

PROYECTO DOCENTE

TERAPÉUTICA ENFERMERA, ALIMENTACIÓN Y CUIDADOS

Curso: 2026/27

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:	OBLIGATORIA
Curso:	SEGUNDO
Periodo de Impartición:	SEGUNDO CUATRIMESTRE
Créditos ECTS:	6
Horas Totales:	150
Área/s:	ENFERMERÍA
Departamento/s:	ENFERMERÍA

PROFESORADO

Navarro Rodriguez, Juan Manuel

terapeuticaenfermera@gmail.com

Tutoría: Jueves - 13:00-14:00

Cremades de Molina, Olga M^a

cremades@euosuna.org

Jueves - 13:00 a 14:00

-

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

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.

CONTENIDOS O BLOQUES TEMÁTICOS

Bloque 1: Terapéutica enfermera

Bloque 2: Cuidados de enfermería en alimentación y salud

Bloque 3: Alteraciones en el estado de salud relacionadas con la alimentación

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.

Es obligatoria la asistencia a los seminarios (mínimo del 80%)

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 quieran 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

En esta asignatura, el profesorado propondrá actividades que incluyan el uso de la inteligencia artificial como apoyo al aprendizaje. Además, se fomentará que el alumnado desarrolle una visión crítica sobre su uso. Cada actividad indicará cómo se

puede emplear la IA. Por lo general, no se podrá usar para elaborar productos finales que deban reflejar el trabajo, el criterio o las competencias del estudiantado, salvo que la actividad lo permita expresamente. En todos los casos, su uso deberá ser ético y transparente: cuando se indique, habrá que declarar que se ha utilizado. Para garantizar la integridad del trabajo, el profesorado podrá pedir que se incluyan los prompts utilizados y una breve explicación de cómo se ha empleado la herramienta.

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

GENERAL

- Aranceta Bartrina, J.; Pérez Rodrigo, C.; García Fuentes, M. Nutrición comunitaria. Ed. Universidad de Cantabria.
- Biesalski, H.K.; Grimm, P. Nutrición. Texto y atlas. Ed. Panamerican; 2007.
- Gil Hernández, Á. Tratado de nutrición (5 tomos). Ed. Médica Panamericana, 2017.
- Salas-Salvadó, J. Nutrición y dietética clínica. Elsevier España, 2008.
- Mahan, L. Kath; Arlin, Marian T. Krause. Dietoterapia. Elsevier, 2017.
- Diraya: sistema integrado de gestión e información para la atención sanitaria. Sevilla: Servicio

ESPECÍFICA POR TEMAS

Tema 1. Terapéutica enfermera: bases conceptuales.

-Díez, María Victoria; Errecalde, María Fernanda. "Aclaraciones al concepto de genérico."

Información Terapéutica del Sistema Nacional de Salud 22.3 (1998): 68-72.

Tema 2. Fundamentos de la prescripción enfermera.

-Fernández Molero, Sonia, et al. "Prescripción enfermera: análisis de concepto." Atención

Primaria 51.4 (2019): 245-251.

-Jodar-Sola, Gloria; Cuxart-Ainaud, Núria y Zabaleta-Del-Olmo, Edurne. "Reflexiones sobre la

prescripción enfermera en el ámbito de la atención primaria de salud." Atención Primaria 41.6 (2009): 335-338.

-López Guzmán, José y Aparisi Miralles, Angela. "La intervención de farmacéuticos y enfermeros en la prescripción: una aproximación ético-legal." DS: Derecho y salud 14.2 (2006): 169-204.

Documentos legales e informes:

-Consejo General de Enfermería. "Marco referencial para la prescripción enfermera." (2010).

-BOJA: Decreto 307/2009, de 21 de julio, por el que se define la actuación de las enfermeras y los enfermeros en el ámbito de la prestación farmacéutica del Sistema Sanitario Público de Andalucía.

-BOE: Real Decreto 954/2015, de 23 de octubre, por el que se regula la indicación, uso y

autorización de dispensación de medicamentos y productos sanitarios de uso humano por parte de los enfermeros.

-BOE: Real Decreto 1302/2018, de 22 de octubre, por el que se modifica el Real Decreto

954/2015, de 23 de octubre, por el que se regula la indicación, uso y autorización de dispensación de medicamentos y productos sanitarios de uso humano por parte de los enfermeros.

-BOJA: Decreto 81/2020, de 9 de junio, por el que se regula el procedimiento de acreditación

del personal de enfermería para la indicación, uso y autorización de dispensación de medicamentos y productos sanitarios de uso humano.

-BOE: Resolución de 20 de octubre de 2020, de la Dirección General de Salud Pública, por la que se valida la «Guía para la indicación, uso y autorización de dispensación de medicamentos sujetos a prescripción médica por parte de las/los enfermeras/os de: Heridas».

Tema 3. Programas de seguimiento protocolizado.

-Carrasco Expósito, M. "Tratamiento con anticoagulantes orales: inicio, ajuste y precauciones en su utilización." Avances en Diabetología 26.1 (2010): 17-20.

Protocolos:

-Seguimiento Protocolizado del Tratamiento Farmacológico Individualizado en Pacientes en

Tratamiento con Diabetes tipo 2 (2011 y 2019).

-Seguimiento Protocolizado del Tratamiento Farmacológico Individualizado en Pacientes en

Tratamiento con Anticoagulantes Orales (2011 y 2019).

-Seguimiento Protocolizado del Tratamiento Farmacológico Individualizado en Pacientes en

Tratamiento con Sedación Paliativa(2011 y 2019).

-Seguimiento Protocolizado del Tratamiento Farmacológico Individualizado en Pacientes con Riesgo Vascular en Tratamiento con Hipolipemiantes y Antihipertensivos (2011 y 2019).

Tema 4. Terapéutica enfermera y patología crónica en atención primaria (productos sanitarios).

-Rodríguez Pérez AA, Brieva Herrero MT, López Moreno JL, Márquez Ferrando M, Ramos

Guerrero RM, López Palomino J. "Estrategia de mejora en la prescripción de tiras reactivas de glucemia." Rev.F.I.L. 2016, 26;1.

Tema 5. Fundamentos de la nutrición humana.

-Cabezas-Zábala C. C., Hernández-Torres, B. C., Vargas-Zárate M. Aceites y grasas: efectos

en la salud y regulación mundial. Rev. Fac. Med. 2016 Vol. 64 No. 4: 761-8.

-Ocampo, Melchor. "Azúcares añadidos en la dieta." Oficina de Información Científica y

Tecnológica para el Congreso de la Unión. N° 24. Ciudad de México, octubre 2018.

- Aparicio Vizuite A, Ortega Anta RM. Efectos del consumo del beta-glucano de la avena sobre el colesterol sanguíneo: una revisión. Rev Esp Nutr Hum Diet. 2016; 20(2): 127 - 139. doi:10.14306/renhyd.20.2.183
- Escudero Álvarez E., González Sánchez P.; La fibra dietética. Nutr. Hosp. (2006) 21 (Supl. 2) 61-72.
- Fernández-Miranda C.; La fibra dietética en la prevención del riesgo cardiovascular. Nutr. clin.diet. hosp. 2010; 30(2):4-12.
- Matos-Chamorro, A.; Chambilla-Mamani, E.; Importancia de la Fibra Dietética, sus Propiedades Funcionales en la Alimentación Humana y en la Industria Alimentaria. Rev. investig. cienc. tecnol. aliment. Vol. 1, Nº 1, 2010.
- Tema 6. Necesidades nutricionales del organismo.
- Ariza-Andraca, R y García-Ronquillo, M; El microbioma humano. Su papel en la salud y en algunas enfermedades. Cirugía y Cirujanos. 2016; 84(Supl 1): 31-35.
- Icaza-Chávez, ME; Microbiota intestinal en la salud y la enfermedad. Revista de Gastroenterología de México; 2013;78(4):240-248.
- Kepa Lizarraga; Efectos del medio ambiente de montaña sobre el ser humano. Diputación Foral de Bizkaia.
- Vargas M, Lancheros L, Barrera MP; Gasto energético en reposo y composición corporal en adultos. Rev Fac Med. 2011 Vol. 59 No. 1 (Suplemento 1:1).
- Tema 7. Bromatología.
- Olagnero G, Abad A, Bendersky S, Genevois C, Granzella L, Montonati M; ; Alimentos funcionales: fibra, prebióticos, probióticos y simbióticos. DIAETA (B.Aires) 2007; Vol. 25, Nº 121.
- Silveira Rodríguez, MB, Monereo Megías S y Molina Baena, B; Alimentos funcionales y nutrición óptima. ¿Cerca o lejos? Rev Esp Salud Pública 2003; 77: 317-331.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Los horarios y exámenes del curso académico 26-27 están publicados en la plataforma de la Escuela Universitaria de Osuna.

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.