



**PROGRAMA DE LA ASIGNATURA  
"Terapéutica Enfermera, Alimentación y Cuidados"**

Grado en Enfermería

Departamento de Enfermería

Facultad Enfermería, Fisioter. y Podolog

**DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA**

<b>Titulación:</b>	Grado en Enfermería
<b>Año del plan de estudio:</b>	2009
<b>Centro:</b>	Facultad Enfermería, Fisioter. y Podolog
<b>Asignatura:</b>	Terapéutica Enfermera, Alimentación y Cuidados
<b>Código:</b>	1570019
<b>Tipo:</b>	Troncal/Formación básica
<b>Curso:</b>	2º
<b>Período de impartición:</b>	Cuatrimestral
<b>Ciclo:</b>	
<b>Área:</b>	Enfermería (Área responsable)
<b>Horas :</b>	150
<b>Créditos totales :</b>	6.0
<b>Departamento:</b>	Enfermería (Departamento responsable)
<b>Dirección física:</b>	FACULTAD DE ENFERMERÍA, FISIOTERAPIA Y PODOLOGÍA, AVDA. SÁNCHEZ PIZJUÁN, S/N 41009 -
<b>Dirección electrónica:</b>	<a href="http://departamento.us.es/denfermeria/">http://departamento.us.es/denfermeria/</a>

**OBJETIVOS Y COMPETENCIAS**

**Objetivos docentes específicos**

- 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

**Competencias:**

**Competencias transversales/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

### **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

### **CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA**

Los productos sanitarios vinculados a los cuidados de enfermería. Evidencia científica: uso, indicación, contraindicaciones, efectos secundarios...

La prescripción enfermera.

Las necesidades nutricionales de las personas sanas a lo largo del ciclo vital. Valoración enfermera. Dieta saludable

Las necesidades nutricionales de las personas con problemas de salud. Valoración enfermera. Recomendaciones dietéticas.

Los problemas de salud más prevalentes relacionados con la alimentación desde el abordaje de los cuidados enfermeros.

Las pautas de conductas alimentarias saludables

### **ACTIVIDADES FORMATIVAS**

Relación de actividades formativas del cuatrimestre

**Horas presenciales:** 28.0

**Horas no presenciales:** 37.5

**Metodología de enseñanza-aprendizaje:**

Metodología: Lección magistral participativa

**Competencias que desarrolla:**

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

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

**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

**Competencias que desarrolla:**

2.- 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

3.- 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

**Competencias que desarrolla:**

2.1.- Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica

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

---

**Horas presenciales:** 10.0

**Horas no presenciales:** 15.0

#### **Clases teóricas**

---

**Horas presenciales:** 0.0

**Horas no presenciales:** 0.0

#### **Clases teóricas**

---

**Horas presenciales:** 0.0

**Horas no presenciales:** 0.0

#### **Clases teóricas**

---

**Horas presenciales:** 0.0

**Horas no presenciales:** 0.0

#### **Clases teóricas**

---

**Horas presenciales:** 0.0

**Horas no presenciales:** 0.0

## **SISTEMAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN**

### **Prueba oral y/o escrita. Evaluación continuada . Evaluación de informes/ proyectos- Evaluaciónvportafolio**

---

Sistema de calificaciones:

0-4,9 Suspenso (SS)

5,0-6,9 Aprobado (AP)

7,0-8,9 Notable (NT)

9,0-10 Sobresaliente (SB)