



FARMAZIA
FAKULTATEA
FACULTAD
DE FARMACIA

FARMAZIA FAKULTATEA

Gradu Bikoitza

- Farmazia + Giza Nutrizioa eta Dietetika

Graduak

- Elikagaien Zientzia eta Teknologia
- Ingurumen Zientziak
- Farmazia
- Giza Nutrizioa eta Dietetika

EHU

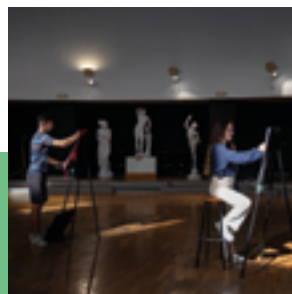
Etorkizunean lanean.

MISIOA

Euskalduna eta eleanitza, hizkuntza propioan eta modu irigarrian ari da EHU, euskal gizartearen ongizatearekin **konprometitua, bikaintasunetik** maila goreneko irakaskuntza bermatzen dugu, berrikuntzaren eta aurrerapenaren sustatzaile eta **sortzaile**, gure sustraiei lotuta mundura **irekia**.

HISTORIA

1980an sortu zen Euskal Herriko Unibertsitatea, goi mailako irakaskuntza euskaraz ere eskainiz. Harrezkero, **400.000 pertsona** graduatu dira EHUn, euskal unibertsitate publikoan, jakintza alor guzietan.



UNIBERTSITATE LIDERRA

Ikasleak

46.000

Graduan

36.000

Graduondokoetan

10.000

Campusak

3

Egoitzak

8

Eraikinak

67

IKASKETA ESKAINTZA ZABALA

Graduak

108

Unibertsitate masterrak

100 baino +

Doktorego programak

67

ENPLEGAGARRITASUN HANDIA

Graduatuak lanean

10etik 9

Ikasketekin lotutako enplegu-tasa

% 87

UNIBERTSITATE ELEANITZA

Euskaraz ikasten ari den ikaslekoa

% 51

Ingelesean ematen diren kredituak

4.800

Frantsesez eta beste hizkuntza batzuetan eskaintzen diren kredituak

1.200

EHko IKERKETA ZENTRORIK HANDIENA

Shanghai ranking-a

400en artean

Ikerketa taldeak

250

Astean irakurtzen den tesi kopurua

11

NAZIOARTEKO UNIBERTSITATEA

Europako eta beste herrialde batzuetako ikasleak

1.700 inguru

Atzerriko unibertsitate batera doazen ikasleak

4tik 1

Farmazia Fakultatea

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 sendoa eskaintzea da, titulu bakoitzaren gaitasun profesionalak gara ditzaten. Gainera, esperientzia praktikoa ematen zaie beren lana profesionaltasunez egiteko, baita konpromiso etiko eta sozialaz ere.

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



FAKULTATEA ZENBAKITAN

4

Gradu

+200

enpresekin hitzamenak
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
ff.ikasleen-idaz@ehu.eus
www.ehu.eus/eu/web/farmazia-fakultatea



GURE AZPIEGITURAK

Irakaskuntzarako guneak:

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

Laborategiak:

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

Enpresa gela:

- EHU - Novaltia Farmaziako Gela
- Medikuntza Pertsonalizatuko 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 aldebereko itzulpenerako kabinaz hornitua
- Gradu Aretoa
- Batzar Aretoa

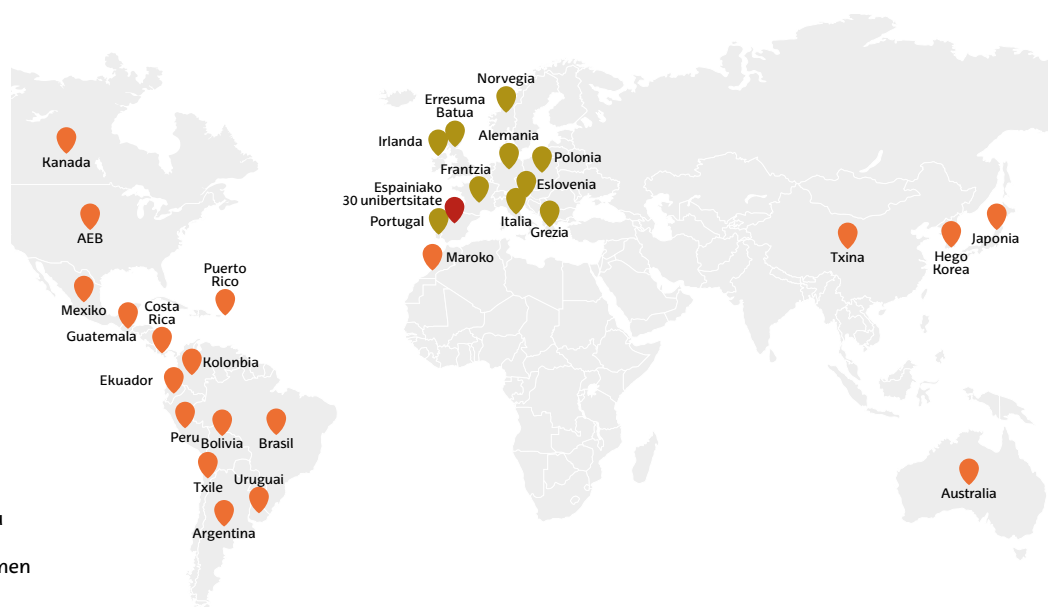


Gure gizartearen garapenean eta ongizatean laguntzen duten profesionalak prestatzen ditugu.



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 EHUKo Eleaniztasun Planean: zenbait irakasgaia ingelesez eskaintzen dira, eta beste batzuk English Friendly Course (EFC) eta avec Soutien en Français (CBSF/CESF) modalitatean.

UNIBERTSITATEKO PRAKTIKAK

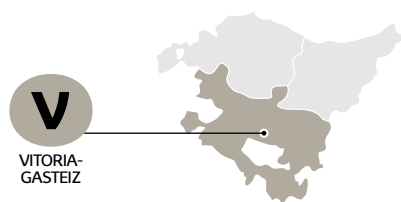
- Nahitaezko kanpoko praktikak lau graduetak azken mailetan.
- Kanpoko praktikak egiteko 200 hitzarmen baino gehiago enpresa eta erakundeekin.
- Curriculumaz kanpoko borondatezko praktikak, eskolaz kanpoko aldietan bereziki.
- Praktikak EHUKo ikertaldeetan egin daitezke.

GRADU AMAIERAKO LANA

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

- Tituluari lotutako gai bati buruzko berrikuspen bibliografikoa.
- Kanpoko praktikak egiteko zentroetan edo EHUKo ikertaldeetan egin ahal izango den lan esperimentalak.

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
egiaztagiriak



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 sendagaien, elikadurarekin, nutrizioarekin eta dietetikarekin lotutako oinarritzko diziplinetan, eta, hala, osasun arloan estimu handiko lanbide bietan 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 lortzeko beharrezko denbora optimizatu da.

Gradu Bikoitz honek izaera esperimental 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.

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.

Titulu honek gaitasuna emango dizu farmakoak 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.



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

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

- Praktiak Enpresatan (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 Espezifikoaren Nutrizioa eta Dietetika
- Taldeentzako Sukaldaritza

2. lauhilekoa

- Praktiak Enpresatan (Giza Nutrizioa eta Dietetika)

GRADU AMAIERAKO LANA (Giza Nutrizioa eta Dietetika)



Jakintza adarra: Zientziak

Elikadura gizakiarentzat ezinbestekoa da, eta berehala aldatzen da, bai gizartearen eskakizunengatik (biztanleriaren kontzentrazioa, bizimoduak, lehenetsiak...), 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 elikagai-hondakinak murrizteko.

Elikagaien Zientzia eta Teknologiako Graduak 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 materialiei buruzkoa ere.

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

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

Titulu honek gaitasuna emango dizu elikagaien ekoizpenean, ontziratzean eta banaketan inplikaturako lehengai, konposizioari eta prozesuei buruzko oinarriak praktikan jartzeko; elikagaien kaltegarritasun-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 ebaluatzen.

Irteera profesionalak

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

- Elikagai industriaren prozesu, produktu eta hondakinen kalitatearen kudeaketa, ebaluazioa eta kontrola
- Elikagaiak prozesatzea eta elaboratzea
- Elikagaien segurtasunaren kudeaketa, ebaluazioa eta kontrola
- Ikuspuntu fisiko-kimikotik, mikrobiologikotik eta/edo sentsoaletik egindako elikagaien analisia
- 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 «Startup-ak»



[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 Teknologiako Gradurako profil egokia duzu.

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 12 kreditu)

1. lauhilekoa

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

Hautazkoak

- Industria Mikrobiologia
- Idatzizko komunikazio zientifiko-teknikoa euskaraz

2. lauhilekoa

- Bromatologia
- Elikagaien Mikrobiologia eta Higienea
- Elikagaien Teknologia I

Hautazkoak

- Enologia
- Nanozientzia eta Nanoteknologia
- Ahozko komunikazio zientifiko-teknikoa euskaraz

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
- Praktiak Enpresatan

Hautazkoak

- Elikadura Prozesuen eta Elikagaien Garapenari buruzko Nazioarteko Tailerra
- Elikagai Prozesatuak eta Joera Berriak

GRADU AMAIERAKO LANA



Gradua INGURUMEN ZIENTZIAK

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 berriagarriak... Erronka horiei guztiei zorroztasunez eta fidagarritasunez aurre egiteko, behar-beharrezkoak dira Ingurumen Zientzietako prestakuntza espezifikoak jaso duten ingurumen-adituak (anbientologoak).

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 praktketan 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.

Titulu honek gaitasuna emango dizu ingurunea eta hari lotutako baliabideak aztertzeke, kudeatzeko eta kontserbatzeko natura, landa edo hiri inguruetan; ingurumen-hezkuntza eta komunikazio kanpainak diseinatzeko; proiektu, plan eta programen ingurumen inpaktua ebaluatzeke; eta, enpresatarako ingurumen kudeaketa sistemak diseinatzeko eta aplikatzeko.

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 animalien eta landareen biologiaren arloan, besteak beste



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

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

2. lauhilekoa

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

Hautazkoak

- Teledetekzioa, Mapak eta Arrisku Geologikoak
- Idatzizko komunikazio zientifiko-teknikoa euskaraz

Hautazkoak

- Ingurumen Kutsadurako Kasu Praktikoak
- Landareen Diagnosi eta Leheneratzea
- Ahozko komunikazio zientifiko-teknikoa euskaraz

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

2. lauhilekoa

- Praktiak Enpresatan

GRADU AMAIERAKO LANA

Hautazkoak

- Geografia Informazioko Sistemetan Sakontzea
- Hondakinen Kudeaketa



Gradua FARMAZIA

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 praktiketan egiten baita. Nahitaezko kanpoko praktikak farmazia bulegoetan eta ospitaletako farmazia zerbitzuetan egingo dituzu, non lanbidea ezagutuko duzun bertatik bertara.

Ezagutza zientifikoa eta osasunaren eta medikamentuen arloa interesatzen bazaizkizu, pertsona gaixoekin 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: medikamenduen diseinua, produkzioa eta analisia
- Analisi laborategiak
- Banaketa farmazeutikoa
- Kudeaketa osasun administrazioan
- Irakaskuntza
- Ikerkuntza, besteak beste, farmazia, bioteknologia, biomedikuntza, kimika, kosmetika esparruetan



[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 Analisi Kimikoa
- Nutrizioari buruzko Aholkularitza Botikan
- Idatzizko komunikazio zientifiko-teknikoa euskaraz

Hautazkoak

- Dermofarmazia
- Farmakoen Erabilera Egoki eta Desegokiaren Neurofarmakologia
- Ahozko komunikazio zientifiko-teknikoa euskaraz

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

- Praktiak Enpresatan

GRADU AMAIERAKO LANA

Hautazkoak

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



Jakintza adarra: Osasun Zientziak

Nutrizio ona elikadura osasungarrian datza, elikagaiak eragin zuzena baitute gure osasunean. Bizi-funtzioak betetzeko energia emateaz gain, nutrientek 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 nutritzioan eta dietetikan aditua den osasun-profesional gisa prestatuko zaitu, pertsona osasuntsuak edo patologiarekin bat dutenak orientatu ditzazun, adibidez, menuak diseinatzeko edo elikadura-programak kudeatzeko. Gainera, dietetikaren eta nutritzioaren arlo iraultzailearen ikerketa munduan lehen urratsak emateko oinarritzko ezagutzak eskuratzeko ditzuzu.

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

Titulu honek gaitasuna emango dizu elikagaiak eta elikadura produktuak identifikatzeko eta sailkatzeko; haien konposizioa, propietateak eta nutritzio-balioa aztertzeke eta zehazteke; elikadura, nutritzio eta elikagaien segurtasun arloko politikak garatzeko; elikagaiak etiketatzeke eta merkaturatzekeri buruzko aholkularitza emateke; nutritzioari lotutako diagnostikoa interpretatzeko; menuak diseinatzeko; eta tratamendu dietetikoaren plangintza laguntzeko.

Irteera profesionalak:

Lanbide askotan sartzeko aukera izango duzu:

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

- Idatzizko komunikazio zientifiko-teknikoa euskaraz
- Giza Nutrizioari Aplikatutako Anatomia*
- Landareak Giza Elikaduran*

Hautazkoak

- Elikadura Sistemaren Soziologia
- Kirolaren eta Garapenaren Biokimika eta Fisiologia
- Ahozko komunikazio zientifiko-teknikoa euskaraz

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

- Praktiak Enpresatan

GRADU AMAIERAKO LANA

Hautazkoak

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

* Izartxodun irakasgaiak 3. zein 4. mailan ikas daitezke.

Eta gradua eta gero, zer?

GRADU IKASKETAK

UNIBERTSITATE
MASTERRA
108 titulu

DOKTOREGOA
67 programa

ETENGABEKO
PRESTAKUNTZAKO
MASTERRA
35 titulu



Gradua bukatzean, aukera berriak aletu ahal izango dituzu. EHUn, bi master mota eskaintzen ditugu. Biak dira espezializatzeko bide bikainak, baina ezaugarri eta helburu desberdinak dituzte.

UNIBERTSITATE MASTERRAK

- Estatuan onartutako titulua, atzerrian homologatu daitekeena.
- Iraupena: 1 eta 2 urte bitartekoa (60, 90 edo 120 ECTS kreditu).
- Hainbat sektoreren **beharretara** bideratua.
- **Ezin hobe...**
 - Doktorego-ikasketak eta tesia egin nahi badituzu.
 - Araututako lanbideetan jardun ahal izateko, hala nola, irakaskuntzan, abokatutzan edota osasun psikologian.
 - Prestakuntza aurreratua eta espezializatua lortzeko.
 - Zure enplegarritasuna hobetzeko.

ETENGABEKO PRESTAKUNTZAKO MASTERRAK

- **EHUk emandako berezko titulua.**
- Iraupena: 1 eta 2 urte bitartekoa (60, 90 edo 120 ECTS kreditu). **Garapen profesionalera** eta espezializaziora bideratua.
- **Ezin hobe...**
 - Lanean bazabiltza edo zure ibilbide profesionala **birbideratzeko** gogoz bazaude.
 - Sektore desberdinen **beharretara** bideratutako formazioa bilatzen ari bazara.
 - **Malgutasuna** behar baduzu.
 - Zure enplegarritasuna hobetzeko.
 - Ez baduzu doktoregoa egiteko asmorik. Master hauek ez dute sarbiderik ematen.

Sartu eskaintzan:

