

 UNIVERSIDAD DE MÁLAGA	Guía docente de asignatura Centro de Enfermería “Virgen de la Paz” Grado en Enfermería	Centro de Enfermería  “Virgen de la Paz” Adscrito a la Universidad de Málaga
--	---	--

Curso académico 2026 - 2027

Datos de asignatura			
Código	G103		
Denominación	Dietética y nutrición		
Curso	Primero		
Tipo	Formación básica		
Materia	Bioquímica, Nutrición y Farmacología		
Módulo	Formación básica común		
Experimentalidad	63 % teórica, 37 % práctica		
Créditos ECTS	6 créditos ECTS = 150 horas	LM Lección Magistral / Clase teórica	30 % 45 h
		AAD Actividades Académicamente Dirigidas	30 % 45 h
		TE Trabajo del estudiante	30 % 45 h
		EV Evaluación	10 % 15 h
Período de impartición	Primer semestre		
Tutorías	A concretar entre los profesores y el/la alumno/a que la solicite.		

Profesorado	
Nombre y apellidos	Dirección de correo electrónico
Francisco Javier Mérida de la Torre (Coordinador)	Franciscoj.merida.sspa@juntadeandalucia.es

Introducción de la asignatura
La nutrición está íntimamente relacionada con la evolución humana, de hecho, es esencial para la supervivencia de ésta. La forma en la que el ser humano hace uso de los alimentos ha ido cambiando a lo largo de la historia, pero siempre ha existido una simbiosis. Las personas han adaptado su desarrollo al cambio que han sufrido los alimentos, tanto cualitativa como cuantitativamente, e igualmente los alimentos han sufrido un proceso de manufacturación, según las necesidades de la población, ese equilibrio a veces no funciona, el organismo humano no ha evolucionado al mismo ritmo que los alimentos, hoy en día se dispone de tal cantidad y variedad de productos procesados que el organismo no puede asimilar produciéndose los desequilibrios nutricionales, y las enfermedades llamadas occidentales, siendo la obesidad entre otras una de las más prevalentes, sobre todo en los países desarrollados. La obesidad es el más claro ejemplo de cómo la desincronización entre nuestras necesidades y los intereses industriales nos han conducido a una pérdida en salud. Son por tanto las enfermedades modernas una condición multicausal que requiere un abordaje integral, con una coordinación intersectorial, que incluya todos los sectores relacionados con la alimentación, y en los estilos de vida de la población y que puedan influir directamente tanto en los riesgos como en la forma de prevenirlas, sectores tales como la industria, educación, servicios sociales, sanitarios y medios de comunicación y que cada uno dentro de su ámbito aborde el problema y asuma sus responsabilidades para solucionarlas. En esa deriva hacia el nutricionismo, es decir en la necesidad de entender la composición de los alimentos, en lugar de entender al alimento completo y cómo este interacciona a la vez con otros alimentos de nuestra dieta, hemos sacado al nutriente del alimento, al alimento de la dieta y a la dieta de la cultura del pueblo que la consume, olvidando que al hacerlo así estamos olvidando miles de años de evolución humana y como el ser humano se ha relacionado con los alimentos desde sus orígenes. Existe un volumen creciente de evidencia que indica que la promoción de la salud en la adquisición de hábitos de vida saludables conduce a ganancias de salud a un coste mucho más bajo que el tratamiento



médico de cualquiera de los grupos de alto riesgo y de las enfermedades asociadas. Aunque existen aún pocos estudios en población general que permitan establecer la eficacia del consejo y las recomendaciones sobre estilos de vida saludables.

Es evidente que, entre otros, dicho consejo debe de partir de los servicios sanitarios, entre cuyos profesionales se encuentran los/as enfermeros/as, con un papel fundamental en el abordaje de la promoción de la salud y la prevención de la enfermedad.

La obesidad, aunque siendo un problema de salud de primera magnitud no es el único que está relacionado directamente con la forma de alimentarnos, otras muchas enfermedades como ciertos tipos de cáncer. Hipertensión, diabetes, arteriosclerosis, etc., también están influidas parcial o totalmente por la alimentación.

El profesional de enfermería cuando termina sus estudios debe de estar lo suficientemente formado para poder identificar estos problemas, saber tratarlos con rigor científico, y lo que es más importante saber prevenirlos, debe disponer de conocimientos y herramientas para llevar a cabo una labor de promoción de la salud en lo que se refiere a una alimentación adecuada para cada edad y para cada situación fisiológica.

Teniendo en cuenta, por tanto, que el ser humano es un fiel reflejo de la forma que tiene éste de alimentarse, el alumno debe conocer al detalle todos los aspectos relacionados con los alimentos, nutrientes, alimentación y demás circunstancias que influyan en esta.

Por todas estas cuestiones es un hecho que la materia de Dietética y nutrición debe de ser una de las asignaturas de crucial importancia en el plan de estudios de grado de enfermería.

Competencias/Resultados de aprendizaje a alcanzar

Generales y Básicas

- CG1 - Incorporar el autoaprendizaje para continuar progresando, como instrumento de desarrollo, innovación y responsabilidad profesional a través de la formación continuada.
- CG2 - Contribuir al conocimiento y desarrollo de los derechos humanos, los principios democráticos, los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección medio ambiental, de accesibilidad universal y diseño para todos y de fomento de la cultura de la paz.
- CG3 - Tener la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes en el ámbito de la Enfermería para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas de índole social, científica o ética y transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
- CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
- CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
- CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a

 UNIVERSIDAD DE MÁLAGA	Guía docente de asignatura Centro de Enfermería “<i>Virgen de la Paz</i>” Grado en Enfermería	Centro de Enfermería  “Virgen de la Paz” Adscrito a la Universidad de Málaga
--	--	--

	un público tanto especializado como no especializado. CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
Específicas	CE2.14 - Capacidad para administrar con seguridad fármacos y otras terapias (utilizando las habilidades...). CE2.19 - Conocimiento relevante de y capacidad para aplicar ciencias básicas y de la vida. CEOM3.2 - Comprender las bases moleculares y fisiológicas de las células y los tejidos. CEOM3.10 - Conocer el uso y la indicación de productos sanitarios vinculados a los cuidados de enfermería. CEOM3.11 - Conocer los diferentes grupos de fármacos, los principios de su autorización, uso e indicación, y los mecanismos de acción de los mismos. CEOM3.12 - Utilización de los medicamentos, evaluando los beneficios esperados y los riesgos asociados y/o efectos derivados de su administración y consumo. CEOM3.13 - 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. CEOM3.14 - Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran. CEOM3.15 - Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.
Transversales	CT1.3 - Capacidad de aprender. CT1.5 - Capacidad de crítica y autocrítica. CT1.7 - Capacidad de análisis y síntesis. CT1.8 - Capacidad para generar nuevas ideas (creatividad). CT1.9 - Planificación y gestión del tiempo. CT1.10 - Comunicación oral y escrita en la lengua materna. CT1.12 - Liderazgo. CT1.13 - Trabajo en equipo. CT1.14 - Motivación. CT1.15 - Compromiso ético. CT1.16 - Resolución de problemas. CT1.17 - Preocupación por la calidad. CT1.18 - Toma de decisiones. CT1.20 - Iniciativa y espíritu emprendedor. CT1.21 - Habilidades interpersonales. CT1.28 - Conocimientos generales básicos sobre el área de estudio.

Objetivos o resultados esperados en el estudiante
1- Que la asignatura de Dietética y Nutrición sea una fuente de conocimientos, un pilar básico en su manejo profesional. 2- Que su discurso nutricional se base en el rigor de los conocimientos adquiridos. 3- Que adquiera habilidades y destrezas para formar, informar y formarse en temas relacionados con la alimentación humana.

Temario (Contenidos)



UNIDAD TEMATICA I

- 1-1 – Composición química del cuerpo humano.
- 1-2 – Flujo de la información genética: Nutrigenética y Nutrigenómica.
- 1-3 – Metabolismo energético (I): Obtención de energía. Regulación de los procesos metabólicos. Necesidades energéticas del organismo. Regulación del apetito.
- 1-4 - Metabolismo energético (II): Valor calórico de los alimentos. Balance energético.
- 1-5 – Bases moleculares de la nutrición (I): Nutrientes. Visión general.
- 1-6 - Bases moleculares de la nutrición (II): Principios inmediatos: Hidratos de carbono. Lípidos. Proteínas.
- 1-7 - Bases moleculares de la nutrición (III): Vitaminas. Minerales. Agua.
- 1-8 – Estrés oxidativo

UNIDAD TEMATICA II

- 2-9 – Principios generales de alimentación, nutrición y dietética
- 2-10 - Grupos de alimentos.
- 2-11 - Alimentos de origen animal. Alimentos de origen vegetal.

UNIDAD TEMATICA III

- 3-12 –Alimentación en las distintas etapas de la vida (I): Alimentación equilibrada del adulto. Recomendaciones generales en la nutrición en el anciano. Valoración del estado nutricional.
- 3-13 - Alimentación en las distintas etapas de la vida (II): Nutrición y alimentación del lactante, infancia y adolescencia.
- 3-14 –Alimentación en diferentes situaciones fisiológicas: Nutrición en el embarazo y la lactancia.

UNIDAD DIDACTICA IV

- 4-15 - Dietoterapia (I): Nutrición y obesidad. Trastornos alimentarios. Errores nutricionales
- 4-16 - Dietoterapia (II): Nutrición en situaciones patológicas.
- 4-17 - Dietoterapia (III): Nutrición artificial: Enteral y parenteral.

UNIDAD DIDACTICA V

- 5-18 - Seguridad alimentaria.
- 5-19 - La cesta de la compra. Conservación y manipulación de los alimentos.
- 5-20 - Alimentos funcionales
- 5-21 - Alimentos transgénicos
- 5-22 - Malnutrición.
- 5-23 - Higiene alimentaria

Método o sistema de evaluación

Examen.

El examen final consta de 40 preguntas tipo test con 4 respuestas, sólo una de ellas verdadera, más 6 preguntas de reserva. Cada pregunta contestada erróneamente resta de la nota del examen 0.33 puntos.

Se valora de 0 a 10 puntos y, después, se pondera según el cuadro / resumen que aparece al final de este apartado.

 UNIVERSIDAD DE MÁLAGA	Guía docente de asignatura Centro de Enfermería “<i>Virgen de la Paz</i>” Grado en Enfermería	Centro de Enfermería  “Virgen de la Paz” Adscrito a la Universidad de Málaga
--	--	--

”			
Criterio	Ponderación	Contenido	Fecha
Examen escrito	100 %	Todos los capítulos	Convocatoria oficial

Bibliografía recomendada
❖ Bases de la alimentación humana – Rodríguez Rivera V.M y Simón Magro E. - Editorial Netbiblo. 2008. ❖ Nutrición para educadores – Mataix Verdú J. (director) – Ed Díaz de Santos. 2005. ❖ Manual de nutrición y metabolismo – Bellido Guerrero D y De Luis Román, D – Ed. Díaz de Santos. 2006. ❖ Nutrición, actividad física y prevención de la obesidad. ESTRATEGIA NAOS. Ministerio de Sanidad. ❖ Plan integral de la obesidad Infantil. De la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía.

Páginas web recomendadas
Se mantendrá información actualizada en el espacio reservado, para el Centro y la asignatura, en el Campus virtual de la UMA

Elaboración: Profesorado de la asignatura, citado en el apartado correspondiente de este documento Fecha: 13/06/2026	Revisión: Comisión de Ordenación Académica del Centro Fecha: 18/06/2026	Aprobación: Junta de Centro Fecha: 13/07/2026
--	---	---