

## Profesión

Joan Esteva de Sagrera<sup>1</sup>,  
Mercè Pallàs Lliberia<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Decano de la Facultat de Farmàcia  
de la Universitat de Barcelona.

<sup>2</sup>Vicedecana Acadèmica  
y de Estudiantes de la Facultat  
de Farmàcia de la Universitat de  
Barcelona.

# La doble titulaci3n de los grados de Farmacia y Nutrici3n Humana y Diet3tica en la Universidad de Barcelona

La Universidad de Barcelona ofertar3 a partir del pr3ximo curso la doble titulaci3n de dos de los grados adscritos a la Facultat de Farmàcia, el de Farmàcia, impartido en el edificio de Pedralbes (que forma parte del Barcelona Knowledge Campus, BKC), y el de Nutrici3n Humana y Diet3tica, impartido en el Campus de la Alimentaci3n de Torribera, integrado en el Health Universidad de Barcelo-



©Thinkstock

na Campus (HUBc), en Santa Coloma de Gramanet. Con ello se amplía la oferta formativa del centro, se facilita el itinerario de los estudiantes que quieran obtener los dos grados y se consolida la dedicación de la facultad al ámbito sanitario, en lo que se refiere a dos de los elementos esenciales para mantener la salud y combatir la enfermedad: el medicamento y el alimento.

### Una facultad, dos ámbitos, dos escenarios

El farmacéutico, desde sus orígenes, ha estado centrado en las diversas facetas del medicamento, sin limitarse nunca estrictamente a ellas. En las boticas se confeccionaban y despachaban fórmulas magistrales, pero también plantas medicinales, tinta, alcohol y velas de cera. Con la industrialización del medicamento, el farmacéutico de oficina pasa a controlar la dispensación y se reducen paulatinamente las fórmulas magistrales, que han terminado desempeñando un papel marginal. El farmacéutico se ha especializado en la dispensación del medicamento, pero ha seguido, fiel a la tradición, haciendo también muchas otras cosas relacionadas con la salud: fitoterapia, productos sanitarios, cosméticos, ortopedia, análisis, homeopatía, óptica... Aunque especializado en el medicamento, el farmacéutico no es tanto un experto en el medicamento cuanto un experto en el cuidado de la salud especializado en el buen uso de los medicamentos. En la actualidad, los farmacéuticos formados en la facultad se orientan profesionalmente hacia la industria, la investigación, la farmacia asistencial y la nutrición. En cuanto a los farmacéuticos que ejercen en una oficina de farmacia, se inclinan hacia la farmacia asistencial y otras actividades relacionadas con el cuidado de la salud, entre ellas, de forma emergente cada vez más consolidada, la nutrición y la dietética.

La importancia sanitaria de la nutrición ha sido, sorprendentemente, obviada en los últimos tiempos, y se ha difundido la errónea y absurda idea de que todo el mundo puede comer y beber lo que le apetezca en función de que le guste o no. Esta idea es un disparate sanitario que perjudica gravemente a la salud, y que ha sido propiciada por las industrias y empresas que obtienen beneficios ingentes gracias a los pésimos hábitos alimentarios de la mayoría de la población. Entre estas empresas destacan las multinacionales de comida rápida y de comida basura a precios bajos y con una enorme facturación, que necesitan millones de consumidores ávidos de ingerir comida sabrosa y perjudicial. El resultado es la epidemia de obesidad padecida por los países industrializados, una de las plagas de nuestro tiempo.

Las personas no se alimentan por placer, aunque pueden obtener placer en hacerlo, sino que se alimentan para conservar sano su cuerpo, para no agredirlo, para no enfermar, y, caso de que estén enfermos, para facilitar su recuperación. El farmacéutico, como profesional sanitario, ha tomado conciencia de que, para conservar la salud, y para

recuperarla si se ha perdido, es precisa la acción conjunta de los medicamentos y los alimentos. Nadie puede comer lo que se le antoje, como tampoco puede tomar los medicamentos que le apetezcan. En función de su temperamento, estado de salud, metabolismo y resultados analíticos, unos alimentos le son convenientes y otros le resultan contraproducentes. Esto, que es una obviedad, se ha ignorado durante mucho tiempo, y el resultado es que muchos enfermos lo son fundamentalmente por sus malos hábitos alimentarios. Basta acudir a un supermercado, o comer en un restaurante, para advertir que muchos alimentos que se consumen alegremente deberían estar prohibidos o controlados, y que en los restaurantes se eligen los platos en función de su precio y sabor, pero no de su conveniencia sanitaria y mucho menos de las necesidades de salud de cada comensal.

Hoy se sabe que debe reducirse la sal en el pan y las comidas, las grasas y azúcares en la pastelería, y que los malos hábitos alimentarios son los responsables de muchas enfermedades que no pueden remitir si, junto a los medicamentos, no se instaura también un régimen sanitario, unas pautas nutricionales. Esto, que los hombres y mujeres actuales descubren como novedad, era algo evidente y archisabido por todos los sistemas médicos anteriores a la industrialización. La medicina tradicional china, coreana y nepalí, el ayurveda hindú, la medicina del Antiguo Irán, los consejos dietéticos de la Biblia, la medicina del Antiguo Egipto y de Mesopotamia, y también el hipocratismo y el galenismo, practicaban una visión integral del cuerpo humano que perseguía conservar la salud mediante la dietética, y recuperarla, una vez perdida, con fármacos y cirugía. El ideal, obviamente, era no estar enfermo, no tener necesidad de acudir a los fármacos («manos de los dioses» en opinión de Dioscórides, pero siempre peligrosos) ni a la cirugía, de inciertos resultados hasta los grandes avances experimentados en el siglo xx.

Hipócrates, tan lejano y antiguo, estaba más cerca de una idea integral de la salud que muchos médicos actuales, empeñados en contemplar sólo el funcionamiento de un órgano, como si éste tuviera entidad independiente separado del organismo en el que se integra. Los hipocráticos perseguían ante todo no dañar, que la naturaleza se curase a sí misma, auxiliarla con regímenes de salud y medicamentos, y restaurar el equilibrio que según ellos era la salud. Calcularon minuciosamente los alimentos que convenían a cada enfermo, en función de su temperamento, edad y sexo, hasta llegar a unos planteamientos antagónicos a los de la sociedad actual. Si el hombre y la mujer querrían hoy comer todo tipo de excesos alimentarios y que la farmacia evitase los daños consecuentes a una alimentación errónea, los médicos hipocráticos establecían largas listas de alimentos convenientes y de alimentos prohibidos para cada enfermo y cada situación, hasta el punto de que prescribían regímenes de salud no colectivos, sino individuales, perso-

nalizados, dedicados a una persona en concreto, no a todas, puesto que no a todos convenía la misma alimentación ni medicación.

Todo esto, tan elemental, empieza hoy a «saberse de nuevo», y los alimentos dejan de estar vinculados exclusivamente al gusto, para ser contemplados sanitariamente. La Universidad de Barcelona es pionera en este aspecto, y ha encontrado en la Facultad de Farmacia el escenario idóneo para integrar, sanitariamente, medicamentos y alimentos. En el centro se imparten tres grados: Farmacia, Nutrición Humana y Dietética, y Ciencia y Tecnología de los Alimentos; el primer grado en el edificio de Pedralbes, los otros dos también en la Facultad de Farmacia, pero en el Campus de la Alimentación de Torribera, en el que la Facultad de Farmacia representa el eje académico fundamental, completado con las aportaciones de otras facultades y universidades. Es un proyecto innovador y consolidado, que encuentra en la Facultad de Farmacia el principal protagonista e interlocutor, pero que excede el ámbito de la facultad para incorporar otros ámbitos relacionados con la alimentación, que en algún caso, por no ser estrictamente sanitarios, no tienen por qué vincularse a la Facultad de Farmacia, reservada para dar dimensión sanitaria a la dietética y a la nutrición. Esta perspectiva innovadora ha cristalizado recientemente en dos novedades: la titulación simultánea de Farmacia y Nutrición Humana y Dietética y el Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas, adscrito académicamente a la Facultad de Farmacia, aunque no administrativamente. Con estas dos iniciativas se refuerza la visión sanitaria de los alimentos hasta extenderla a la gastronomía, que ha de ir abandonando su orientación cuantitativa para enfocarse cualitativamente, pues la ingesta de alimentos se hace mediante la cocina y, por tanto, si en la cocina se adoptan medidas equivocadas, de poco servirá que se elijan los alimentos necesarios si por ejemplo se hierven de modo que se pierdan sus ingredientes saludables.

### Ventajas de la doble titulación

La doble titulación de Farmacia y Nutrición Humana y Dietética está implementada en varias universidades privadas del resto del Estado y, desde el curso pasado, en la Universidad de Valencia.

La posibilidad de cursar de forma simultánea los dos grados se ha vertebrado en un itinerario doble diseñado para lograr las competencias de las dos titulaciones de forma satisfactoria, durante 6 años que se impartirán tanto en el campus Pedralbes/BKC como en el Campus de la Alimentación/HUBc.

La simultaneidad de estudios está contemplada en varias universidades, y el diseño de un itinerario específico para alumnos que puedan completar los dos grados a la vez facilita y mejora la organización académica tanto del estudiante como de la institución que los imparte. En es-



©Thinkstock

te caso, los dos Grados están adscritos a la Facultad de Farmacia, lo cual imprime aún más sentido al itinerario doble.

Por otra parte, desde un punto de vista competencial y profesional, la oferta del doble itinerario se basa en la estrecha relación que mantienen los dos ámbitos profesionales en el desarrollo de algunas de sus competencias.

Ambos son Grados adscritos a la rama de Ciencias de la Salud, y la verificación de los dos Grados está regulada por el Real Decreto 1393/2007, que establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, y por Órdenes Ministeriales específicas (CIN/2137/2008 y CIN/730/2009, respectivamente), puesto que ambos son Grados que habilitan para ejercicio de profesiones sanitarias reguladas (Ley 44/2003).

La conveniencia de establecer el doble itinerario se encuentra en la propia base competencial que se asocia a los dos Grados. Algunas de las competencias de los dos Grados son complementarias y ambivalentes. Desde el punto de vista de conocimientos teóricos y prácticos, muchos de ellos son similares en ambas titulaciones, o bien se tratan con diferente grado de profundidad.

Las características académicas de este itinerario doble son las siguientes:

- El acceso a la doble titulación se hará por preinscripción universitaria para nuevos estudiantes.
- Se obtienen dos títulos de grado.

## Anexo. Itinerario curricular para obtener simultáneamente los títulos de grado de Farmacia y de Nutrición Humana y Dietética

Primer curso	
Primer semestre	Segundo Semestre
Química General e Inorgánica (6 créditos)	Química Orgánica I (6 créditos)
Iniciación al Trabajo de Laboratorio (3 créditos)	Química Analítica (6 créditos)
Biología Celular (3 créditos)	Botánica Farmacéutica (6 créditos)
Parasitología (6 créditos)	Bioquímica (6 créditos)
Historia de la Farmacia (3 créditos)	Introducción a la Farmacia Galénica (3 créditos)
Matemática Aplicada y Bioestadística (6 créditos)	Fisicoquímica I (3 créditos)
Física aplicada a Farmacia (3 créditos)	
Segundo curso	
Química Orgánica II (6 créditos)	Química Farmacéutica I (6 créditos)
Fisicoquímica II (6 créditos)	Microbiología I (6 créditos)
Biología Molecular (6 créditos)	Técnicas Instrumentales (6 créditos)
Farmacognosia (6 créditos)	Fisiología y Fisiopatología II (9 créditos)
Fisiología y Fisiopatología I (6 créditos)	Farmacia Galénica I (6 créditos)
Inmunología (4,5 créditos)	Farmacología General (6 créditos)
Tercer curso	
Microbiología II (6 créditos)	Farmacología y Terapéutica II (6 créditos)
Química Farmacéutica II (6 créditos)	Farmacia Clínica y Atención Farmacéutica (6 créditos)
Fisiología y Fisiopatología III (6 créditos)	Toxicología
Biofarmacia y Farmacocinética I (3 créditos)	Biofarmacia y Farmacocinética II (6 créditos)
Farmacología y Terapéutica I (6 créditos)	Legislación y Deontología (3 créditos)
Experimentación en Química Orgánica y Química Farmacéutica (3 créditos)	Análisis Clínicos y Diagnóstico de Laboratorio (4,5 créditos)
Farmacia Galénica II (6 créditos)	Optativa
Cuarto curso	
Antropología y Psicología del comportamiento alimentario (6 créditos)	Técnicas Culinarias (6 créditos)
Herramientas y Estrategias Dietéticas (6 créditos)	Nutrición y Dietética (6 créditos)
Bromatología I (6 créditos)	Bromatología II (6 créditos)
Nutrición Básica (6 créditos)	Regulación del Metabolismo (6 créditos)
Ampliación de Antropología Humana (6 créditos)	Nutrición Comunitaria y Epidemiología Nutricional (9 créditos)
Quinto curso	
Psicología y Educación Terapéutica (6 créditos)	Estancias en Prácticas Tuteladas (24 créditos)
Seguridad Alimentaria (6 créditos)	Trabajo de Fin de Grado de Farmacia
Restauración colectiva (6 créditos)	
Patología Nutricional y Dietoterapia (6 créditos)	
Salud Pública (6 créditos)	
Dietoterapia Aplicada (6 créditos)	
Sexto curso	
Complementos Dietéticos y Alimentos Funcionales (6 créditos)	Prácticas Externas de Nutrición (24 créditos)
Nutrición Molecular (6 créditos)	Trabajo de Fin de Grado de Nutrición Humana y Dietética
Nutrición Hospitalaria y Alimentación Artificial (6 créditos)	
Calidad y Gestión en la Empresa Alimentaria	
Optativas	

En rojo: asignaturas del grado de Nutrición Humana y Dietética que se cursan en el Campus de la Alimentación.  
El resto son asignaturas del grado de Farmacia que se cursan en el Campus Pedralbes.



©Thinkstock

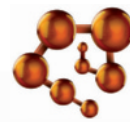


- La doble titulación consiste en la organización temporal de asignaturas de las dos enseñanzas que hay que cursar y superar, según el itinerario propuesto, asegurando la adquisición de conocimientos y competencias necesarias para cada una de ellas.
- Hay que cursar y superar un total de 393 créditos europeos (ECTS), con una duración prevista de 12 semestres (6 años)
- El estudiante cursa 24 ECTS de prácticas en Farmacias comunitarias o de hospital, y 24 ECTS de prácticas en instituciones y empresas relacionadas con el desarrollo de la profesión de dietista-nutricionista.

La orientación sanitaria de la nutrición y su vinculación con la Facultad de Farmacia representa, además, una gran oportunidad para los farmacéuticos, tanto en la industria como en el ámbito asistencial, en un momento en que la economía de las farmacias se resiente y es necesario encontrar nuevas actividades y fuentes de ingresos, nuevas formas de protagonismo social que hagan indispensable al farmacéutico como agente de salud.

No faltan voces que acusan a la universidad, y a nuestra facultad de farmacia en concreto, de aislamiento, desconexión con el mundo real en general y con el empresarial y profesional en particular, y que le recriminan vivir en una torre de marfil, espléndidamente aislada en su soledad. Quienes esto hacen suelen proyectar en la facultad, cuya realidad cambiante desconocen, las limitaciones de su ejercicio profesional, y responsabilizan a la universidad de no acometer los cambios que deben implementar ellos, los profesionales.

La universidad no vive aislada, pero tampoco puede ser instrumentalizada ni convertirse en una expendeduría de graduados al gusto de las empresas, pues su función sobrepasa, con mucho, tal planteamiento, y se propone la formación de las personas, su educación superior y ascensión social, la capacitación profesional, la investigación, la transferencia de conocimientos y la divulgación mediante estrictos criterios científicos. En un escenario difícil y desfavorable, la universidad sigue haciendo todo esto, que no es poco. Ojalá quienes la critican desmesuradamente fueran tan eficientes, en sus ámbitos, como lo es la universidad en el suyo. ●



**UnoFarma**  
COMPRA VENTA DE FARMACIAS

En **UnoFarma** le asesoramos para hacerle más fácil y segura su operación de traspaso.

Contamos con un equipo profesional con años de **experiencia** en el sector farmacéutico.

También le asesoramos en la **financiación** de distintas entidades bancarias.

**UnoFarma, su socio para comprar y vender farmacias**

**profesionalidad**

**seriedad**

**transparencia**



Contacto: **936 361 663 / 625 691 519**

**www.unofarma.es - info@unofarma.es**