una prueba escrita tipo test en castellano, una vez concluida la asignatura, que tendrá un peso del 50% del total de la misma.
2. Se deberá realizar un trabajo grupal de tipología investigación observacional de un tema relacionada con la asignatura de entre los que se determinen por parte de los profesores con antelación previa a la fecha de entrega. El trabajo tendrá un peso del 20% de la nota final de la asignatura, obteniendo la misma puntuación todos los integrantes del grupo.

Dicho trabajo, una vez presentado, pasará a ser de propiedad intelectual de la asignatura y los autores interesados en la publicación del mismo, deberán contactar previamente con el equipo docente de ésta, siendo obligatoria la publicación de dicho trabajo durante el presente curso académico.
3. La asistencia obligatoria y la participación activa en los seminarios de la asignatura, tendrá un valor del 15% de la nota final.
4. La resolución de casos, participación en foros, visualización de documentales y posterior debate, actividades telemáticas como sesión de mindful-eating, trabajos individuales sobre el contenido de la asignatura, etc., formarán parte de la evaluación continua de la asignatura que constituirá un total del 15% de la evaluación final de la asignatura.

Cualquier cambio de los contenidos del programa de la asignatura se comunicará al alumnado con la máxima antelación posible a través del campus virtual y mediante correo electrónico. Además, esta asignatura, así como el resto, se verá sujeta a modificaciones según evolucione la crisis sanitaria actual por COVID-19, dependiendo de las limitaciones, restricciones y recomendaciones que las autoridades sanitarias y las entidades universitarias estipulen en cada momento, pudiendo pasar de un escenario a otro durante el presente curso académico.

Aspecto	Criterios	Instrumentos	Peso
Contenidos	Asimilación de conocimientos en grandes y pequeños grupos	Exámenes y pruebas escritas presenciales y/o online	50%
Ejercicio Grupal	Evaluación del profesor acerca de la estructura, calidad bibliografía, presentación, ortografía y profundidad de los temas tratados	Documentos escritos y otros materiales	20%
Seminarios	Capacidad de razonamiento, pensamiento crítico, reflexión y resolución de problemas aplicados a la práctica.	Asistencia y participación en seminarios	15%
Evaluación Continua	Adquisición de competencias generales y específicas de la asignatura.	Participación en foros, visualización y debates de documentales, actividades telemáticas, etc.	15%

Aclaraciones:

- La prueba escrita tipo test una vez concluida la asignatura que tendrá un peso del 50% del total de la misma:
- Tipo test con respuesta múltiple que se evaluará según la siguiente fórmula:

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

- El examen será presencial en los escenarios previstos A y B, y en formato telemático a través de las herramientas ofrecidas en el campus virtual, en el escenario previsto C.

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, con el sistema de permuta, 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.

Estos seminarios, podrán también realizarse de forma telemática online a través de las herramientas que oferta el campus virtual, dependiendo del escenario previsto que esté vigente en ese momento. En el

escenario C, la impartición de los seminarios serán en formato de teledocencia online a través de las herramientas disponibles en el campus virtual, complementando los mismos con un trabajo individual o tarea acordados por el equipo docente de la asignatura.

Es necesario **aprobar el examen (nota mínima: 5)**, realizar y superar los trabajos de grupo y asistir a los grupos pequeños para aprobar la asignatura.

Una vez presentado/a el/la alumna/o al examen, corre convocatoria aunque entregue el examen en blanco.

Se guardará la nota del trabajo grupal y de los seminarios hasta la convocatoria de diciembre siempre que estos tengan una nota mínima de 5.

Aclaraciones:

- Si la asignatura no es superada en la convocatoria de Septiembre y Diciembre se deberán repetir los seminarios durante el segundo cuatrimestre para poder presentarse a la convocatoria de Junio.
- Cualquier cambio de los contenidos del programa de la asignatura se comunicará al alumnado con la máxima antelación posible a través del campus virtual y mediante correo electrónico. Además, esta asignatura, así como el resto, se verá sujeta a modificaciones según evolucione la crisis sanitaria actual por COVID-19, dependiendo de las limitaciones, restricciones y recomendaciones que las autoridades sanitarias y las entidades universitarias estipulen en cada momento, pudiendo pasar de un escenario a otro durante el presente curso académico.

Sistema de calificaciones:

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.

0,0 – 4,9	Suspense.
5,0 – 6,9	Aprobado.
7,0 – 8,9	Notable.
9,0 – 10,0	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 a viernes de 8:30-15:00 h y tarde de lunes a jueves de 15:00-20:30 h.^(*)
- Sesiones grupo pequeño: En horario de mañana de lunes a viernes de 8:30-15:00 h y tarde de lunes a jueves de 15:00-20:30 h.^(*)

^(*) Al inicio de la asignatura se publicitará a los alumnos de la asignatura el cronograma detallado de las clases teóricas y seminarios. También se explicarán normas y orientaciones básicas para la realización del trabajo grupal el día de presentación de la asignatura.

10. Ordenación Temporal de los Contenidos

BLOQUE 1. Terapéutica Enfermera, Prescripción y los productos sanitarios vinculados a los cuidados de enfermería. Evidencia científica: uso, indicación, contraindicaciones y efectos secundarios **(16 horas)**

BLOQUE 2. Macronutrientes, micronutrientes y otros alimentos básicos en la alimentación humana **(4 horas)**

BLOQUE 3. Las necesidades nutricionales de las personas sanas a lo largo del ciclo vital. Dieta saludable **(14 horas)**

BLOQUE 4. Las necesidades nutricionales de las personas con problemas de salud. Recomendaciones dietéticas **(8 horas)**

BLOQUE 5. La alimentación y su repercusión psicosocial, cultural y emocional desde el abordaje de los cuidados enfermeros. Conductas alimentarias saludables **(8 horas)**

11. Tribunales De Evaluación y Apelación

Titulares	Suplentes
1. Prof. Dr. Juan Antonio Fernández López	1. Prof. D. Antonio Moreno-Guerín Baños
2. Prof. Dr. Juan Ignacio Valle Racero	2. Prof. D. Francisco Javier Portero Prados
3. Prof. D. Javier Fagundo Rivera	3. Prof. Dra. Blanca Sánchez Baños