



Universidad
del País Vasco

Euskal Herriko
Unibertsitatea

FARMAZIA
FAKULTATEA
FACULTAD
DE FARMACIA

FARMAZIA FAKULTATEA

**Gradu Bikoitza: Farmazia + Giza Nutrizioa eta Dietetika /
Elikagaien Zientzia eta Teknologia / Ingurumen Zientziak /
Farmazia / Giza Nutrizioa eta Dietetika**

www.ehu.es

Farmazia Fakultatea



Gradu Bikoitza: Farmazia + Giza Nutrizioa eta
Dietetika **6. or.** / Elikagaien Zientzia eta
Teknologia **8. or.** / Ingurumen Zientziak **10. or.** /
Farmazia **12. or.** / Giza Nutrizioa eta Dietetika **14. or.**

Gure konpromisoa: bikaintasuneko irakaskuntza eta ikerketa

Gure fakultatea unibertsitate ikastegi bat da, eta haren egitekoa jakintza sortzea, garatzea eta transmititzea da osasun zientzien arloan eta arlo zientifiko-teknologikoetan, gure gizartearen beharrezan erantzuteko.

Gure fakultatean egindako ikerketei esker, ikastegia Euskal Herriko erreferente bat da I+G+B arloan.

Gure helburua ikasleei oinarri zientifiko sendo bat eskaintzea da, titulu bakoitzaren gaitasun profesionalak gara ditzaten eta esperientzia praktikoa jaso dezaten, beren lana profesionaltasunez egiteko, baita konpromiso etikoz eta sozialaz ere.

Fakultateak Euskal Unibertsitate Sistemaren ikastegien akreditazio instituzionala du, eta AUDITen Kalitatea Bermatzeko Sistema (KBBS) ezarri izanaren ziurtagiria.



FAKULTATEA ZENBAKITAN

4

gradu

+80

plaza Europako
eta herrialde
elkartuetako
unibertsitateetan

1

gradu
bikoitz

+100

plaza Espainiako
unibertsitateetan

4

master

+200

plaza
Latinoamerikan
eta beste norako
batzuetan



Farmazia Fakultatea
Unibertsitateko ibilbidea, 7
01006 Gasteiz

945 013 021
secretariadealumnado.ff@ehu.eus
www.ehu.eus/eu/web/farmazia-fakultatea



GURE AZPIEGITURAK

Irakaskuntzarako guneak:

- 22 gela, ikus-entzunezko tresneriaz hornituak
- 11 gela, bideokonferentzia sistemarekin
- Erabilera anitzeko 4 gela, taldean lan egiteko

Laborategiak:

- Irakaskuntza eta ikerketa laborategiak
- Balio anitzeko 3 laborategi, erabilera orokorrerako
- Mikroskopiako laborategiak

Enpresa gela:

- UPV/EHU - Novaltia Farmaziako gela

Ikasleek beren kabuz erabiltzeko guneak:

- 66 postu ikastegian, IKD ikaskuntzarako
- Talde lanak eta beste jarduera batzuk egiteko ikasgela

Beste gune batzuk:

- Elikagaiak prozesatzeko planta pilotua
- Ekitaldi Aretoa, bideokonferentziarako sistemaz eta aldibereko itzulpenarako kabinaz hornitua
- Gradu Aretoa
- 3 informatika gela
- Batzar Aretoa

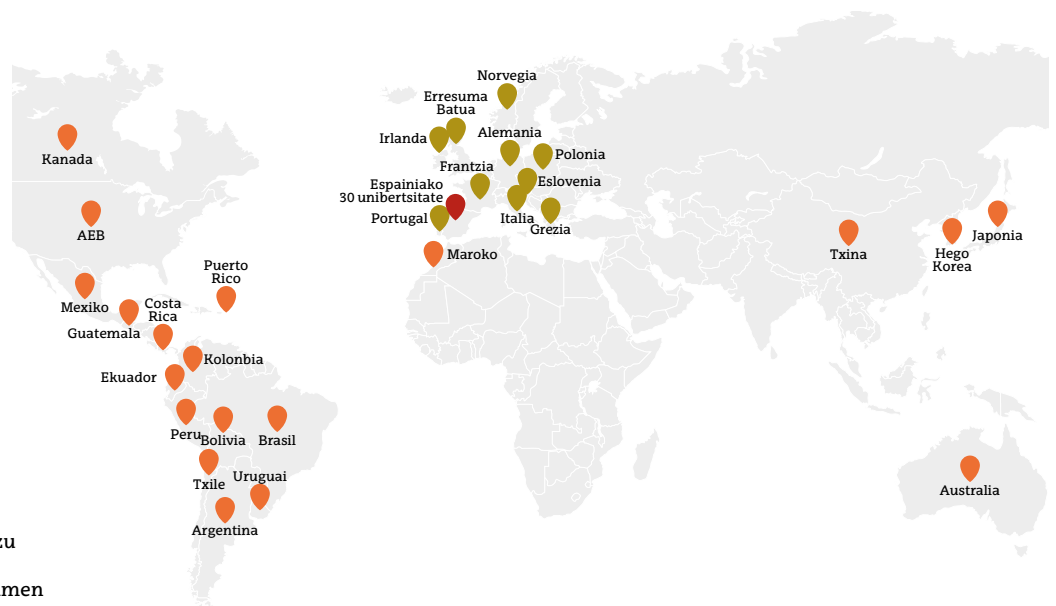


Gure gizartearen garapenean eta ongizatean laguntzen duten profesionalak prestatzen ditugu.



MUGIKORTASUN PROGRAMAK

- **SICUE** Espainiako unibertsitateak
- **ERASMUS +** Europako unibertsitateak
- **Latinoamerika eta beste norako batzuk**



Hemen aurkituko duzu ikastegi honetako mugikortasun-programen informazio guztia.

IRAKASKUNTZA ELEANIZTUNA

Gradu guztiak egin daitezke euskaraz eta gaztelaniaz. Fakultateak parte hartze aktiboa du UPV/EHUko Eleaniztasun Planean, eta, ikasturtez ikasturte, gero eta irakasgai gehiago eskaintzen ditu ingelesez, baita *English Friendly Course (EFC)* modalitatean ere.

UNIBERTSITATEKO PRAKTIKAK

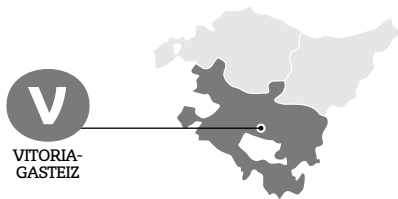
- Nahitaezko kanpoko praktikak bost graduetakoz azken mailetan.
- Curriculumez kanpoko borondatezko praktikak, eskolaz kanpoko aldietan bereziki.
- Praktikak egiteko 200 hitzarmen baino gehiago enpresa eta erakundeekin.
- Praktikak egin daitezke unibertsitateko ikerketa laborategietan.

GRADU AMAIERAKO LANA

GRALa graduan eskolak ematen dituzten irakasleen ikuskaritzaz egiten da, eta honelakoa izan daiteke:

- Tituluari lotutako gai bati buruzko berrikuspen bibliografiko bat.
- Lan esperimental bat, UPV/EHUko ikertaldeetan eta kanpoko praktikak egiteko zentroetan egin ahal izango dena.

NON EMATEN DIRA GURE GRADUAK?



Bizi Arabako Campusa!



+7.000 ikasle



7 ikastegi



1 unibertsitate egoitza

Ostatu zerbitzua: ostatua aurkitzen lagunduko dizugu



2 biblioteka



Kultura, musika eta arte jarduerak



1 kiroldegi
Itunpeko kirol zentroak



Ikasi hizkuntzak
Hizkuntza egiaztagirak



Enplegu Gunea

Gradu bikoitza FARMAZIA + GIZA NUTRIZIOA ETA DIETETIKA



Jakintza adarra: Osasun Zientziak

Farmaziako eta Giza Nutrizioko eta Dietetikako Gradu Bikoitzeko ikasketak amaitzen dituztenek bi titulu ofizial edukiko dituzte eta ezagutzak izango dituzte sendagaiekin, elikadurarekin, nutrizioarekin eta dietetikarekin lotutako oinarriko diziplinetan, eta, hala, osasun arloan estimu handiko bi lanbide horietan aritu ahalko dira.

Osasun arloko bi lanbide horiek osagarriak dira, farmazialariaren eta dietista nutrizionistaren gaitasunen arteko lotura estua dela eta. Bi titulazio horiek gai komunak dituztenez, sei mailaz osatutako ikasketa plana diseinatu ahal izan da, eta bi titulazioak egiteko beharrezko denbora optimizatu da.

Gradu bikoitz honek izaera esperimentalak du ezaugarri nagusi, laborategiko praktikak irakaskuntzaren zati garrantzitsu baitira. Farmazia titulazioko kanpoko praktikak farmazia bulegoetan edo ospitaletako farmaziako zerbitzuetan egiten dira. Giza Nutrizioko eta Dietetikako Graduak, berriz, ospitale, taldeentzako sukaldaritza enpresa, gizarite ongizaterako zentro, hezkuntza zentro eta abarretan egiten dira, publikoetan nahiz pribatuetan. Praktika horiek aukera ematen diete ikasleei etorkizunean lan egingo duten errealitate profesionalarekin harremanetan jartzeko.



[Hemen](#) aurkituko duzu gradu honi buruzko informazio zehatzagoa.

Titulu honek gaitasuna emango dizu...

Farmako eta sendagaiak identifikatu, diseinatu, aztertu, ekoiztu eta emateko; aholku farmakoterapeutikoak emateko; elikagaien osaera, propietate eta balio nutritiboak ezagutzeko; menuak diseinatu eta tratamendu dietetiko nutrizionalak planifikatzeko.

Komunikazio trebetasunak landuko dira pazienteekin aritzeko, diziplina anitzeko taldeekin lan egiteko eta bi osasun lanbideak arautzen dituzten printzipio etiko eta deontologikoak ezagutzeko.

Gradu bikoitz honek doktoretza programetarako sarbide zuzena ematen du.

Irteera profesionalak:

Gradu bikoitz honek hurrengo lanbideetara sartzeko aukera emango dizu:

- Farmazia bulegoak
- Ospitale prestakuntzako espezialitateak (BAFE)
- Nutrizio klinikoa, nutrizio aholkularitza eta hezkuntza
- Kudeaketa osasun administrazioan
- Taldeentzako sukaldaritza
- Analisi laborategiak
- Banaketa farmazeutikoa
- Farmazia, kimika eta elikagaien industria
- Elikadura segurtasuna
- Kirol nutrizioa eta beste kolektibo espezifiko batzuen
- Irakaskuntza
- Ikerkuntza: sektore farmazeutikoan, dietetika eta nutrizioan; bioteknologian, biomedikuntzan, kimikan, kosmetikan etab.

Sendagai, elikadura, nutrizio eta dietetika arloko profesional gisa pertsonen osasunean laguntzeko interesik baduzu, eta, gainera, biologian eta kimikan ezagutzarik baduzu, Farmaziako eta Giza Nutrizioko eta Dietetikako Gradu Bikoitzak bi lanbide sanitario horietan jarduteko gaituko zaitu.

IKASKETA PLANA

LEHENENGO MAILA 72 kreditu (oinarrizko irakasgaietako 60 kreditu + nahitaezko irakasgaietako 12 kreditu)

1. lauhilekoa

- Elikadura eta Kultura
- Fisika
- Kimika Orokorra eta Ez-organikoa
- Matematika eta Estatistika
- Zelulen eta Ehunen Biologia

2. lauhilekoa

- Biokimika
 - Giza Anatomia
 - Landareen Biologia
 - Legeria, Deontologia eta Kudeaketa
 - Kimika Fisikoa
 - Kimika Organikoa
-

BIGARREN MAILA 72 kreditu (oinarrizko irakasgaietako 24 kreditu + nahitaezko irakasgaietako 48 kreditu)

1. lauhilekoa

- Biologia Molekularra
- Giza Fisiologia
- Kimika Analitikoa
- Kimika Organiko Aurreratua
- Psikologia eta Komunikazioa

2. lauhilekoa

- Biokimika Klinikoa
 - Elikagaien Kimika eta Biokimika
 - Fisiopatologia
 - Immunologia
 - Mikrobiologia eta Parasitologia Orokorra
 - Teknika Instrumentalak
-

HIRUGARREN MAILA 74 kreditu (nahitaezko irakasgaiak)

1. lauhilekoa

- Bromatologia
- Farmakologia I
- Mikrobiologia eta Parasitologia Deskribatzailea

2. lauhilekoa

- Farmakologia II
 - Farmazia Galenikoa
 - Giza Nutrizioa
 - Sukaldaritza Teknologia eta Elikagaien Prozesatzea
-

Urte osokoa

- Kimika Farmazeutikoa
-

LAUGARREN MAILA 72 kreditu (nahitaezko irakasgaiak)

1. lauhilekoa

- Biofarmazia eta Farmakozinetika
- Farmakognosia
- Teknologia Farmazeutikoa I

2. lauhilekoa

- Farmazia Klinikoa eta Farmakoterapia
 - Kudeaketa, Plangintza, Legeria eta Deontologia
 - Teknologia Farmazeutikoa II
-

Urte osokoa

- Dietetika Orokorra eta Aplikatua
 - Elikagaien Segurtasuna eta Kalitatea
-

BOSGARREN MAILA 60 kreditu (nahitaezko irakasgaietako 54 kreditu + Gradu Amaierako Laneko 6 kreditu)

1. lauhilekoa

- Immunonutrizioa eta Elikadura Alergiak
- Komunitate Elikadura
- Mikrobiologia eta Parasitologia Klinikoa
- Osasun Publikoa
- Toxikologia

2. lauhilekoa

- Gidaritzapeko Praktikak (Farmazia)

GRADU AMAIERAKO LANA (Farmazia)

SEIGARREN MAILA 60 kreditu (nahitaezko irakasgaietako 50 kreditu + Gradu Amaierako Laneko 10 kreditu)

1. lauhilekoa

- Dietoterapia
- Nutrizioarekin Lotutako Epidemiologia
- Talde Espezifikoen Nutrizioa eta Dietetika
- Taldeentzako Sukaldaritza

2. lauhilekoa

- Gidaritzapeko Praktikak (Giza Nutrizioa eta Dietetika)

GRADU AMAIERAKO LANA (Giza Nutrizioa eta Dietetika)

ELIKAGAIEN ZIENTZIA ETA TEKNOLOGIAKO GRADUA



Jakintza adarra: Zientziak

Azken urteotan ezin konta ahala aldaketa eta eraldaketa eman dira elikaduraren arloan, eta horregatik, hain zuzen, elikagai industriak elikagai katearen etapa guztiak sakon ezagutzen dituzten profesionalak behar ditu.

Elikagaien Zientzia eta Teknologiko Gradua elikagaiak diseinatu, prestatu, eraldatu, ontziratatu, biltegitatu eta banatzeko prozesuan inplikaturako lehengaiak, haien konposizioa eta prozesu teknologikoak nahiz bioteknologikoak aztertzeko prestatuko zaitu.

Nekazaritzako elikagaien eta haien kalitatearen analisia tituluan kezkatzen gaituen gaietako bat da, eta gizakiak kontsumitzen dituen janarien osasun kontrola lantzeaz ere arduratzen gara.

Tituluak izaera nabarmen esperimentalak du, zati handi bat laborategian eta landa praktikan egiten baita, eta horiek osatzeko, nahitaezko kanpoko praktikak egin behar dira, elikagai industriaren arloko zentroetan.

Elikagaiak eta bere produkzioa interesatzen bazaizkizu, elikagaien kalitatea eta segurtasuna hobetzen lagundu nahi baduzu eta, gainera, kimika bezalako gaietan ezagutzak badituzu, profil egokia duzu Elikagaien Zientzia eta Teknologiko Gradua egiteko.



[Hemen](#) aurkituko duzu gradu honi buruzko informazio zehatzagoa.

Titulu honek gaitasuna emango dizu...

Elikagaiak prestatu, ontziratatu eta banatzeko prozesuetan inplikaturako lehengaiak, konposizioari eta prozesuei buruzko oinarriak ezagutzeko; elikagaien eta prozesuen kalitatea eta segurtasuna bermatzeko sistemak kudeatzeko; elikagai industria eta kontsumitzaileak aholkatzeko; eta elikagaien arloko araudiak ebaluatu eta garatzeko.

Irteera profesionalak

Lana egin ahal izango duzu, besteak beste, elikagaien industrian, ikerketako zentro teknologikoetan, laborategietan eta aholkularitzetan, honako eginkizun hauetan:

- Elikagai industriaren prozesu, produktu eta hondakinen kalitatearen gestioa, ebaluazioa eta kontrola
- Elikagaien prozesatzea
- Elikagaien segurtasunaren gestioa, ebaluazioa eta kontrola
- Elikagaien marketina eta merkaturatzea
- Elikagai prozesu eta produktuen diseinua, garapena eta berrikuntza
- Lege, zientzia eta teknika aholkularitza
- Taldeentzako sukaldaritza
- Irakaskuntza
- Ikerketa nekazaritza, arrantza, abeltzaintza eta elikagaien arloan

IKASKETA PLANA

LEHENENGO MAILA 60 kreditu (oinarrizko 36 kreditu + nahitaezko 24 kreditu)

1. lauhilekoa

- Biologia
- Elikagaien Enpresak eta Ekonomia
- Kimika Orokorra
- Lehengaien Ekoizpena
- Matematika

2. lauhilekoa

- Analisi Kimikoa
- Elikagaiak, Teknologia eta Kultura
- Estatistika
- Fisika
- Kimika Fisikoa

BIGARREN MAILA 60 kreditu (oinarrizko 30 kreditu + nahitaezko 30 kreditu)

1. lauhilekoa

- Biokimika
- Ingeniaritza Kimikoa
- Kimika Organikoa
- Mikrobiologiaren Oinarriak

2. lauhilekoa

- Elikadura eta Osasun Publikoa
- Elikagaien Kimika eta Biokimika
- Nutrizioa eta Dietetika
- Oinarrizko Eragiketak I

HIRUGARREN MAILA 60 kreditu (nahitaezko 48 kreditu + hautazko 21 kreditu)

1. lauhilekoa

- Elikagaiei buruzko Arautegiak eta Legeria
- Elikagaien Toxikologia
- Oinarrizko Eragiketak II
- Teknologia Entzimatikoa

2. lauhilekoa

- Bromatologia
- Elikagaien Mikrobiologia eta Higienea
- Elikagaien Teknologia I

Hautazkoak

- Elikagaien Ebaluazio Sentsoriala
- Euskararen Arauak eta Erabilerak
- Industria Mikrobiologia

Hautazkoak

- Enologia
- Komunikazioa Euskaraz: Zientzia eta Teknologia
- Nanozientzia eta Nanoteknologia

LAUGARREN MAILA 60 kreditu (nahitaezko 48 kreditu + hautazko 6 kreditu + Gradu Amaierako Laneko 6 kreditu)

1. lauhilekoa

- Elikagaien Kalitatearen eta Segurtasunaren Kudeaketa
- Elikagaien Teknologia II
- Esnearen eta Esnekien Zientzia eta Teknologia
- Haragiaren, Arrainaren eta Produktu Eratorrien Zientzia eta Teknologia

2. lauhilekoa

- Diseinua eta Berrikuntza
- Tutoretzapeko Praktiak

Hautazkoak

- Elikadura Prozesuen eta Elikagaien Garapenari buruzko Nazioarteko Tailerra
- Elikagai Prozesatuak eta Joera Berriak
- Landareen eta Produktu Eratorrien Zientzia eta Teknologia

GRADU AMAIERAKO LANA

INGURUMEN ZIENTZIETAKO GRADUA



Jakintza adarra: Zientziak

Gero eta gehiago jabetzen gara ingurumena eta natura baliabideak babestuko dituzten ereduak diseinatzearen beharraz. Askotariko erronkei egin behar diegu aurre: garapen jasagarria, uren tratamendua eta arazketa, atmosferara egindako igorpenen tratamendua eta kontrola, hondakinen kudeaketa, lurralde plangintza, energia berriztagarriak... Erronka horiei guztiei zorroztasunez eta fidagarritasunez aurre egiteko, behar-beharrezkoak dira Ingurumen Zientzietako prestakuntza espezifikoa jaso duten pertsonak.

Profesional modura prestatuko zara, eta gai izango zara ingurumenaren babeserako eta prebentziorako jarduerak aztertze eta garatzeko, ikuspegi integral batez, faktore teknikoak, zientifikoak, ekonomikoak, juridikoak eta sozialak aintzat hartuta.

Gradu honek izaera esperimental nabarmena du, laurden bat laborategiko eta landako praktikan egiten baita. Nahitaezko praktiken bidez, lanbide honen eguneroko lana bertatik bertara ezagutzeko aukera izango duzu.

Ingurumenaz liluratuta dagoen pertsona bat bazara, zure ingurunea hobetu nahi baduzu eta biologiako eta kimikako ezagutzak badituzu, Ingurumen Zientzietako Gradua aukera ezin hobe da zuretzat.



[Hemen](#) aurkituko duzu gradu honi buruzko informazio zehatzagoa.

Titulu honek gaitasuna emango dizu...

Ingurunea eta hari lotutako baliabideak aztertze, kudeatzeko eta kontserbatzeko natura, landa edo hiri inguruetan; ingurumen hezkuntza eta komunikazio kanpainak diseinatzeko; proiektu, plan eta programen ingurumen inpaktua ebaluatzeko; eta, enpresatarako ingurumen kudeaketa sistemak egiteko.

Irteera profesionalak:

Gradu honen diziplinartekotasunak lan aukera asko irekiko dizkizu:

- Ingurumen auditoriak eta aholkularitzak enpresa eta erakunde publikoetan
- Ingurumen prestakuntza eta hezkuntza natura-parkeetan, ingurumena ezagutzeko zentroetan, ikastetxeetan, etab.
- Airearen, uren eta lurzoruen kalitatearen analisia eta kontrola
- Hondakinen kudeaketa
- Kutsatzaileak kontrolatzeko sistemen ezarpena
- Lurzoru kutsatuen kontrola eta tratamendua
- Ingurune naturalaren kudeaketa
- Irakaskuntza
- Ikerkuntza ingurumenaren esparruan eta animalia eta landare biologiaren arloan besteak beste

IKASKETA PLANA

LEHENENGO MAILA 60 kreditu (oinarrizko 48 kreditu + nahitaezko 12 kreditu)

1. lauhilekoa

- Biologia
- Geografia Analisia
- Geologia
- Kimika I
- Matematika

2. lauhilekoa

- Animalien Biologia. Zoologia
- Estatistika
- Fisika
- Kimika II
- Landareen Biologia

BIGARREN MAILA 60 kreditu (oinarrizko 12 kreditu + nahitaezko 48 kreditu)

1. lauhilekoa

- Ekologia
- Geomorfologia eta Edafologia
- Ingurumen Ingeniaritzaren Oinarriak
- Kutsatzaileen Analisia

2. lauhilekoa

- Biodibertsitatea
- Ingurumen Administrazio eta Legeria
- Ingurumen Kutsaduraren Tratamendua
- Ingurumena eta Gizartea

HIRUGARREN MAILA 60 kreditu (nahitaezko 48 kreditu + hautazko 12 kreditu)

1. lauhilekoa

- Ekonomia Jasangarria
- Faunaren eta Floraren Kudeaketa eta Kontserbazioa
- Geografia Informazioko Sistemak
- Meteorologia eta Ozeanografia

Hautazkoak

- Euskararen Arauak eta Erabilerak
- Teledetekzioa, Mapak eta Arrisku Geologikoak

2. lauhilekoa

- Ingurumen Inpaktua Kudeatzeko eta Ebaluatzeko Sistemak
- Lurralde Antolakuntza eta Ingurumena
- Proiektuen Antolakuntza eta Kudeaketa

Hautazkoak

- Ingurumen Kutsadurako Kasu Praktikoak
- Komunikazioa Euskaraz: Zientzia eta Teknologia
- Landareen Diagnosi eta Leheneratzea

LAUGARREN MAILA 60 kreditu (nahitaezko 44 kreditu + hautazko 6 kreditu + Gradu Amaierako Laneko 10 kreditu)

1. lauhilekoa

- Energiaren Kudeaketa eta Ekoeraginkortasuna
- Ingurumen Hezkuntza eta Gizarte Ohiturak
- Ingurumenari Lotutako Epidemiologia eta Osasun Publikoa
- Landa Lanari Aplikatutako Teknikak

Hautazkoak

- Geografia Informazioko Sistemetan Sakontzea
- Hondakinen Kudeaketa

2. lauhilekoa

- Enpresetako Praktiak

GRADU AMAIERAKO LANA

FARMAZIAKO GRADUA



Jakintza adarra: Osasun Zientziak

Medikamentuek, gaur-gaurkoz, ezin konta ahala gaixotasun sendatzen dituzte, bizi kalitatea hobetzen dute, eta pertsonen bizi itxaropena areagotzeko ere lagungarriak dira. Ezinbesteko elementuak dira gure bizitzan, eta, Farmaziako Graduaren oinarria ere badira. Titulu honek osasun arloko profesional gisa prestatuko zaitu, eta benetako aditua izango zara medikamentuen produkzioan, kontserbazioan eta banaketan, eta horiek gizakien osasunean duten eraginean.

Horrez gainera, Farmaziako Graduak gaitasuna emango dizu ikerketa zientifikoak egiteko, konposatu aktibo berriak bilatzeko eta sendagai berriak diseinatzeko eta fabrikatzeko, gaixotasun nagusiak tratatzeari eta haiek inamaitzeari begira.

Gradua praktikoa da nagusiki, ikasketen laurden bat laborategian eta ordenagailuko praktikan egiten baita. Nahitaezko kanpoko praktikak farmazia bulegoetan eta ospitaletako farmazia zerbitzuetan egingo dituzu, non lanbidea ezagutuko duzun bertatik bertara.

Ezagutza zientifiko eta osasun eta medikamentuen arloa interesatzen bazaizkizu, pertsona gaixo eta osasuntsuekin harremanak izateko eta horiek arretaz tratatzeko gaitasuna baduzu, eta biologiako eta kimikako ezagutza orokorrak badituzu, baita matematika eta fisikakoak ere, Farmaziako Gradua zure gradua da.

Titulu honek gaitasuna emango dizu...

Medikamentuak identifikatu, diseinatu, analizatu eta ekoizteko, baita prestatzeko eta emateko ere; pazienteekiko harremanetan komunikazio gaitasunak garatzeko; diziplina anitzeko taldeekin lankidetzan aritzeko; farmakoterapian eta dietoterapian aholku terapeutikoak emateko; eta, lanbidea arautzen duten printzipio etikoak eta deontologikoak ezagutzeko.

Farmaziako Graduatu tituluak Goi Mailako Hezkuntzarako Kualifikazioen Espainiako Esparruko (MECES) 3. maila (Masterra) aitortua du eta zuzenean Doktoretza-ikasketak egiteko aukera ematen du.

Irteera profesionalak:

Farmaziako graduak ibilbide profesionala arlo askotan egiteko aukera emango dizu:

- Farmazia bulegoak: sendagaiak ekoiztea, kontserbatzea eta ematea; osasun arloko hezkuntza eta promozioa
- Ospitale prestakuntzako espezialitateak (BAFE)
- Farmazia eta kimika industria: medikamentuen diseinua, produkzioa eta analisisa
- Analisi laborategiak
- Banaketa farmazeutikoa
- Kudeaketa osasun administrazioan
- Irakaskuntza
- Ikerkuntza farmazia, bioteknologia, biomedikuntza, kimika, kosmetika esparruetan besteak beste



[Hemen](#) aurkituko duzu gradu honi buruzko informazio zehatzagoa.

IKASKETA PLANA

LEHENENGO MAILA 60 kreditu (oinarrizko 54 kreditu + nahitaezko 6 kreditu)

1. lauhilekoa

- Fisika
- Kimika Orokorra eta Ez-organikoa
- Matematika eta Estatistika
- Zelulen eta Ehunen Biologia

2. lauhilekoa

- Biokimika
 - Giza Anatomia
 - Kimika Fisikoa
 - Kimika Organikoa
 - Landareen Biologia
-

BIGARREN MAILA 60 kreditu (oinarrizko 9 kreditu + nahitaezko 51 kreditu)

1. lauhilekoa

- Biologia Molekularra
- Giza Fisiologia
- Kimika Analitikoa
- Kimika Organiko Aurreratua

2. lauhilekoa

- Biokimika Klinikoa
 - Fisiopatologia
 - Immunologia
 - Mikrobiologia eta Parasitologia Orokorra
 - Teknika Instrumentalak
-

HIRUGARREN MAILA 60 kreditu (nahitaezko 54 kreditu + hautazko 6 kreditu)

1. lauhilekoa

- Elikadura eta Bromatologia
- Farmakologia I
- Kimika Farmazeutikoa (urtekoa)
- Mikrobiologia eta Parasitologia Deskribatzailea

2. lauhilekoa

- Farmakologia II
- Farmazia Galenikoa
- Kimika Farmazeutikoa (urtekoa)

Hautazkoak

- Biopatologia Estruktural Orokorra
 - Medikuntza Tropikala Gaixotasun Inportatuak eta Bidaariarenak
-

LAUGARREN MAILA 60 kreditu (nahitaezko 48 kreditu + hautazko 12 kreditu)

1. lauhilekoa

- Biofarmazia eta Farmakozinetika
- Farmakognosia
- Teknologia Farmazeutikoa I

2. lauhilekoa

- Farmazia Klinikoa eta Farmakoterapia
- Kudeaketa, Plangintza, Legeria eta Deontologia
- Teknologia Farmazeutikoa II

Hautazkoak

- Auzitegirako Análisi Kimikoa
- Euskararen Arauak eta Erabilerak
- Nutrizioari buruzko Aholkularitza Botikan

Hautazkoak

- Farmakoen Erabilera Egoki eta Desegokiaren Neurofarmakologia
 - Komunikazioa Euskaraz: Osasun Arloa
 - Laguntza Farmazeutikoa
-

BOSGARREN MAILA 60 kreditu (nahitaezko 42 kreditu + hautazko 12 kreditu + Gradu Amaierako Laneko 6 kreditu)

1. lauhilekoa

- Mikrobiologia eta Parasitologia Klinikoa
- Osasun Publikoa
- Toxikologia

2. lauhilekoa

- Tutoretzapeko Praktiak

Hautazkoak

- Dermofarmazia
- Farmakoen Egitura Zehaztea
- Farmakozaintza
- Sendabelarrak eta beren Printzipio Aktiboak

GRADU AMAIERAKO LANA

GIZA NUTRIZIOKO ETA DIETETIKAKO GRADUA



Jakintza adarra: Osasun Zientziak

Jaten duguna gara. Hartzen ditugun elikagaiak gure bizi funtzioak betetzeko beharrezkoa dugun energia ziurtatzen digute, eta, gainera, lagungarriak dira gure organismoaren ehunak konpontzeko eta berregiteko. Gaur egun badakigu nutrizio egoki batek gaixotasunak prebenitzen dituela eta horien tratamendurako lagungarria izan daitekeela; hortaz, ikerketa funtsezkoa da jakintza adar honetan.

Gradu honek nutrizioan eta dietetikan profesional aditua izateko prestatuko zaitu, eta pertsona osasuntsuei edo patologiarik bat daukatenei orientazioa eman ahal izango diezu menuak diseinatzeko edo elikadura programak kudeatzeko. Tituluak gaitasuna emango dizu, halaber, pisuari edo gaixotasun kronikoei lotutako osasun arazoak lantzeko, nutrizioaren ikuspegitik.

Nahitaezko kanpoko Praktiken bidez zure prestakuntza osatuko duzu zentro publikoetan edo enpresa nahiz erakunde pribatuetan.

Nutrizio eta osasunarekin erlazioa duten gaiak eta horien ebazpen zientifiko teknologikoa interesatzen bazaizkizu, konpromiso etikoa baduzu eta biologiako eta kimikako ezagutzak badituzu, baita matematikakoak ere, guztiz egokia zara Giza Nutrizioko eta Dietetikako Gradua egiteko.



[Hemen](#) aurkituko duzu gradu honi buruzko informazio zehatzagoa.

Titulu honek gaitasuna emango dizu...

Janariak eta elikadura produktuak identifikatzeko eta sailkatzeko; haien konposizioa, propietateak eta nutrizio balioa aztertzeko eta zehazteko; elikadura, nutrizio eta elikagaien segurtasun arloko politikak garatzeko; elikagaiak etiketatzeari eta merkaturatzeari buruzko aholkularitza emateko; nutrizioari lotutako diagnostikoa interpretatzeko; menuak diseinatzeko; eta, menu eta dieten tratamendu dietetikoaren plangintzan laguntzeko.

Irteera profesionalak:

Lanbide askotan sartzeko aukera izango duzu:

- Nutrizio klinikoa eta nutrizio aholkularitza
- Nutrizio hezkuntza
- Taldeentzako sukaldaritza: ikastetxeak, ospitaleak, egoitzak, hotelak, jatetxeak, etab.
- Elikagaien industria
- Elikadura segurtasuna
- Kirol nutrizioa
- Osasun publikoa
- Irakaskuntza
- Ikerketa nutrizio eta dietetika esparruetan

IKASKETA PLANA

LEHENENGO MAILA 60 kreditu (oinarrizko 42 kreditu + nahitaezko 18 kreditu)

1. lauhilekoa

- Elikadura eta Kultura
- Estatistika
- Kimika Orokorra eta Kimika Fisikoa
- Psikologia eta Komunikazioa
- Zelulen eta Ehunen Biologia

2. lauhilekoa

- Biokimika
 - Elikagaien Kimika eta Biokimika
 - Giza Anatomia
 - Kimika Organikoa
 - Legeria, Deontologia eta Kudeaketa
-

BIGARREN MAILA 60 kreditu (oinarrizko 21 kreditu + nahitaezko 39 kreditu)

1. lauhilekoa

- Bromatologia
- Gene Espresioa eta Kontrol Metabolikoa
- Giza Fisiologia
- Immunonutrizioa eta Elikadura Alergiak

2. lauhilekoa

- Fisiopatologia
 - Giza Nutrizioa
 - Mikrobiologia eta Parasitologia Orokorra
 - Sukaldaritza Teknologia eta Elikagaien Prozesatzea
-

HIRUGARREN MAILA 60 kreditu (nahitaezko 48 kreditu + hautazko 12 kreditu)

1. lauhilekoa

- Dietetika Orokorra eta Aplikatua (urtekoa)
- Elikagaien Segurtasuna eta Kalitatea (urtekoa)
- Komunitate Elikadura
- Nutrizioarekin Lotutako Epidemiologia

2. lauhilekoa

- Dietetika Orokorra eta Aplikatua (urtekoa)
- Elikagaien Mikrobiologia eta Higienea
- Elikagaien Segurtasuna eta Kalitatea (urtekoa)
- Osasun Publikoa

Hautazkoak

- Euskararen Arauak eta Erabilerak
- Giza Nutrizioari Aplikatutako Anatomia
- Landareak Giza Elikaduran

Hautazkoak

- Elikadura Sistemaren Soziologia
 - Kirolaren eta Garapenaren Biokimika eta Fisiologia
 - Komunikazioa Euskaraz: Osasun Arloa
-

LAUGARREN MAILA 60 kreditu (nahitaezko 44 kreditu + hautazko 6 kreditu + Gradu Amaierako Laneko 10 kreditu)

1. lauhilekoa

- Dietoterapia
- Talde Espezifikoen Nutrizioa eta Dietetika
- Taldeentzako Sukaldaritza

2. lauhilekoa

- Tutoretzapeko Praktiak

GRADU AMAIERAKO LANA

Hautazkoak

- Diseinua eta Berrikuntza Elikagaien Industrian
- Jatearen eta Edatearen Inguruko Jokabidearen Fisiologia



UPV/EHUren GRADUONDOKOEN ESKAINNTZA

Zure gradu-ikasketak amaitu ondoren, zure prestakuntza osatu ahal izango duzu graduondoko batekin. UPV/EHUK graduondoko 150 programa baino gehiago eskaintzen ditu zure etorkizun profesionala garatu nahi duzun alorrean espezializatu zaitez.



Gure unibertsitateko masterrak eta berezko tituluak hemen kontsulta ditzakezu:
www.ehu.es/eu/web/estudiosdeposgrado-graduondokoikasketak

Eskerrik asko Euskal Herriko Unibertsitatea aukeratzeagatik. Itxaroten dizugu.

Liburuxka hau informazioa emateko baino ez da.
Azken eguneraketa: 2022ko abendua.