



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](http://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 elikaduran eta ingurumen arloetan 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 ematen zaie beren lana profesionaltasunez egiteko, baita konpromiso etikoz eta sozialaz ere.

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



## FAKULTATEA ZENBAKITAN

4  
gradu

+200  
enprekin kanpoko  
praktikak egiteko

1  
gradu  
bikoitz

+400  
plaza  
mugikortasunerako  
(Erasmus+, Sicue,  
Amerika Latina, beste  
batzuk)

3  
master

+% 80  
irakasle eta ikertzaile  
doktoreak



**Farmazia Fakultatea**  
Unibertsitateko ibilbidea, 7  
01006 Gasteiz

945 013 021  
[secretariadealumnado.ff@ehu.es](mailto:secretariadealumnado.ff@ehu.es)  
[www.ehu.es/eu/web/farmazia-fakultatea](http://www.ehu.es/eu/web/farmazia-fakultatea)





## GURE AZPIEGITURAK

### Irakaskuntzarako guneak:

- 23 gela, ikus-entzunezko tresneriaz hornituak
- 11 gela, bideokonferentzia sistemarekin
- Erabilera anitzeko 5 gela, taldean lan egiteko

### Laborategiak:

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

### Enpresa gela:

- UPV/EHU - Novaltia Farmaziako gela
- Medikuntza Pertsonalizatuko UPV/EHU i+Med Gela

### Ikasleek beren kabuz erabiltzeko guneak:

- IKD espazioak talde lanak egiteko edo ikasketarako

### Beste gune batzuk:

- Elikagaiak prozesatzeko planta pilotua
- 3 informatika gela
- Ekitaldi Aretoa, bideokonferentziarako sistemaz eta aldibereko itzulpenarako kabinaz hornitua
- Gradu Aretoa
- 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 irakasgaiak ingelesez eskaintzen ditu, eta baita *English Friendly Course (EFC)* modalitatean ere.

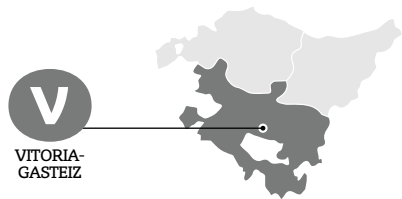
## UNIBERTSITATEKO PRAKTIKAK

- Nahitaezko kanpoko praktikak bost graduetakoz azken mailetan.
- Kanpoko praktikak egiteko 200 hitzarmen baino gehiago enpresa eta erakundeekin.
- Curriculumaz kanpoko borondatezko praktikak, eskolaz kanpoko aldietan bereziki.
- Praktikak UPV/EHUko ikerketa taldeetan egin daitezke.

## GRADU AMAIERAKO LANA

- GRALa graduan eskolak ematen dituzten irakasleen ikuskaritzaz egiten da, eta honelakoa izan daiteke:
- Tituluari lotutako gai bati buruzko berrikuspen bibliografiko bat.
  - Kanpoko praktikak egiteko zentroetan edo UPV/EHUko ikertaldeetan egin ahal izango den lan esperimental bat.

## 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

# Gratu 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.

Gratu 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, gizarte 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.

Gratu Bikoitz honek doktoretza programetarako sarbide zuzena ematen du.

### Irteera profesionalak:

Gratu 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

Elikadura gizakiarentzat ezinbestekoa da, eta berehala aldatzen da, bai gizartearen eskakizunengatik (biztanleriaren kontzentrazioa, bizimoduak, lehentasunak...), bai zientziaren eta teknologiaren bilakaeragatik (automatizazioa, digitalizazioa...). Hori dela eta, elikagaien industriak eta bertan lan egiten duten profesionalak hainbat gai landu behar dituzte, hala nola ekoizpen jasangarria, produktu-berrikuntza, elikadura-segurtasuna, edo lehengai edo azpiproduktu berriak aprobetxatzea elikagaien alferrik galtzea murrizteko.

Elikagaien Zientzia eta Teknologia Gradua elikagaien diseinuan, ekoizpenean, eraldaketan, ontziratzean, biltegiatzean eta banaketan parte hartzen duten prozesu teknologiko eta bioteknologikoei buruzko ezagutza emango dizu, baita haien lehengaien izaerari, nutrizio-konposizioari eta ontziratze materialeri buruzkoa ere.

Gainera, esparru zientifiko-teknikoan ondo aritzeko beharrezkoak diren trebetasunak eskuratuko dituzu, hainbat aukera profesionalerako beharrezkoak diren abileziekin batera; hala nola lidergoa, talde-lana, espiritu kritikoa, komunikazioa eta erabakiak hartzeko gaitasuna.

Tituluak izaera esperimental nabarmena du, zati handi bat laborategietan eta landa praktiketan egiten baita, eta hori guztia elikadura-katearekin lotutako zentroetan (zentro teknologikoak, industria, aholkularitza-zentruak, laborategiak...) egiten diren nahitaezko kanpo-praktikekin osatzen da.



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

Elikagaien mundua interesatzen bazaizu eta jakien prestakuntzaren, arlo horren inguruko zientzia eta teknologia ezagutzeko eta kontrolatzeko jakin-mina baduzu, elikagaien kalitatea eta segurtasuna hobetzen lagundu nahi baduzu eta etorkizuneko elikaduraren erronkei aurre egiteko prozesuan parte hartu nahi baduzu iraunkortasunaren arloan eta ingurunearekiko koherentzian, Elikagaien Zientzia eta Teknologia Gradurako profil egokia duzu.

## Titulu honek gaitasuna emango dizu...

Elikagaien ekoizpenean, ontziratzean eta banaketan inplikaturako lehengai, konposizioari eta prozesuari buruzko oinarriak praktikan jartzeko; elikagaien kaltegabetsun-sistemak ezartzeko gai izango zara, haien segurtasuna eta kalitatea bermatzeko; elikakateko eragileei (laborategiak, industria eta kontsumitzaileak) aholkuak emateko; eta elikaduraren egungo eta etorkizuneko erronkei helduko dieten araudiak garatu eta ebaluatzeko.

## Irteera profesionalak

Elikagaien industrian, teknologia-zentroetan eta/edo ikerketa-zentroetan, laborategietan edo elikagai-aholkularitzetan lan egin ahal izango duzu, besteak beste, honako eginkuzun hauetan:

- Elikagai industriaren prozesu, produktu eta hondakinen kalitatearen gestioa, ebaluazioa eta kontrola
- Elikagaiak prozesatzea eta elaboratzea
- Elikagaien segurtasunaren gestioa, ebaluazioa eta kontrola,
- Ikuspuntu fisiko-kimikotik, mikrobiologikotik eta/edo sententialetik egindako elikagaien analisisa
- Elikagaien marketina eta merkaturatzea
- Prozesuen, elikagaien eta/edo elikagai funtzionalen diseinua, garapena eta berrikuntza
- Lege, zientzia eta teknika aholkularitza
- Taldeentzako sukaldaritza
- Irakaskuntza eta/edo komunikazio zientifikoa
- Ikerketa nekazaritza, arrantza, abeltzaintza eta elikagaien arloan
- Teknologia aitzindariak edo elikagai berritzaileak merkaturatzeko startupak



---

## 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

- 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

### 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 espezifikoak jaso duten pertsonak.

Profesional modura prestatuko zara, eta gai izango zara ingurumenaren babeserako eta prebentziorako jarduerak aztertzeke 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 hobea da zuretzat.



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

## Titulu honek gaitasuna emango dizu...

Ingurunea eta hari lotutako baliabideak aztertzeke, kudeatzeko eta kontserbatzeko natura, landa edo hiri inguruetan; ingurumen hezkuntza eta komunikazio kanpainak diseinatzeke; proiektu, plan eta programen ingurumen inpaktua ebaluatzeke; eta, enpresatarako ingurumen kudeaketa sistemak egiteke.

## 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 biologiarren 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 haiekin amaitzeari 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 zientifikoa 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 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 analisia
- Análisi 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

#### Hautazkoak

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

### 2. lauhilekoa

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

#### Hautazkoak

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

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

### 1. lauhilekoa

- Mikrobiologia eta Parasitologia Klinikoa
- Osasun Publikoa
- Toxikologia

#### Hautazkoak

- Farmakoen Egitura Zehaztea
- Farmakozaintza
- Laguntza farmazeutikoa
- Sendabelarrak eta beren Printzipio Aktiboak

### 2. lauhilekoa

- Tutoretzapeko Praktiak

## GRADU AMAIERAKO LANA

# GIZA NUTRIZIOKO ETA DIETETIKAKO GRADUA



## Jakintza adarra: Osasun Zientziak

Nutrizio ona elikadura osasungarrian datza, elikagaiak eragin zuzena baitute gure osasunean. Bizi-funtzioak betetzeko energia emateaz gain, nutrienteek gure organismoko ehunak konpontzen eta berreraikitzen laguntzen digute. Era berean, arlo horretan egindako ikerketa-lan ugariak erakutsi dute nutritzio egoki batek gaixotasunak prebenitzen edo horiek tratatzen lagun dezakeela.

Gradu honek nutritzioaren eta dietetikan aditua den osasun-profesional gisa prestatuko zaitu, pertsona osasuntsuak edo patologiarekin bat dutenak orientatu ditzazun, adibidez, menuak diseinatuz edo elikadura-programak kudeatuz. Gainera, dietetikaren eta nutritzioaren arlo iraultzailearen ikerketa munduan lehen urratsak emateko oinarritzko ezagutzak eskuratuko dituzu.

Nutritzioarekin eta osasunarekin zerikusia duten gaiak interesatzen bazaizkizu, konpromiso etikoa baduzu, eta biologiari, kimikari eta matematikari buruzko ezagutzak badituzu, Giza Nutritzio eta Dietetika Gradua zure gradua da.

## Titulu honek gaitasuna emango dizu...

Elikagaiak eta elikadura produktuak identifikatzeko eta sailkatzeko; haien konposizioa, propietateak eta nutritzio balioa aztertzeko eta zehazteko; elikadura, nutritzio eta elikagaien segurtasun arloko politikak garatzeko; elikagaiak etiketatzeari eta merkaturatzeari buruzko aholkularitza emateko; nutritzioari lotutako diagnostikoa interpretatzeko; menuak diseinatzeke; eta tratamendu dietetikoen plangintzan laguntzeko.

## Irteera profesionalak:

Lanbide askotan sartzeko aukera izango duzu:

- Nutritzio klinikoaren eta nutritzio aholkularitza
- Nutritzio hezkuntza
- Taldeentzako sukaldaritza: ikastetxeak, ospitaleak, egoitzak, hotelak, jatetxeak, etab.
- Elikagaien industria
- Elikadura segurtasuna
- Kirol nutritzioa
- Osasun publikoa
- Irakaskuntza
- Ikerketa nutritzio eta dietetika esparruetan



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



---

## 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\*

---

\* Azpimarratutako irakasgaiak 3. zein 4. mailan ikas daitezke.



## 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.eus/eu/web/masterrak-eta-graduondokoak](http://www.ehu.eus/eu/web/masterrak-eta-graduondokoak)

Eskerrik asko Euskal Herriko Unibertsitatea aukeratzeagatik. Itxaroten dizugu.

Liburuxka hau informazioa emateko baino ez da.  
Azken eguneraketa: 2024ko abendua.