

This file has been cleaned of potential threats.

If you confirm that the file is coming from a trusted source, you can send the following SHA-256 hash value to your admin for the original file.

b6a9d79bcbfb545e1c76ec53f2edb811990e540860060aea46d8343b21442933

To view the reconstructed contents, please SCROLL DOWN to next page.

PROYECTO DOCENTE
Terapéutica Enfermera, Alimentación y Cuidados
CURSO 2020-21

Datos básicos de la asignatura		
Titulación:	Grado en Enfermería	
Año plan de estudio:	2009	
Curso implantación:	2020-21	
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:	2	
Periodo impartición:	SEGUNDO CUATRIMESTRE	
Créditos ECTS:	6	
Horas totales:	150	
Área	de	Enfermería
conocimiento:		

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 y selecciona las recomendaciones dietéticas adecuadas.

PROYECTO DOCENTE
Terapéutica Enfermera, Alimentación y Cuidados
CURSO 2020-21

COMPETENCIAS:

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

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

PROYECTO DOCENTE
Terapéutica Enfermera, Alimentación y Cuidados
CURSO 2020-21

- 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

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

BLOQUE TEÓRICO:

- BLOQUE 1: Los productos sanitarios vinculados a los cuidados de enfermería. Evidencia científica: uso, indicación, contraindicaciones, efectos secundarios...
- BLOQUE 2: La prescripción enfermera.
- BLOQUE 3: Las necesidades nutricionales de las personas sanas a lo largo del ciclo vital. Valoración enfermera. Dieta saludable.
- BLOQUE 4: Las necesidades nutricionales de las personas con problemas de salud. Valoración enfermera. Recomendaciones dietéticas.
- BLOQUE 5: Los problemas de salud más prevalentes relacionados con la alimentación desde el abordaje de los cuidados enfermeros.
- BLOQUE 6: Las pautas de conductas alimentarias saludables

BLOQUE PRÁCTICO:

Se desarrollarán durante el curso académico en las fechas establecidas mediante audiovisuales, lecturas y comentarios de textos entre otras actividades.

PROYECTO DOCENTE
Terapéutica Enfermera, Alimentación y Cuidados
CURSO 2020-21

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

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

Aprendizaje orientado a Proyectos

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 2020-21

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 2020-21

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 los 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 60% en la nota final. El 40% restante se adicionará con los resultados obtenidos en la parte práctica (30%) y la participación (10%).
- 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 40% restante de la asignatura y se adicionará con los resultados obtenidos en la parte práctica (30%) y la participación y asistencia (10%).

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.
 - 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 2020-21

Otros datos básicos de la asignatura

Profesorado: Dra. Rocío Romero Serrano (Coordinadora)
D^a María. R. Martínez Jiménez

Tribunales de evaluación y apelación de la asignatura: Presidenta: D^a. Rocío Romero Serrano
Vocal: D. Manuel Jorge Romero Martínez
Secretario: D. Enrique C. Torné Pérez
Suplente 1: D^a M.^a Socorro Morillo Martín
Suplente 2: D. Juan José Garrido Maestre
Suplente 3: D^a M.^a Paz Borrero Esteban

Horarios: Disponible en Moodle

Calendario de exámenes: Disponible en Moodle

Ordenación temporal de los contenidos

Los contenidos y la bibliografía específica de cada módulo se entregarán en clase teórica.

En la enseñanza virtual se propondrán y recomendarán artículos científicos de interés relacionados con los temas y actividades de aprendizaje.

PLAN DE CONTINGENCIA POR LA SITUACIÓN DE PANDEMIA POR EL COVID-19

El Centro Universitario de Enfermería “San Juan de Dios”, a raíz de la crisis sanitaria generada por la actual pandemia mundial debido al COVID-19, siguiendo las directrices que marca la Universidad de Sevilla, ha elaborado este PLAN DE CONTINGENCIA para completar este proyecto docente de esta asignatura con las siguientes adaptaciones, puestas previamente en conocimiento del alumnado, aprobada en Junta de Centro el 9/7/2020:

PLAN A: METODOLOGÍA MIXTA SINCRÓNICA (DOS GRUPOS DE TEORÍA)

Se ha previsto dividir la asignatura en dos grupos medianos para las clases teóricas y cuatro grupos pequeños para los seminarios. Las clases teóricas se podrán seguir de forma síncrona por videoconferencia, por tanto, cada semana solo acudirá presencialmente al centro un grupo mediano y el otro grupo se podrá conectar online.

PROYECTO DOCENTE
Terapéutica Enfermera, Alimentación y Cuidados
CURSO 2020-21

Los seminarios seguirán siendo presenciales en su totalidad, en caso de no poder acudir **por una causa debidamente justificada**, se tratará cada caso de forma individual por el profesorado de la asignatura.

Las tutorías se podrán solicitar por Moodle y se llevarán a cabo presencialmente en la medida de lo posible o por videoconferencia si fuera necesario en el horario que se establezca entre el profesorado y el alumnado interesado.

Los contenidos de la asignatura y la evaluación se regirán por este proyecto docente.

PLAN B: EN CASO DE CONFINAMIENTO LA FORMACIÓN SERÁ COMPLETAMENTE ONLINE

El contenido del temario y de los seminarios no se verá afectado.

La totalidad de las clases teóricas y prácticas se impartirán por videoconferencia de forma sincrónica siguiendo el horario habitual.

La evaluación tendrá las siguientes adaptaciones: la calificación final estará compuesta por un 60% de la evaluación de un examen virtual (se hará una prueba previamente para comprobar que todo el alumnado tiene acceso a la herramienta) que constará de 40 preguntas tipo test: se aplicará la siguiente fórmula: $ACIERTOS - (ERRORES / (N - 1))$, donde N = al nº de opciones de respuesta; y un 40% de la evaluación continuada del contenido práctico impartido en los seminarios obligatorios de la asignatura.

No se producirán cambios en los plazos de entrega de los trabajos ni en la fecha del examen final.

Las posibles incidencias de acceso o conexión a la plataforma virtual durante la realización de la evaluación deberán justificarse presentando una evidencia gráfica de la misma. En ese caso se hará nuevo examen, de tipo oral, también a través de la Enseñanza Virtual, en las siguientes 24 horas. Se realizarán ensayos previos de la evaluación online y se analizarán las incidencias de los ensayos. Igualmente, se adaptarán las herramientas de evaluación al alumnado que presenten necesidades especiales.

La realización de las evaluaciones online seguirá una normativa propia denominada “Normativa para la realización de exámenes virtuales del CUESJD”, basada en las directrices que marca la Universidad de Sevilla.