

## Datos básicos de la asignatura

Titulación:	Grado en Enfermería
Año plan de estudio:	2009
Curso implantación:	2009-10
Centro responsable:	Facultad de Enfermería, Fisioterapia y Podología
Nombre asignatura:	Terapéutica Enfermera, Alimentación y Cuidados
Código asignatura:	1570019
Tipología:	TRONCAL / FORMACIÓN BÁSICA
Curso:	2
Periodo impartición:	Cuatrimestral
Créditos ECTS:	6
Horas totales:	150
Área/s:	Enfermería
Departamento/s:	Enfermería


## Objetivos y resultados del aprendizaje

### 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:


Código Seguro De Verificación	zxm+9vSWwbjfsMTCsAH8mA==	Fecha	02/07/2025
Firmado Por	JOSE RAFAEL GONZALEZ LOPEZ		
Url De Verificación	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/zxm%2B9vSWwbjfsMTCsAH8mA%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/zxm%2B9vSWwbjfsMTCsAH8mA%3D%3D</a>	Página	1/5



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.

Código Seguro De Verificación	zxm+9vSWwbjfsMTCsAH8mA==	Fecha	02/07/2025
Firmado Por	JOSE RAFAEL GONZALEZ LOPEZ		
Url De Verificación	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/zxm%2B9vSWwbjfsMTCsAH8mA%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/zxm%2B9vSWwbjfsMTCsAH8mA%3D%3D</a>	Página	2/5



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

## Contenidos o bloques temáticos

Código Seguro De Verificación	zxm+9vSWwbjfsMTCsAH8mA==	Fecha	02/07/2025
Firmado Por	JOSE RAFAEL GONZALEZ LOPEZ		
Url De Verificación	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/zxm%2B9vSWwbjfsMTCsAH8mA%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/zxm%2B9vSWwbjfsMTCsAH8mA%3D%3D</a>	Página	3/5



#### 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.

### Actividades formativas y horas lectivas

Actividad	Horas
A Clases Teóricas	38
F Prácticas de Taller/Deportivas	18
I Prácticas de Campo	4

### 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.

## Sistemas y criterios de evaluación y calificación

La calificación final de la asignatura será la resultante de:

- La calificación del examen final, con un valor del 70%.
- 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.

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.

En el contexto de las normas de evaluación de la Universidad de Sevilla, en la primera convocatoria de cada curso académico, el docente responsable de cada grupo podrá proponer en su proyecto docente, manteniendo los porcentajes anteriormente descritos, otras actividades y/o evaluaciones que complementen al examen final.

El sistema de calificaciones de la asignatura, se regirá por la Normativa reguladora de la evaluación y calificación de las asignaturas aprobada por el Acuerdo 6.1 del Consejo de Gobierno en la sesión de 29 de septiembre de 2009 y modificado por el Acuerdo 1.1 del Consejo de Gobierno en la sesión de 18 de marzo de 2010.

Código Seguro De Verificación	zxm+9vSWwbjfsMTCsAH8mA==	Fecha	02/07/2025
Firmado Por	JOSE RAFAEL GONZALEZ LOPEZ		
Url De Verificación	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/zxm%2B9vSWwbjfsMTCsAH8mA%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/zxm%2B9vSWwbjfsMTCsAH8mA%3D%3D</a>	Página	5/5

