

PROGRAMA DOCENTE Terapéutica Enfermera, Alimentación y Cuidados CURSO 2019-20

Datos básicos de la asignatura

Titulación: Grado en Enfermería

Año plan de estudio: 2009

Curso implantación: 2018-19

Departamento: Enfermería

Centro sede Centro Universitario de Enfermería "San Juan de Dios"

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

OBJETIVOS:

- -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.



PROGRAMA DOCENTE Terapéutica Enfermera, Alimentación y Cuidados CURSO 2019-20

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 alimentaría saludable. Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran. Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalecía 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 prevalencía 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



Terapéutica Enfermera, Alimentación y Cuidados CURSO 2019-20

- 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

Contenido de la asignatura

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.



Terapéutica Enfermera, Alimentación y Cuidados CURSO 2019-20

Bibliografía e información adicional

- Bulechek GM, Butcher HK, McCloskey D. Clasificación de intervenciones de enfermería (NIC). 5ª ed. Barcelona: Elservier 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: Elservier 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-NomdedeuC. 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.
 - o 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).



Terapéutica Enfermera, Alimentación y Cuidados CURSO 2019-20

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 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



Terapéutica Enfermera, Alimentación y Cuidados CURSO 2019-20

Otros datos básicos de la asignatura

Profesorado: Da Rocío Romero Serrano (Coordinadora)

Da María. R. Martínez Jiménez

Tribunales de Titulares: Da. Ma Socorro Morillo Martín

evaluación y apelación Da. Raquel Martín Martín

de la asignatura: D. Juan José Garrido Maestre

Suplentes: D. Juan Manuel Carmona Polvillo

Da. Ma Carmen Jiménez Estrada

D. Enrique C. Torné Pérez

Horarios: Disponible en Moodle

Calendario de

exámenes: Disponible en Moodle