

PROYECTO DOCENTE

TERAPÉUTICA ENFERMERA, ALIMENTACIÓN Y CUIDADOS

Curso: 2023/24

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Titulación:	GRADO EN ENFERMERÍA
Año Plan de Estudios:	2010
Curso de Implantación:	2009/10
Centro Responsable:	Facultad de Enfermería, Fisioterapia y Podología
Nombre Asignatura:	Terapéutica Enfermera, Alimentación y Cuidados
Código:	5270019
Tipología:	FORMACIÓN BÁSICA
Curso:	SEGUNDO
Periodo de Impartición:	SEGUNDO CUATRIMESTRE
Créditos ECTS:	6
Horas Totales:	150
Área/s:	ENFERMERÍA
Departamento/s:	ENFERMERÍA

PROFESORADO

Navarro Rodriguez, Juan Manuel

jmnavarro@euosuna.org

Tutoría: Martes - 13:00-14:00

Cremades de Molina, Olga M^a

cremades@euosuna.org

OBJETIVOS Y COMPETENCIAS

OBJETIVOS:

- Conocer el uso y la indicación de productos sanitarios vinculados a los cuidados de enfermería.
- Conocer y aplicar la legislación vigente sobre prescripción enfermera.
- Valorar las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud a lo largo del ciclo vital.
- 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.
- Seleccionar recomendaciones dietéticas adecuadas para los problemas de salud relacionados con la alimentación.

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.

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

CONTENIDOS O BLOQUES TEMÁTICOS

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.

RELACIÓN DETALLADA Y ORDENACIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS

Bloque 1: Terapéutica enfermera Semanas 15-17

Bloque 2: Cuidados de enfermería en alimentación y salud Semanas 18-27

Bloque 3: Alteraciones en el estado de salud relacionadas con la alimentación:
cuidados enfermeros Semanas 28-30

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas
A Clases Teóricas	38
F Prácticas de Taller/Deportivas	18
I Prácticas de Campo	4

SISTEMAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

a) Normativa reguladora de la evaluación y calificación de las asignaturas

https://euosuna.org/images/archivos/estudios/NORMATIVA_REGULADORA_EVALUACION.pdf

b) Criterios de Evaluación Generales:

La calificación final de la asignatura será la resultante de:

- La calificación del examen final, con un valor del 70%.

Podrán hacerse durante el curso parciales, si la nota media de los mismos es igual o superior a 5 , el alumno queda exento de realizar el examen final.

- La calificación obtenida en los seminarios, incluyendo la realización del trabajo de campo,

con un valor del 30%.

Para superar la asignatura es imprescindible haber conseguido una calificación mínima de

5 puntos en cada una de las dos calificaciones.

La calificación obtenida por el estudiante en los seminarios así como la realización del

trabajo de campo se guardará, al menos, durante un curso académico.

c) Criterios de Evaluación para alumnos con necesidades académicas especiales

- Los Alumnos con Necesidades Académicas Especiales, para acogerse a este itinerario, el alumno debe facilitar al profesor la documentación que justifique tal circunstancia
- Se realizarán las adaptaciones necesarias para satisfacer de la forma más adecuada, en función de los recursos disponibles, las demandas de los estudiantes con necesidades académicas especiales
- Los alumnos repetidores , a menos que comuniquen que quieren volver a realizar la asignatura participando en las clases prácticas, obtendrán como calificación la conseguida en la prueba final escrita.

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA – APRENDIZAJE

Clases teóricas: clases expositivas de los contenidos incluidos en el programa fomentando

la participación del alumnado con comentarios, aclaraciones y discusión final.

Seminarios: actividades académicas de carácter práctico con presencia del profesor en el

aula. Se utilizarán metodologías diversas adaptadas a los diferentes contenidos a trabajar

(videoforum, role play, tormenta de ideas, debate, entre otras).

Trabajo de campo: actividades orientadas a aproximar situaciones reales abordadas a

través de los contenidos de la asignatura. Incluye por parte del estudiante el aprendizaje

autónomo de los contenidos de la asignatura, búsquedas bibliográficas, recopilación y

análisis de la información, discusión, trabajo en equipo, y redacción de informes

HORARIOS DEL GRUPO DEL PROYECTO DOCENTE

<https://euosuna.org/index.php/es/planificacion-de-la-ensenanza-527>

CALENDARIO DE EXÁMENES

<https://euosuna.org/index.php/es/planificacion-de-la-ensenanza-527>

TRIBUNALES ESPECÍFICOS DE EVALUACIÓN Y APELACIÓN

Pendiente de Aprobación

BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

CONTRERAS, J. Y GRACIA, M. Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005. - MONTERO, C. Alimentación y vida saludable ¿somos lo que comemos? Madrid: Universidad Pontificia de Comillas; 2003. RODRIGUEZ POZO, A. Dieta Mediterránea y salud. Lleida: Universidad de Lleida; 1999. - SERRA, LL. y ARANCETA, J. Nutrición y salud pública: métodos, bases científicas y aplicaciones. 2ª edición. Barcelona: Masson; 2006. - FERNÁNDEZ, F. Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización. 2ª edición. Barcelona: Tusquets, 2004. - ALEMANY, M. Enciclopedia de las dietas y la nutrición. Barcelona: Planeta; 1997 - BANET, E., et al. Educación para la salud: la alimentación. Barcelona: Graó, 2004. - MATARESE, L. Y GOTTSCHLICH, M. Nutrición clínica práctica. Madrid: Elsevier; 2004. - MATAIX, J. Tratado de nutrición y alimentación. Barcelona: Océano: Ergón, 2009. - SALAS-SALVADÓ, et al. Nutrición y dietética clínica. Barcelona: Masson, D.L.; 2000. - DÍAZ, C. Y GÓMEZ, B. Alimentación, consumo y salud. Barcelona: Fundación La Caixa, 2008. - INFANTE, F. Valoración del estado de nutrición. Revista Clínica Española. Vol 194. nº 9; 1994: 46-53. - LUIS ROMÁN, O. IZAOLA JAUREGUI, R. ALLER DE LA FUENTE. Dietética Aplicada a la práctica clínica. Universidad de Valladolid; 2003. - MARTÍNEZ HERÁNDEZ, A y col. Alimentación y salud pública. Madrid: McGraw-Hill Interamericana de España; 5, 2002. - MARTÍNEZ, R. Y POLANCO, I. Libro blanco de la alimentación escolar. Madrid: McGraw-Hill Interamericana de España, 2007. - SERRA, LL. y ARANCETA, J. Nutrición infantil y juvenil. Barcelona: Masson; 2004. - MUÑOZ, M.; ARANCETA, J. Y GUIJARRO, JL. Libro blanco de la alimentación de los mayores. Madrid: Ed. Médica Panamericana, 2005. - POZUELOS, FJ; GONZÁLEZ, A. y TRAVÉ, G. Investigando la alimentación humana: Proyecto Curricular Investigando Nuestro

Mundo (6-12). Vol 6. Sevilla: Díada, 2008. SENC. Guías alimentarias para la población española: recomendaciones para una dieta saludable. Madrid: IM&C, 2001. - CERVERA P, CLAPES J, RIGOLFAS F. Alimentación y dietoterapia. 3ª edición. Madrid: McGraw-Hill; 1999. - OLVEIRA, F. Manual de nutrición clínica y dietética. 2ª edición. Madrid: Díaz de Santos; 2007. 7-642.

INFORMACIÓN ADICIONAL
