



1



2

DIÀLEGS

Grau en Nutrició Humana i Dietètica

«Aquest grau sorgeix d'una necessitat social»

Coordinació: M. R. Brox
Fotos: Miguel Lorenzo



4



3

1_Joan Carles Moltó, vicedegà de la Facultat de Farmàcia de la Universitat de València

2_Merche Tarazona, orientadora de l'IES l'Om de Picassent

3_Gabriela Georgieva, estudianta de l'IES l'Om de Picassent

4_Yarima Martínez, estudianta de l'IES l'Om de Picassent

GABRIELA GEORGIEVA. Quins avantatges té estudiar aquest grau?

JOAN CARLES MOLTÓ. Són estudis que et permeten tenir un títol que et faculta per exercir una professió sanitària regulada per llei. Només aquests estudis t'hi habiliten, com els graduats en Farmàcia o en Medicina. Evidentment algú que no és metge no pot exercir la medicina, i la llei protegeix de l'intrusisme professional.

GABRIELA. Quines eixides professionals té aquesta titulació?

JOAN CARLES. El títol t'habilita per ser dietista nutricionista. Pots exercir tant en l'administració pública, en hospitals, però també es pot treballar en l'àmbit privat, en clíniques, empreses alimentàries i indústries privades, perquè la persona graduada no només és competent en la part de salut, sinó també en la producció d'aliments.

YARIMA MARTÍNEZ. Quina diferència hi ha entre el grau i el cicle formatiu en Dietètica?

JOAN CARLES. La nutrició és la ciència que estudia com els components dels aliments són utilitzats per l'organisme i la dietètica combina els aliments per tal que proporcionen adequadament els nutrients, però en realitat són complementàries. Per això, el grau es denomina Nutrició Humana i Dietètica. El cicle formatiu prepara coneixedors de les dietes sense base universitària. En les assignatures més generals del grau, però, se n'estudien les bases cien-



© Ana Ponce & Ivo Rovira

Laboratori de Fisiologia de la Facultat de Farmàcia on l'estudiantat de Nutrició Humana i Dietètica fa pràctiques.

tífiques, d'aquestes dietes. A més, l'únic títol que habilita per ser dietista nutricionista és l'universitari. Les persones amb el títol de formació professional no poden ser responsables d'una clínica dietètica.

MERCHE TARAZONA. Les eixides professionals es poden solapar?

JOAN CARLES. Sempre parlem de treballs a diferent nivell. El cap no serà mai la persona que provinga del cicle formatiu. D'activitats, n'hi ha de comunes. Per exemple, els de cicle formatiu poden aplicar dietes, però el professional sanitari que pot actuar de dietista nutricionista és exclusivament aquell que té la titulació superior. Si ho comparem amb el món de la informàtica, les persones que tenen un cicle formatiu utilitzen els programes, però el graduat és qui a banda d'utilitzar-los els dissenya i hi investiga amb bases científiques.

GABRIELA. Quina importància té una dieta equilibrada?

JOAN CARLES. La principal és la prevenció de malalties relacionades amb l'alimentació. Aquests estudis donen molta importància a la prevenció. A més, quan apareix la malaltia una dieta adequada també ajuda a millorar la recuperació. Hi ha malalties que no tenen més remei que tractar-se per mitjà de la dieta, com ara la diabetis o l'obesitat, perquè malgrat els medicaments, el control de la dieta ha d'estar present.

MERCHE. Com sorgeix la necessitat d'implantar aquests estudis com a grau?

JOAN CARLES. És una necessitat social. Per exemple, a Europa, estan més implantats i tenen més tradició que ací. Fins ara, a Espanya, hi ha altres professionals que han

«La nutrició és la ciència que estudia com els components dels aliments són utilitzats per l'organisme i la dietètica combina els aliments per tal que proporcionen adequadament els nutrients, però en realitat són complementàries»

estan fent algunes funcions de dietista, però no són especialistes de l'alimentació. Nutrició Humana i Dietètica sorgeix per a cobrir aquest buit professional. La diplomatura va començar l'any 2001 a la Universitat de València. Aquest curs acabaran els estudis la primera promoció de graduats, uns 80, tots ells procedents dels estudis de diplomatura.

YARIMA. Quina modalitat de batxillerat recomanaríeu per estudiar aquest grau?

JOAN CARLES. Es recomana que tinguin una base mínima de física, de química, de matemàtiques i de biologia.

YARIMA. Quin perfil tenen els estudiants que cursen aquest grau?

JOAN CARLES. La majoria procedeix de batxillerat, molts pocs són majors de 25 o 40 anys, i la resta, de cicles formatius. Quant als coneixements previs, n'hi ha de tot. Els graus han incorporat assignatures bàsiques i gairebé es parteix de zero. Si bé es pot dir que el primer curs resulta més fàcil per a la gent de batxillerat que no per als de cicles formatius, aquests últims amb més dedicació i interès el superen igualment.

CENTRE:

Facultat de Farmàcia

CAMPUS: Burjassot-Paterna

WEB: www.uv.es/farmacia

TEL.: 963 864 100 centraleta

CRÈDITS: 240

CURSOS: 4

PLACES PER A PRIMER: 160

NOTA DE TALL: 9,12 (quota general)

MATÈRIES DE FORMACIÓ BÀSICA:

60 crèdits (48 de la branca pròpia)

MATÈRIES OBLIGATÒRIES: 135 crèdits

MATÈRIES OPTATIVES: 15 crèdits

PRÀCTIQUES EXTERNES OBLIGATÒRIES:

18 crèdits

TREBALL DE FI DE GRAU:

12 crèdits

Grau en Nutrició Humana i Dietètica

Els i les dietistes nutricionistes són persones expertes en alimentació, nutrició i dietètica i tenen capacitat per intervenir en l'alimentació d'una persona o d'un grup, des dels àmbits d'actuació següents: la nutrició en la salut i en la malaltia, el consell dietètic, la investigació i la docència, la salut pública des dels organismes governamentals, les empreses del sector de l'alimentació i la restauració col·lectiva i social. Aquest grau té 20 assignatures transversals (111 crèdits comuns) amb el grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments i la transformació de diplomatura (3 anys) a grau (4 anys) ha actualitzat la nova titulació en afegir nous continguts en psicologia, química dels aliments, nutrició comunitària, documentació i metodologia científica, patologia molecular i higiene alimentària.

Inserció laboral molt diversa

La inserció laboral dels graduats en Nutrició Humana i Dietètica té diversos àmbits. En primer lloc, hi ha el vessant de la clínica i la salut pública, àrea en què aquests professionals exerceixen en clíniques privades juntament amb altres professionals sanitaris o bé en hospitals de titularitat pública i en centres de salut on previsiblement s'aniran incorporant. En segon lloc, la restauració.

Cada vegada són més les empreses d'alimentació, els hotels i els restaurants d'alt nivell que inclouen dietistes com a assessors de les propietats nutricionals dels aliments, o els contracten per confeccionar els menús d'escoles, hospitals, residències de la tercera edat, etc. Els graduats en aquesta titulació també treballen en tot allò que es relaciona amb la innovació de productes alimentaris, l'assessorament legal i científic, la comercialització i el màrqueting de productes alimentaris en la indústria o bé poden dedicar-se a la docència i la investigació.

Des del 2005, els estudiants de la diplomatura van constituir ADINU (Associació de Dietistes i Nutricionistes Universitaris, tant a la Universitat de València com a la Universitat d'Alacant), per promoure diverses activitats culturals. Aquesta associació va ser el germen del Col·legi Oficial de Dietistes i Nutricionistes de la Comunitat Valenciana (CODiNuCoVa), nascut el 2009.

MERCHE. Què comporta el canvi de diplomatura a grau?

JOAN CARLES. De cara a l'empresa pública o l'administració, té conseqüències sobre la categoria laboral o professional perquè poden accedir a les places de nivell A, per tant, al màxim rang laboral. Es pot continuar amb els estudis de postgrau, fent un màster oficial o el doctorat. De cara a treballar a Europa, tots els països de l'EEES reconeixen el títol de grau i no necessita ser homologat com la diplomatura.

MERCHE. Quantes universitats valencianes i espanyoles tenen aquesta carrera?

JOAN CARLES. De valencianes, només dues, la d'Alacant i nosaltres. Pel que fa a la resta d'Espanya, al voltant d'una vintena d'universitats. Normalment aquest grau està lligat a les facultats de Farmàcia o de Medicina, fins i tot en alguns llocs a Infermeria. En el nostre cas s'estudia a la Facultat de Farmàcia.

MERCHE. Una vegada començat aquest grau, hi ha possibilitat de canviar-se al grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments. En què es diferencien tots dos títols?

JOAN CARLES. Ambdós graus tenen moltes matèries

coincidents. El primer curs s'assembla moltíssim al de Ciència i Tecnologia dels Aliments; de fet, només varien dues assignatures. I al llarg de tot el grau podem dir que comparteixen al voltant del 65% de crèdits. Per tant, si l'estudiant ho planifica i tria les optatives i unes pràctiques externes comunes als dos graus, en un parell d'anys addicionals pot acabar els dos graus. Els graduats en Ciència i Tecnologia dels Aliments no poden elaborar dietes i la titulació és més tècnica, més orientada a la indústria, a la part de la producció, el transport, l'emmagatzematge, però hi ha aspectes de qualitat, etiquetatge i assessorament de cara a la indústria que poden desenvolupar els titulats en qualsevol de les dues titulacions. ■