



CENTRO  
UNIVERSITARIO  
DE ENFERMERÍA  
SAN JUAN DE DIOS



HERMANOS DE SAN JUAN DE DIOS

## **Descripción del Título**

**Denominación:**

**Graduado/Graduada en Enfermería**

**Ciclo:**

**Grado**

**Módulo:**

**Alimentación, Nutrición, dietética y Farmacología.**

**Materia/Asignatura:**

**TERAPÉUTICA ENFERMERA, ALIMENTACIÓN Y  
CUIDADOS**

---

### DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA:

---

- TITULACIÓN: Grado en Enfermería.
- NOMBRE: TERAPÉUTICA ENFERMERA, ALIMENTACIÓN Y CUIDADOS.
- CÓDIGO: 1570019.
- AÑO PLAN DE ESTUDIOS: 2009/2010.
- TIPO: Básica.
- CRÉDITOS TOTALES (ECTS): 6.
- CURSO: Segundo.
- TRIMESTRE: Segundo.
- CICLO: Primero.

---

### DATOS BÁSICOS DEL PROFESORADO:

---

- PROFESORAS: Dra. D<sup>a</sup>. Rocío Romero Serrano. Coordinadora  
D<sup>a</sup>. María del Rosario Martínez Jiménez
- CENTRO: Centro Universitario de Enfermería "San Juan de Dios"
- ÁREA: Enfermería
- URL WEB: <http://www.cue.sjd.es>
- CAMPUS VIRTUAL: <http://e-campus.aljarafe.sjd.es/login/index.php>

---

### DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA:

---

#### 1. DESCRIPTOR:

---

En la asignatura Terapéutica Enfermera, Alimentación y Cuidados (TEAC) se analizarán los productos sanitarios vinculados a los cuidados de enfermería, la prescripción enfermera, según normativa andaluza vigente y evidencia científica: uso, indicación, contraindicaciones, efectos secundarios, etc. Las necesidades nutricionales de las personas sanas a lo largo del ciclo vital. Se estudiarán las valoraciones enfermeras pertinentes, la Dieta saludable y las necesidades nutricionales de las personas con problemas de salud con su correspondiente

valoración enfermera. Recomendaciones dietéticas. Los problemas de salud más prevalentes relacionados con la alimentación desde el abordaje de los cuidados enfermeros y las pautas de conductas alimentarias saludables.

## **2. SITUACIÓN**

---

### **2.1. PREREQUISITOS:**

Ninguno

### **2.2. CONTEXTO DENTRO DE LA TITULACIÓN:**

En el currículo de Grado, la asignatura de Terapéutica Enfermera, Alimentación y Cuidados tiene el carácter de formación básica con 6 créditos ECTS. Se imparte en el Segundo Curso y se desarrolla en el segundo semestre.

### **2.3. RECOMENDACIONES:**

La "Convergencia Europea", o con otras palabras, del "Espacio Europeo de Educación Superior (EEES)", significa una transformación muy importante que afectará, no sólo a las titulaciones y su estructura, sino también a las formas de enseñar y de aprender. El profesorado deja de ser un transmisor de información para convertirse en un facilitador del aprendizaje y del uso de herramientas para estimularlo, y mejorarlo, contribuyendo así a una mejor calidad del proceso enseñanza-aprendizaje.

La implantación de los créditos ECTS (European Credit Transfer System), pretende medir la carga de trabajo del alumno, de tal modo que un crédito, para un alumno medio, equivalga a 25 horas. Este nuevo sistema de créditos debe suponer un cambio muy sensible en las metodologías docentes, de modo que las clases eminentemente expositivas deben dar paso en beneficio de otras actividades dirigidas al trabajo dirigido (personal y en grupo), y de las actividades con componentes prácticas orientadas a que el alumno desarrolle y ejerce competencias. En suma, se trata de dar un salto cuantitativo y cualitativo que permita pasar del "Saber" al "Saber Hacer".

## **3. 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.
  - 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 alimentaria saludable.
  - Identifica los nutrientes y los alimentos en que se encuentran.
  - Identifica los problemas nutricionales de mayor prevalencia y selecciona las recomendaciones dietéticas adecuadas
- 

## **4. COMPETENCIAS**

---

### **4.1. GENÉRICAS O TRANSVERSALES**

- 2.1.- Capacidad para aplicar la teoría a la práctica
- 2.2.- Capacidad para trabajar en un equipo interdisciplinario
- 2.4.- Capacidad de adaptación a nuevas situaciones
- 2.5.- Capacidad de crítica y autocrítica
- 2.7.- Capacidad de análisis y síntesis
- 2.9.- Planificación y gestión del tiempo
- 2.13.- 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 forma autónoma
- 2.29.- Conocimiento de culturas y costumbres de otros países

### **4.2. 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

## **5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**

---

Al término de la asignatura el alumnado:

- Conocerá el uso y la indicación de productos sanitarios vinculados a los cuidados de enfermería.
- Identificará los medicamentos objeto de la prescripción enfermera, evaluando los beneficios esperados y los riesgos asociados y/o efectos derivados de su administración y consumo.
- Conocerá y valorará 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.
- Identificará los nutrientes y los alimentos en que se encuentran.
- Identificará los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionará las recomendaciones dietéticas adecuadas.

## **6. METODOLOGÍA:**

---

### **MÉTODOS DIDÁCTICOS Y TÉCNICAS DE APRENDIZAJE**

#### **6.1. MÉTODO EXPOSITIVO EN GRUPO GRANDE**

##### **PROGRAMA TEÓRICO:**

- MÉTODO EXPOSITIVO.
- MÉTODOS EN LOS QUE EL/LA PROFESOR/A Y EL ALUMNADO INTERVIENEN ACTIVAMENTE EN LA CONSTRUCCIÓN DEL APRENDIZAJE.

##### **Técnica de aprendizaje**

**A Clases teóricas:** A través de la explicación oral, técnica de aprendizaje dirigida generalmente a un grupo, se pretende que cada alumno/a, por medio de la explicación, comprenda datos, métodos, procedimientos o conceptos, relacionándolos con los ya adquiridos y estructurándolos de forma individual. En la medida en que se haga intervenir al alumnado, por medio de preguntas, el aprendizaje se hará más interactivo.

**B Clases teórico-prácticas:** Lección magistral combinada con su aplicación práctica en el aula a través de: ejercicios, búsquedas bibliográficas, textos, audiovisuales, casos clínicos, casos prácticos, etc.

## 6.2. MÉTODOS BASADOS EN EL TRABAJO EN GRUPO PEQUEÑO:

### PROGRAMA PRÁCTICO:

- MÉTODOS EN LOS QUE EL PROFESORADO Y EL ALUMNADO INTERVIENEN ACTIVAMENTE EN LA CONSTRUCCIÓN DEL APRENDIZAJE.
- MÉTODOS BASADOS EN EL TRABAJO DE GRUPO.

### Técnicas de trabajo en grupo:

Este tipo de técnicas pretenden aumentar la eficacia del aprendizaje a través de la dinamización de los grupos. Algunas de las técnicas más utilizadas son:

**C Clases prácticas en el aula:** Aplicación práctica del contenido teórico de la asignatura, a través de exposiciones orales, ejercicios, búsquedas bibliográficas, textos, audiovisuales, casos clínicos, casos práctico, etc.

**D Clases en seminario:** Análisis crítico de textos, audiovisuales. Adiestramiento en técnicas de investigación. Aproximación a la práctica profesional representada y explicada por los expertos en el tema en cuestión.

**L Tutela actividad académica. Dirigidas:** Tutorías guiadas para la realización y seguimiento de trabajos.

**G Prácticas de Informática:** aprendizaje a través de las Tics de búsquedas bibliográficas, programas informáticos (Diraya, Actix, Ticares, Excel, Spss....) entre otros.

**E Practicas de Laboratorio:** Se parte de una fundamentación teórica por parte del profesor del procedimiento o modelo terapéutico que se vaya a abordar en el laboratorio, tras lo cual pasa a realizarla sobre un modelo anatómico simulado o sobre los propios alumnos, que puedes así experimentar las sensaciones y sentimientos de la persona.

TÉCNICAS DOCENTES	
<b>A Clases teóricas:</b> 30 horas	<b>B Clases teórico-prácticas:</b> 20 horas
<b>D Clases en seminario:</b> 10 horas	

Durante este curso académico trabajaremos con diferentes técnicas de metodología docentes. A continuación se explican:

**APRENDIZAJE COLABORATIVO.** Es el uso instructivo de grupos pequeños para que los estudiantes trabajen juntos y aprovechen al máximo el aprendizaje propio y el que se produce en la interrelación. También se destaca que dentro de las actividades cooperativas los estudiantes buscan los resultados que son beneficiosos para ellos mismos y para los otros miembros del grupo.

**TUTELA ACTIVIDAD ACADEMICA DIRIGIDA:** Tutorías guiadas para la realización y seguimientos de trabajos.

**FORO DE LA ASIGNATURA:** Desde el comienzo del semestre se activará el foro de la asignatura, donde se propondrán diferentes temas y documentos que motive e inicie al alumnado en la temática de la asignatura. Se valorará positivamente la participación en el mismo, mediante el registro de la actividad en la plataforma Moodle.

## **7. BLOQUES TEMÁTICOS:**

---

### **7.1. BLOQUE TEÓRICOS:**

- **BLOQUE 1:** Los productos sanitarios vinculados a los cuidados de enfermería. Evidencia científica: uso, indicación, contraindicaciones y 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 pautas de conductas alimentarias saludables
- **BLOQUE 5:** Las necesidades nutricionales de las personas con problemas de salud. Valoración enfermera. Recomendaciones dietéticas.
- **BLOQUE 6:** Los problemas de salud más prevalentes relacionados con la alimentación desde el abordaje de los cuidados enfermeros.

### **7.2. BLOQUE PRÁCTICO:**

Se desarrollarán durante el curso académico en las fechas establecidas mediante audiovisuales, lecturas y comentarios de textos entre otras actividades.

## **8. BIBLIOGRAFÍA:**

---

- 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.
- 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-Nomdedeu C. 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).

## 9. TÉCNICAS DE EVALUACIÓN. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN:

---

Para el contenido teórico y acorde a la legislación vigente se realizará:

- 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.

Para el contenido práctico:

- Su realización es de carácter **obligatorio** para la superación de la asignatura, se permite una falta de asistencia **justificada**.
- Se evaluará de forma positiva la participación en ellos. (ver cuadro de evaluación).

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.

## **10. FECHA DE EXÁMENES:**

---

**EXAMEN FINAL:** 7 de Junio de 2018.

## **11. HORARIO DE CLASES/TUTORÍAS:**

---

- **Horario de clases:** El que aparece en la plataforma virtual.
- **Tutorías :** Varias posibilidades
  1. Presenciales: Consultar horario del profesorado en Moodle.
  2. Tutorías virtuales: A través del campus virtual utilizando la mensajería de la plataforma virtual.

## 12. ACTIVIDADES FORMATIVAS SEGÚN BLOQUES TEMÁTICOS ASOCIADOS A COMPETENCIAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y AL SISTEMA DE EVALUACIÓN (Adaptado según la Guía de apoyo sobre resultados de aprendizaje. ANECA 2013).

Bloques temáticos	Metodología	Competencias	Sistema de evaluación			
			Aspecto	Criterios	Instrumento	Peso
<b>BLOQUE TEÓRICO:</b>	A: Clases teóricas. B: Clases teórico-prácticas	2.3, 2.4, 2.9, 2.22, 2.25. 3.2, 3.4.2, 3.5, 3.5.1, 3.5.2, 3.5.3.	Conceptos de la materia	Dominio de los conocimientos teóricos y operativos de la materia	Examen teórico (prueba objetiva)	60%
<b>BLOQUE PRÁCTICO:</b>	B: Clases teórico-prácticas D: Clases en seminario G: Prácticas de Informática E: Práctica de Laboratorio	2.1,2.5,2.7,2.9,2.13,2.26	Participación	Participación activa en clase y en el foro de la asignatura	Participación en clase y en el foro, observación y notas de las profesoras	10%
			Realización de tareas	Entrega en forma y fechas según los criterios expuestos en Moodle	Trabajos en grupos pequeños	30%

### 13.ORGANIZACIÓN DOCENTE SEMANAL.

HORAS SEMANALES	Teoría Ponderador (P):		Actividad 1 (P):		Actividad 2 Ponderador (P):		Actividad 3 Ponderador (P):		Actividad 4 Ponderador (P):		Actividad 5 Ponderador (P):		Exámenes	Tutoría/Rev. exámenes	Bloques temáticos del temario a tratar
	H	HXP (1.5)	H	HXP (2)	H	HXP (1.25)	H	HXP (2)	H	HXP (1.25)	H	HXP (2)			
<b>SEGUNDO SEMESTRE</b>															
1ª Semana															
2ª Semana															
3ª Semana															
4ª Semana															
5ª Semana															
6ª Semana															
7ª Semana															
8ª Semana															Semana Santa
9ª Semana															
10ª Semana	10	15													Presentación de la asignatura
11ª Semana															Feria
12ª Semana	8	12	2	4											
13ª Semana	8	12													
14ª Semana	8	12			2	2.5									
15ª Semana	10	15					2	4							
16ª Semana	4	6							2	2.5					
17ª Semana	0	0									2	4			
18ª Semana	0	0											2		
Nº total de horas	48	72	2	4	2	2.5	2	4	2	2.5	2	4	2	1	150
Nº total de ECTS															6