

**ARTICULO ORIGINAL****La enseñanza de la nutrición en los planes de estudios de farmacia****Teaching nutrition in pharmacy studies at the university****Marti A<sup>1,3</sup>, Martínez JA<sup>1</sup>, Astiasarán I<sup>1</sup>, García MP<sup>2</sup>.**<sup>1</sup>Departamento de Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología. Facultad de Farmacia.Facultad de Farmacia, Universidad de Navarra. Vocalía de Alimentación<sup>3</sup>. Colegio Oficial deFarmacéuticos de Navarra<sup>2</sup>.

1. amarti@unav.es

**RESUMEN**

Se recopila información sobre la enseñanza de la Nutrición en Facultades de Farmacia antes y tras la reciente incorporación al Espacio Europeo de Educación superior (EEES).

Desde el año 1990 las directrices propias del título en Farmacia (RD1464/1990 de 20 de noviembre) señalan como asignatura Troncal la Nutrición y Bromatología en el segundo ciclo de la licenciatura con una carga lectiva mínima de 6 créditos.

En el Libro Blanco de la titulación de Farmacia (2004) se reafirma el interés de la Nutrición y Bromatología para el Farmacéutico, señalándose como una de sus competencias: "Emitir consejo nutricional y alimentario en los ámbitos comunitario, hospitalario y en atención domiciliaria". A la asignatura se le asignan entre 8,5 y 11 créditos en las diferentes Facultades de España.

En la actualidad, tras la implantación del EEES y tras la nueva normativa general de enseñanzas la orden CIN/2137/2008 de 3 de julio, que establece los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que posibiliten para el ejercicio de la profesión de Farmacéutico. Se recoge como una de las competencias del Graduado en Farmacia: "Prestar consejo terapéutico en farmacoterapia y dietoterapia, así como en el ámbito nutricional y alimentario en los establecimientos en los que presten servicios". De forma que los nuevos planes de estudio puestos en marcha por las Facultades de Farmacia incluyen entre sus materias obligatorias, las correspondientes al área de Nutrición y Bromatología.

Según todo lo expuesto, el profesional farmacéutico sigue manteniendo una preparación significativa en temas de alimentación y salud.

**ABSTRACT**

Information on the teaching of Nutrition in Faculties of Pharmacy is compiled before and after the recent incorporation to the European Space for Higher Education (ESHE).

Since the year 1990, the national guidelines for the University Degree in Pharmacy (RD 1464/1990, BOE of November 20) point to Nutrition and Food Sciences as a main topic located in the second cycle of the degree with a 6 credits of academic load.

According to Libro Blanco de Farmacia (2004) the interest of the Nutrition and Food Sciences is reinforced for Pharmacy students, being one of its professional skills: "To provide alimentary and nutritional counseling in different settings such as health centers, hospital and home". Nutrition and Food Sciences has about 8.5 to 11 credits in the Faculties of Pharmacy in Spain.

Currently, after the incorporation into the ESHE with the aid of Spanish directives for university

studies (CIN/2137/2008 of July 3) the requirements for the official university titles in Pharmacy are established. One competence for pharmacists is: "To provide therapeutic counseling in pharmacotherapy and diet therapy in the health-related establishments in which they work". One consequence of this design is that the Faculties of Pharmacy are including Nutrition and Food Sciences among their obligatory matters.

In conclusion, the pharmacist continues to have some knowledge in the arena of food, diet and health.

**PALABRAS CLAVE:** Nutrición, EEES, Farmacia/ Nutrition, ESHE, Pharmacy

---

**KEYWORDS:** Nutrition, EHEA, Pharmacy / Nutrition, Eshe, Pharmacy

El Libro blanco de FARMACIA (ANECA 2004)<sup>1</sup> señala que “la misión de la práctica farmacéutica es llevar a cabo la atención farmacéutica, que se centra en actitudes, conducta, compromisos, asuntos, ética, funciones, conocimientos, responsabilidades y destrezas en la provisión de la terapéutica de los medicamentos con el objetivo de lograr resultados tendentes a la mejora de la calidad de vida de los pacientes.

Estos resultados de la terapia son:

- i) curación de la enfermedad,
- ii) eliminación o reducción de los síntomas,
- iii) detención de la enfermedad (o disminución del grado de avance),
- iv) prevención de la enfermedad,
- v) alteraciones deseadas en procesos fisiológicos con el mínimo riesgo de los pacientes”.

Es por ello que el farmacéutico se considera un experto en el medicamento y su entorno. Así, esta misma fuente recoge más de 50 salidas profesionales, relacionadas con la química, la salud y el ámbito alimentario<sup>2</sup>.

En un breve apunte sobre la trayectoria de la Nutrición en la Universidad se puede precisar que en 1934 se introduce en España “Bromatología y Microbiología” en la Facultad de Farmacia. En 1943 la asignatura de “Análisis Químico Aplicado y Bromatología”, mientras que a finales de los 70 se ofrece la “Nutrición y Dietética” como asignatura optativa. Mas tarde comenzó a figurar la asignatura de “Nutrición y Bromatología” como Troncal, tal como aparece hoy en día.

La Nutrición se engloba en el área de AREA V (Medicina y Farmacología) dentro de las Áreas Temáticas propuestas por el Comité Consultivo para la Formación del Farmacéutico (1994). Además, el Libro blanco de FARMACIA<sup>1</sup> recoge entre los objetivos generales de la titulación de Farmacia la siguiente competencia: “Emitir consejo nutricional y alimentario en

---

los ámbitos comunitario, hospitalario y en atención domiciliaria”.

Esta misma fuente recoge tres Competencias específicas de conocimientos y habilidades para la Nutrición y Bromatología:

1. Desarrollar análisis higiénico-sanitarios (bioquímico, bromatológico, microbiológicos, parasitológicos) relacionados con la salud en general y con los alimentos y medio ambiente en particular.

2. Relación existente entre alimentación y salud. La importancia de la dieta en el tratamiento y prevención de las enfermedades.

3. Técnicas analíticas relacionadas con diagnóstico de laboratorio, tóxicos, alimentos y medioambiente.

Antes del EEES la Nutrición y Bromatología figura en los planes de estudio de las facultades de Farmacia de España como asignatura anual de 2º ciclo en 3º o 4º curso, con una carga lectiva entre 8,5 y 11 créditos. Según en las estimaciones del Libro blanco de FARMACIA<sup>1</sup> se le asigna un 2,5% de los créditos totales de la Licenciatura con una media de 5,63 créditos teóricos y 2,47 créditos prácticos.

Con la implantación del EEES y la nueva normativa general de enseñanzas reguladas por el Real Decreto 1393/20073 sobre enseñanzas universitarias oficiales, los estudios de Farmacia se estructuran en 5 cursos de 60 ECTS/curso lo que suponen 300 ECTS. De ellos 60 ECTS deben corresponder a la formación básica (primera mitad del grado), dentro de éstos 36 ECTS deben pertenecer a materias básicas (mínimo de 6 ECTS) de la rama de conocimiento en el caso de Farmacia Ciencias de la salud. Por otro lado, se asigna un máximo de 60 ECTS máximo a las Prácticas externas o Estancias tuteladas y de 6 a 30 ECTS al Trabajo fin de grado obligatorio.

Además una orden específica CIN/2137/20084 de 3 de julio establece los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que posibiliten para el ejercicio de la profesión de Farmacéutico. En ella se recoge como una de las competencias del Graduado en Farmacia: “Prestar consejo terapéutico en farmacoterapia y dietoterapia, así como en el ámbito nutricional y alimentario en los establecimientos en los que presten servicios”. Esta misma fuente recoge las Competencias específicas del área de Nutrición y Bromatología que son las siguientes:

1. Prestar consejo terapéutico en el ámbito nutricional y alimentario en los establecimientos en los que presten servicios.

2. Conocer los principios y procedimientos para la determinación analítica de compuestos: técnicas analíticas aplicadas al análisis de agua, alimentos y medio ambiente.

3. Desarrollar análisis higiénico-sanitarios (bioquímico, bromatológico, microbiológicos,

---

parasitológicos) relacionados con la salud en general y con los alimentos y medio ambiente en particular.

4. Conocer las técnicas analíticas relacionadas con diagnóstico de laboratorio, tóxicos, alimentos y medioambiente.

Recientemente se ha revisado en Internet la información sobre la asignatura en el Grado de Farmacia de las diferentes Universidades y se ha recopilado la información siguiente:

Universidad	Carga lectiva	Curso
Salamanca	8 ECTS, semestral	3º
San Pablo CEU	6 ECTS (N y Dietética) 3 ECTS (B)	3º
Navarra	4,5 ECTS (N) 4,5 ECTS (B)	3º
Europea de Madrid	3 ECTS (N) 6 ECTS	3º
Alfonso X el Sabio	12 ECTS, anual	3º
Castilla-La Mancha	6 ECTS	
San Jorge	6 créditos	2º
Sevilla	Anual	
Santiago de Compostela	I: 6 ECTS II: 4,5 ECTS	3º
Granada	6 ECTS	
Miguel Hernández	7,5 ECTS	
Alcalá	9 ECTS	
Barcelona	9 ECTS	3º
Murcia	9 ECTS, anual	
Valencia	6 ECTS, anual	3º

Por todo ello se puede señalar que tras la reciente implantación del EEES los estudios de Farmacia siguen gozando de un razonable contenido en asignaturas relacionadas con el área de Alimentación y la Salud, representado aquí por la carga lectiva de la asignatura de Nutrición y Bromatología que oscila entre 6 ECTS y 9 ECTS, lo que representa el 2-3% del total de ECTS.

Por otro lado, en las conclusiones del VII Foro de debate SENPE. Formación en Nutrición:

de la Universidad a la Especialidad<sup>5</sup> se recoge que hasta la fecha no hay materia específica con las competencias en alimentación, nutrición y dietética en los nuevos estudios de Grado en Medicina ni de Enfermería.

## **BIBLIOGRAFÍA**

1. Libro blanco Título de GRADO en FARMACIA (ANECA 2004).
  2. Directiva europea 2005/36/CEE del Parlamento Europeo y del Consejo de 7 de Septiembre de 2005 relativa al reconocimiento de cualificaciones profesionales.
  3. Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales.
  4. Orden CIN/2137/2008, de 3 de julio, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Farmacéutico.
  5. Conclusiones del VII Foro de debate SENPE. Formación en Nutrición: de la Universidad a la Especialidad
  6. [http://www.senpe.com/foros/conclusiones\\_7Foro\\_SENPE.pdf](http://www.senpe.com/foros/conclusiones_7Foro_SENPE.pdf)
-