

## Pilar Cervera i Ral

### **Amb la seva experiència, quina ha estat la història dels estudis de nutrició i dietètica a Catalunya? Quines són les perspectives de futur?**

A la dècada dels setanta es va començar a sentir la necessitat de comptar amb professionals de la nutrició aplicada per orientar l'alimentació de persones amb malalties cròniques com la diabetis. A l'Hospital Clínic i al de la Creu Roja de Barcelona es van iniciar uns cursos d'auxiliar de dietètica per donar resposta a aquestes demandes. Al començament dels vuitanta es va iniciar la formació professional en dietètica, però les recomanacions europees van fer que es demanés un nivell universitari per formar el futur dietista-nutricionista.

La Llei de reforma universitària va permetre fer propostes dins d'aquest nivell. Va ser l'any 1989 quan el Consell d'Universitats va aprovar unes directrius per elaborar plans d'estudis de la diplomatura en nutrició humana i dietètica. La Universitat del País Basc aquell mateix any, la de Navarra l'any següent i el 1993 el Centre d'Ensenyament Superior de Nutrició i Dietètica, adscrit a la Universitat de Barcelona, van iniciar aquest ensenyament en qualitat de «títol propi». No va ser fins al 1998 que es va aprovar la titulació oficial homologada a tot el territori espanyol. A partir d'aquell moment, van començar-la a fer moltes altres universitats. Avui dia, a Espanya n'hi ha divuit. A Catalunya, en són cinc: la Universitat de Barcelona —que actualment ha integrat el que feien al CESNID— i les universitats de Vic, Rovira i Virgili, Ramon Llull —Blanquerna— i de Lleida.

Actualment, aquest ensenyament, dins l'Espai Europeu d'Educació Superior (EEES), altrament dit «de Bolonya», s'ha convertit en un ensenyament de grau —quatre anys.

### **A quina edat o en quina etapa de l'ensenyament creu que cal impartir l'ensenyament del bon ús dels aliments?**

A tots els nivells educatius caldria incloure aspectes d'educació alimentària-nutricional —des de la llar d'infants, primària, secundària i fins i tot a la universitat.

Seria molt recomanable que totes les carreres de ciències de la salut incorporessin alguna matèria relacionada amb l'alimentació saludable i l'activitat física, per tal de fomentar un estil de vida de promoció de la salut i de prevenció de trastorns i de patologies prevalents en el nostre medi que tant tenen a veure amb l'alimentació i amb el sedentarisme.

### **Segons la seva opinió, a Catalunya tenim una bona cultura alimentària?**

Força bona, si la comparem amb la d'altres comunitats autònomes. Només cal veure les dades d'obesitat infantil i juvenil, segons les quals Catalunya, tot i que hi està augmentant darrerament, no es troba en el pitjor lloc.

### **L'interès per la innovació a la cuina i per la nova cultura gastronòmica dóna importància als aspectes fruitius de l'alimentació, tot desplaçant la funció nutricional. És un risc per a la salut?**



PILAR CERVERA I RAL



Sempre hem dit que «la dietètica no està renyida amb la gastronomia», i això cal reafirmar-ho cada cop més. La dietètica és la tècnica i l'art d'orientar les persones sobre la millor manera d'alimentar-se, sempre tenint en compte els seus gustos, costums, creences i possibilitats, tant en situacions de salut com de malaltia.

### **Per tal de conservar un bon estat de salut, quina és la relació que cal mantenir entre l'alimentació, l'exercici físic, el descans i altres factors?**

El nostre organisme necessita equilibri; això és el que sempre cal buscar entre tots els factors esmentats.

### **Com influeix sobre la salut dels consumidors la introducció de noves varietats de productes al mercat dels aliments?**

Tenim la sort de viure en un espai del món on hi ha una molt bona disponibilitat alimentària. Això és molt positiu. El que cal és orientar el consumidor perquè faci una elecció alimentària suficient, variada, equilibrada i adaptada a les seves característiques i circumstàncies.

Mai els aliments no havien estat tan segurs com ara. Però, pel que fa a la seva repercussió sobre la salut, tanta responsabilitat tenen la indústria i les institucions com els matei-

xos individus. Si es té el «dret» d'exigir seguretat alimentària, també es té l'«obligació» de menjar saludablement per no emmalaltir i gravar la societat amb costos socio-sanitaris elevats que aviat no es podran pagar.

### **Pensa que la indústria alimentària està treballant en la millora del perfil nutricional dels seus productes? Se'n fa una correcta difusió?**

Sí, n'estic convençuda, d'aquest bon treball, tot i que el nostre cistell de la compra cal que inclogui productes frescos —fruites, hortalisses i verdures— i d'altres bàsics —pa, arròs, pasta, llegums, fruits secs, oli, peix, ous, carn (en poca quantitat) i làctics. Un cop assegurats aquests, hi caben molts altres productes míni-

mament processats i també alguns d'elaborats de bona qualitat, dels quals el mercat està ple.

### **L'any 2010 se celebrarà a Barcelona el II Congrés de la Federació Espanyola de Societats de Nutrició, Alimentació i Dietètica (FESNAD). Quins en són els objectius principals?**

Aquest congrés aplega l'acció de deu societats d'aquests àmbits. Només se celebra cada cinc anys i té la vocació de ser un bon reflex de la inquietud del moment actual envers l'alimentació, la nutrició i la dietètica, tant per part dels científics com dels professionals i de la societat d'avui dia. El seu lema ho diu tot: «Vers una alimentació responsable».

## **CURRÍCULUM DE PILAR CERVERA I RAL**

Pilar Cervera i Ral és dietista-nutricionista i, a més de la seva formació de base en ciències de la salut, compta amb els diplomes de la Universitat de Nancy —França— de dietètica superior i de biologia de la nutrició humana.

Des del 1985 és professora titular d'escola universitària de nutrició i dietètica a l'Escola Universitària d'Infermeria de la Universitat de Barcelona (UB), i des de l'any 1993 fins al 2006 ha estat directora del Centre d'Ensenyament Superior de Nutrició i Dietètica (CESNID) adscrit a la mateixa universitat.

Ha estat membre actiu del grup de treball que va elaborar el document de consens sobre el «Perfil de las competencias del titulado universitario en Nutrición Humana y Dietética».

Aquest grup generà la necessitat de crear la Conferència Espanyola de Degans i Directors de Centres que Imparteixen la Titulació de Nutrició Humana i Dietètica, formada per les divuit universitats que actualment ofereixen aquesta titulació i de la qual ha estat presidenta durant el període 2005-2007.

Ha publicat els llibres *Alimentación materno-infantil* —Masson, dues edicions— i *Alimentación y dietoterapia* —Interamericana McGraw-Hill, quatre edicions, en col·laboració amb J. Clapés i R. Rigolfas—, ha redactat capítols per a diversos llibres i ha escrit més de cent articles en diverses revistes i altres publicacions.

Ha coordinat i participa en diversos projectes internacionals —ALFA, EPIC, EURO-FIR, etc.

Actualment, és membre de diverses societats científiques i professionals: AEDN, ACDN, ACCA, SENBA i ADLE D'AEDN, d'ACCA i de SENBA, n'ha estat membre fundadora.

L'any 1996 va ser nomenada presidenta honorària de l'Associació Espanyola de Dietistes-Nutricionistes (AED-N), que és membre de la Federació Espanyola de Societats de Nutrició, Alimentació i Dietètica (FESNAD), de la Federació Europea d'Associacions de Dietistes (EFAD) i de la Confederació Internacional d'Associacions de Dietistes (ICAD).

Pel març de 2003, dins el IV Congrés de la Societat Espanyola de Nutrició Bàsica i Aplicada (SENBA), li va ser concedit el Premi Grande Covián en reconeixement a la seva trajectòria acadèmica.

Des del 1993 és membre del Consell Científic de l'Institut Danone, i des del 2006 és presidenta del Comitè Científic de l'Associació «5 al Dia» Espanya.