



► 13 Junio, 2016

Formació superior en aliments i alimentació



OPINIÓ. ABEL MARÍNÉ

Professor emèrit de Nutrició i Bromatologia
Campus de l'Alimentació, [Universitat de Barcelona](#)



Les primeres universitats només tenien facultats de Lletres, Arts Liberals, Teologia, Dret i Medicina. Al segle XIII ja es va reconèixer que els medicaments eren importants i van començar els estudis de Farmàcia. Tot i que en prenem més que medicines, els aliments han trigat molt a ser objecte d'estudis universitaris específics. Menjar és una activitat quotidiana, per això s'obviava que calguessin ensenyaments superiors per estudiar els aliments com una matèria amb entitat pròpia. Aquesta mancança es va posar de manifest en una jornada organitzada per l'Associació Catalana de Ciències de

matologia i Toxicologia de la Facultat de Farmàcia de la Universitat de Salamanca, vam tractar aquestes qüestions i es va evidenciar la necessitat d'implantar en el nostre sistema universitari estudis de Nutrició Humana i Dietètica, i de Ciència i Tecnologia d'Aliments, que ja existien en altres models universitaris europeus i nord-americans. Que això passés a la Facultat de Farmàcia no va ser atzarós, perquè des de fa molts anys s'hi imparteixen assignatures en què s'estudia Bromatologia –la ciència dels aliments– i Nutrició, de la mateixa manera que les facultats de Veterinària i les escoles d'agricultura inclouen assignatures relacionades amb la tecnologia, la producció i la qualitat dels aliments. Però calien estudis específics com els que es van proposar en la

jornada esmentada, que responguessin a les necessitats concretes de la indústria alimentària, la restauració col·lectiva, les relacions entre alimentació i salut, la informació i la divulgació consistent al voltant d'aquests temes i de la innovació culinària. En aquesta línia, avui ja disposem d'una àmplia oferta en les universitats catalanes. El *Llibre Blanc de la Recerca en Nutrició a Catalunya* (1996), elaborat per la Xarxa Temàtica en Nutrició creada per la Generalitat de Catalunya, informa de la primera evolució dels ensenyaments de Nutrició Humana i Dietètica, i de Ciència i Tecnologia dels Aliments a casa nostra. Pel que fa a l'àmbit de la cuina i la gastronomia en concret, l'interès científic del qual és més recent, ja existeix el grau interuniversitari de Ciències Culinàries

i Gastronòmiques, impartit per l'Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme (CET-UB), adscrita a la [Universitat de Barcelona](#), amb formació específica al Campus de l'Alimentació de Torribera (UB), a l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona (Universitat Politècnica de Catalunya) i a la Fundació Alícia.

Cal tenir en compte també els diversos graus o estudis d'Enginyeria Agrària i Alimentària (o Agroalimentària), el d'Enologia de la Universitat Rovira i Virgili, i els continguts de Nutrició i Dietètica dels estudis de Medicina i Infermeria. L'oferta s'amplia amb la diversificació dels graus eventualment, com ara el d'Innovació i Seguretat Alimentària de la Universitat de Girona, en la gran varietat de màsters implantats i, fora del marc universitari, en forma de cicles formatius sanitaris i agraris, de formació de tècnics superiors, cursos de formació agroali-

Avui la oferta formativa és àmplia i variada arreu del territori català

mentària per l'obtenció de la qualificació professional, certificats de professionalitat, i les escoles de cuina i hostaleria, que també contribueixen a formar experts que participin en el coneixement i millora dels aliments i l'alimentació. Els futurs alumnes disposen d'unes bones possibilitats de tria.

Els aliments han trigat molt de temps a ser objecte d'estudi a la universitat



L'alimentació, que tingué lloc el desembre de 1980 a la Facultat de Farmàcia de la [Universitat de Barcelona \(UB\)](#). Aleshores hi havia certa oferta de cursos de postgrau, però era insuficient per formar professionals prou capacitats en els camps sanitari, científic i tecnològic entorn dels aliments i l'alimentació. La dietista i nutricionista Pilar Cervera, de l'Institut Municipal d'Higiene de Barcelona, i posteriorment la primera directora del Cesnid (Centre d'Ensenyament Superior de Nutrició i Dietètica) de la UB; Rosaura Farré, aleshores professora agregada d'Anàlisi Química i Bromatologia de la Facultat de Farmàcia també de la UB; Josep Obiols, professor de l'Institut Químic de Sarrià; i l'autor d'aquest article, llavors catedràtic de Bro-



Estudiants del Campus d'Alimentació de Torribera, situat a Santa Coloma de Gramenet [UNIVERSITAT DE BARCELONA](#)