

PROGRAMA DOCENTE ESCUELA UNIVERSITARIA DE OSUNA

TITULACIÓN: GRADO EN ENFERMERÍA

CURSO ACADÉMICO: 2022/23

DATOS DE ASIGNATURA

Código y Nombre: 5270019 Terapéutica Enfermera, Alimentación y Cuidados	
Tipo: OBLIGATORIA	
Curso: SEGUNDO	Periodo de Impartición: SEGUNDO CUATRIMESTRE
Créditos: 6	Horas: 150
Área: ENFERMERÍA	
Departamento: ENFERMERÍA	

PROFESOR/ES Y TUTORÍA/S

Olga Cremades de Molina	cremades@euosuna.org
Miércoles	13:00 a 14:00h. Se puede modificar tras acuerdo con el alumno/a

Juan Manuel Navarro Rodríguez	terapeuticaenfermera@gmail.com
Martes	12:30 a 13:30 h

1. 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 alimentaría 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

2. CONTENIDO DE LA ASIGNATURA

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



Escuela Universitaria de Osuna



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.

3. ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Créditos
A Clases Teóricas	38	3,8
F Prácticas		

4. 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).

5. SISTEMA Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

a. **Normativa reguladora de la evaluación y calificación de las asignaturas:**

<http://www.us.es/downloads/acerca/normativa/normativa-examenes.pdf>

b. **Criterios de Evaluación Generales:**

(Especificar el % de la nota final de cada una de las partes que compongan la evaluación. Explicar tipo de examen final, penalizaciones en los exámenes, etc... No dejar nada por entendido)

La calificación final de la asignatura será la resultante de:

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

Según considere el docente se podrán realizar parciales para superar la parte teórica mediante evaluación continua.

- 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.

c. **Criterios de Evaluación para alumnos con necesidades académicas especiales: (Art. 26 del Reglamento General de Estudiantes de la Universidad de Sevilla**

<https://estudiantes.us.es/descargas/becas/a15.pdf>)

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.

6. BIBLIOGRAFÍA DEL CONTENIDO



Escuela Universitaria de Osuna



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 Leida; 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. INFORMACIÓN ADICIONAL

Horarios:

https://euosuna.org/images/archivos/estudios/527/horarios/horario_527_202223_2.pdf

Exámenes:

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

Nota: Sólo se admitirán solicitudes de cambio de exámenes dos meses antes del comie

NOTA: Cuando proceda retransmitir contenidos, debe tenerse en cuenta que el personal docente implicado en la impartición de esta asignatura no da el consentimiento para que los estudiantes (o terceros) graben, publiquen, retransmitan o reproduzcan posteriormente el discurso, imagen, voz y explicaciones de cátedra por medio alguno, ni se consiente la difusión a terceros, ni de este recurso, ni de ningún otro que se ponga a disposición de los estudiantes.

El uso de los recursos proporcionados por los profesores de la asignatura está reservado únicamente a los estudiantes matriculados en la misma.