

25432 - Bases fisiológicas de la nutrición y de los fármacos

Información del Plan Docente

Año académico: 2023/24

Asignatura: 25432 - Bases fisiológicas de la nutrición y de los fármacos

Centro académico: 127 - Facultad de Ciencias de la Salud

275 - Escuela Universitaria de Enfermería de Huesca

375 - Escuela Universitaria de Enfermería de Teruel

Titulación: 559 - Graduado en Enfermería

560 - Graduado en Enfermería

561 - Graduado en Enfermería

Créditos: 6.0

Curso: 2

Periodo de impartición: Anual

Clase de asignatura: Formación básica

Materia:

1. Información básica de la asignatura

Esta asignatura pretende la adquisición de conocimientos que permitan la administración segura de fármacos, así como valorar los cambios de salud, determinando si se deben a los tratamientos administrados, permitiendo una toma de decisiones adecuada. Asimismo, las necesidades nutricionales pueden verse comprometidas por situaciones patológicas. Su conocimiento permite un abordaje temprano en dichas situaciones, adecuando la alimentación a las diferentes necesidades nutricionales, teniendo en cuenta los diferentes contextos sociales y culturales de las personas.

Estos planteamientos y objetivos están alineados con los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas (<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>), de tal manera que la adquisición de los resultados de aprendizaje de la asignatura proporciona capacitación y competencia para contribuir en cierta medida a su logro, y más concretamente lo relativo al objetivo 3: Salud y bienestar.

2. Resultados de aprendizaje

1. El estudiante deberá demostrar que puede explicar el comportamiento de los fármacos en el organismo teniendo en cuenta aspectos farmacocinéticos y farmacodinámicos.
2. El estudiante deberá demostrar que conoce las distintas formas medicamentosas, así como de las distintas pautas de administración de medicamentos.
3. El estudiante deberá demostrar que sabe interpretar correctamente la prescripción.
4. El estudiante deberá demostrar que reconoce la influencia de la edad, embarazo y lactancia, en la respuesta a los fármacos.
5. El estudiante deberá demostrar que puede establecer las necesidades energéticas y de nutrientes.
6. El estudiante deberá demostrar que puede elaborar de forma individualizada la dieta del individuo, teniendo en cuenta los factores que puedan influir en su seguimiento.

3. Programa de la asignatura

Bloque temático I: Bases fisiológicas de la farmacología

Introducción a la farmacología: Historia y conceptos básicos para el estudio de la farmacología

Farmacodinamia: mecanismos de acción de los fármacos

Conceptos generales de farmacocinética

Administración y absorción de los fármacos

Distribución de los fármacos

Metabolismo de los fármacos

Eliminación de los fármacos

Reacciones adversas, farmacovigilancia y farmacodependencia

Bloque temático II: Farmacoterapia clínica básica

Farmacología del sistema nervioso vegetativo

Fármacos adrenérgicos

Fármacos antiadrenérgicos

Fármacos parasimpaticomiméticos
Fármacos parasimpaticolíticos
Farmacología de los mediadores celulares: histamina
Farmacología de los mediadores celulares: serotonina
Farmacología del dolor: fármacos anestésicos locales
Farmacología del dolor: fármacos opioides
Farmacología del dolor: fármacos antiinflamatorios no esteroideos

Bloque temático III: Bases fisiológicas de la nutrición

Desarrollo histórico de la Nutrición y la Dietética, el concepto e importancia así como el interés de su estudio en la formación de Enfermería
Requerimientos energéticos
Estudio de los Nutrientes
Estudio de los alimentos como fuente de energía y nutrientes
Seguridad Alimentaria
Valoración del Estado Nutricional
Estudio de la alimentación en los distintos momentos del ciclo vital.
Estudio de la alimentación en personas sanas: Dieta equilibrada. Dieta Mediterránea.

4. Actividades académicas

Clases magistrales (45 h): sesiones presenciales que consistirán en explicaciones del contenido teórico de cada tema, orientando para el posterior estudio y trabajo individual del alumnado.

Problemas y resolución de casos/Seminarios (15 h): se realizarán en grupo fraccionado (la mitad de cada grupo). En estas sesiones se trabajarán de manera práctica sobre supuestos relacionados con el contenido de las sesiones teóricas.

Realización de trabajos (27h): horas dedicadas a la realización de los trabajos de la asignatura y a sus tutorías

Trabajo individual del estudiante (60h): horas dedicadas al estudio de los contenidos teóricos de la asignatura

Actividades de evaluación (3h): horas dedicadas a las actividades de evaluación sumativa

Las fechas y horarios de las actividades de la asignatura se informarán al comienzo del curso, y se publicarán en el anillo digital docente.

5. Sistema de evaluación

1- La evaluación de contenidos teóricos de la asignatura se realizará mediante pruebas escritas, cada una de ellas dividida en dos partes, una parte de preguntas de elección múltiple y otra parte de pregunta de desarrollo, siendo necesario aprobar ambas partes para superar cada prueba. La primera parte consta de 50 preguntas de elección múltiple, con 4 opciones de respuesta de las que solo 1 es válida. Cada respuesta correcta suma 1 punto y cada respuesta errónea resta 1/3, ajustándose la resta al número entero (es decir, 1 y 2 respuestas erróneas no restan; 3, 4 o 5 respuestas erróneas restan 1; 6, 7 u 8 respuestas erróneas restan 2; 9, 10 u 11 respuestas erróneas restan 3, y así sucesivamente). Esta primera parte del examen se supera con 30 puntos. De no superarse, la segunda parte no se corregirá, correspondiendo en este caso la calificación final de la prueba a la nota obtenida en esta primera parte.

La segunda parte consiste en desarrollar un tema a escoger entre tres propuestas. En este apartado se valorarán conocimientos, capacidad de síntesis y adecuación de la expresión escrita al lenguaje profesional, valorando tanto el uso adecuado de la terminología técnica como la corrección ortográfica y gramatical. En términos de calificación, y siempre en caso de aprobarse, esta segunda parte tiene la finalidad exclusiva de matizar la puntuación obtenida en la primera parte de la prueba. Por tanto, esta parte no genera una calificación numérica por sí misma, sino que se calificará como "apto" o "no apto". Dado que es obligatorio superar ambas partes para aprobar cada prueba, una calificación de "no apto" en este apartado conlleva inevitablemente la no superación de la prueba, independientemente de la calificación obtenida en la primera parte de la misma. Por el mismo motivo, en ningún caso se podrá utilizar la calificación de "apto" en este apartado para aprobar un suspenso de la primera parte.

Se realizará un primer parcial en la convocatoria de enero/febrero, con el contenido temático del primer cuatrimestre. Si este primer parcial se superase en esta convocatoria, su calificación se conservará durante todo el curso académico (1ª y 2ª convocatorias oficiales). De no superarse, deberá volver a examinarse junto con el segundo parcial (correspondiente al contenido teórico del segundo cuatrimestre), en las convocatorias oficiales. De superarse solo el primer parcial en la 1ª convocatoria, deberá superarse únicamente el segundo parcial en la 2ª convocatoria. Es decir, la calificación de un primer parcial aprobado se mantiene durante el curso académico correspondiente. Solamente se mantendrán las calificaciones de un primer parcial de aprobado (calificación final de 5) en adelante. Las calificaciones suspensas en el primer parcial (inferiores a 5) no se mantendrán entre diferentes convocatorias en ningún caso. Tampoco se mantendrán entre convocatorias las calificaciones de segundo parcial aprobado en caso de primer parcial suspenso. Para superar la asignatura, la media de ambos parciales debe ser igual o superior a 5, promediando entre ellos solamente a partir de una calificación de 4,5. Este apartado de la evaluación supondrá un 55% de la calificación sumativa final de la asignatura.

2- Para la evaluación de competencias específicas de valoración y recomendaciones nutricionales se elaborará una dieta para un caso propuesto forma voluntaria entre febrero y marzo, que será evaluada en dos fases: Una primera fase examen PRESENCIAL con preguntas tipo test y desarrollo a través del método de los intercambios valorando las siguientes partes: cálculo correcto del valor calórico (2), adecuado uso de la tabla de intercambios y ajuste correcto de la FCA (2), reparto

diario de los intercambios (1), elaboración de la dieta de un día (3), reparto adecuado de grasas y establecimiento de recomendaciones nutricionales y dietéticas (1); y una segunda fase presentación-exposición oral de la dieta presentada y superado el examen, para justificar y razonar las decisiones nutricionales y dietéticas según el caso. Esta segunda tendrá una evaluación apto o no apto. En convocatorias oficiales, se evaluará únicamente a través de un examen tipo test y desarrollo, sin realizar la presentación oral. Se aprueba con 5 puntos. Este apartado de la evaluación supondrá un 30% de la calificación final de la asignatura.

3- Para la evaluación de competencias transversales y específicas relativas a la integración del conocimiento farmacológico y nutricional en la disciplina enfermera, se elaborará un ensayo sobre un tema relativo a los contenidos de la asignatura. Se realizará en grupos de 4 a 6 personas, proponiéndose una extensión aproximada entre las 1500 y las 3000 palabras. Para la realización del trabajo, el alumnado tendrá disponible en la plataforma Moodle una guía con los principales aspectos de su realización y calificación. Se supera con 5 puntos y supondrá un 15% de la calificación final de la asignatura.

Es condición obligatoria la superación de todos los apartados de evaluación para superar la asignatura. En ningún caso se podrá superar la asignatura con una calificación inferior a 5 en alguna de sus partes. En la evaluación y actividades se tendrán en cuenta para Huesca y Teruel las características del centro donde se imparte la titulación, asegurando siempre la adquisición de las competencias.