

## PROYECTO DOCENTE

### ASIGNATURA:

### "Terapéutica Enfermera, Alimentación y Cuidados"

Titulación: Grado en Enfermería

Curso: 2018 – 2019

### DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA/GRUPO

---

<b>Titulación:</b>	Grado en Enfermería
<b>Año del plan de estudio:</b>	2009
<b>Asignatura:</b>	Terapéutica Enfermera, Alimentación y Cuidados
<b>Código:</b>	1570019
<b>Tipo:</b>	Básica
<b>Curso:</b>	2º
<b>Período de impartición:</b>	Segundo cuatrimestre
<b>Créditos:</b>	6
<b>Horas:</b>	150
<b>Área:</b>	Enfermería (Área principal)
<b>Departamento:</b>	Enfermería
<b>Dirección postal:</b>	Centro Universitario de Enfermería San Juan de Dios. Avda. San Juan de Dios s/n. 41930, Bormujos, Sevilla
<b>Dirección electrónica:</b>	<a href="http://www.cue.sid.es">www.cue.sid.es</a>

### COORDINADORA DE LA ASIGNATURA

ROCÍO ROMERO SERRANO

### PROFESORA

- 1 ROCÍO ROMERO SERRANO
- 2 MARÍA ROSARIO MARTÍNEZ JIMÉMNEZ

## OBJETIVOS Y COMPETENCIAS

---

### Objetivos docentes específicos

Se proponen como objetivos docentes específicos en este programa que los estudiantes:

- Conoce el uso y la indicación de productos sanitarios vinculados a los cuidados de enfermería.
- Conoce y aplica la legislación vigente sobre prescripción enfermera.
- Conoce y 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

### Competencias

#### **Competencias transversales/genéricas (ORDEN CIN/2326/2008)**

- 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

#### **Competencias específicas (ORDEN CIN/2326/2008)**

- 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

### CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA

---

#### Relación sucinta de los contenidos (bloques temáticos en su caso)

##### 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.

### ACTIVIDADES FORMATIVAS

---

#### Relación de actividades formativas del cuatrimestre

##### **Clases teóricas**

**Horas presenciales:** 28.0

**Horas no presenciales:** 37.5

**Metodología de enseñanza-aprendizaje:**

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.

**Competencia que desarrolla:**

**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
- 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 cultura

**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 prevalectía 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 prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.

## **Exposiciones y seminarios**

**Horas presenciales:** 17.0

**Horas no presenciales:** 30.0

### **Metodología de enseñanza-aprendizaje:**

Aprendizaje Basado en Problemas (ABP) y/o estudio de casos y Aprendizaje Basado en Proyectos

### **Competencia que desarrolla:**

#### **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
- 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

#### **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.

### **Prácticas de campo:**

**Horas presenciales:** 5.0

**Horas no presenciales:** 7.5

### **Metodología de enseñanza-aprendizaje**

Prácticas de observación en el medio

### **Tutorías colectivas de contenido programado**

**Horas presenciales:** 8.0

**Horas no presenciales:** 15.0

### **Examen**

**Horas presenciales:** 2.0

## **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.
- Hernández García, Teresa, Hernández Martínez, Helena, Medrano Fernández, Ángeles. Nutrición y Dietética I y II. 1ª ed. Madrid: Difusión avances de enfermería (DAE); 2016.
- 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-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.
  - 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).

### **SISTEMAS Y CRITERIOS DE INFORMACIÓN Y CALIFICACIÓN**

---

#### **Sistema de evaluación**

##### 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 den 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 (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

#### CALENDARIO DE EXÁMENES

---

Disponible en el Campus Virtual Moodle, apartado de Secretaría, horario académico correspondiente al curso en vigor.

#### TRIBUNALES ESPECÍFICOS DE EVALUACIÓN Y APELACIÓN

---

Aprobados según Junta de Centro del curso académico en vigor.

#### HORARIO DEL GRUPO

---

Disponible en el Campus Virtual Moodle, apartado de Secretaría, horario académico correspondiente al curso en vigor.

#### TUTORÍAS

---

Tutorías presenciales (previa cita con confirmación del profesorado) y virtuales a través del Campus Virtual.