



NOTA DE PRENSA

LA FARMACIA COMUNITARIA, PIEZA ESENCIAL PARA CONSEGUIR RESULTADOS RELEVANTES EN LA NUTRICIÓN DE LA POBLACIÓN ESPAÑOLA

- **El Colegio de Farmacéuticos de Cádiz celebra su primera Jornada de Alimentación, en la que se ha puesto el foco sobre el potencial del farmacéutico y de la farmacia como agente y aula de salud en el ámbito de la nutrición**

Cádiz, 4 de junio de 2018.- El Colegio de Farmacéuticos de Cádiz ha celebrado su primera Jornada de Alimentación, que ha congregado en Jerez de la Frontera a profesionales de la farmacia tanto de la provincia gaditana como de otros puntos de la geografía española, y en la que se evidenciado que la farmacia comunitaria, dada su capilaridad, accesibilidad y la capacitación de los profesionales que la integran, juega un papel esencial si se desean conseguir resultados relevantes en la nutrición de la población española.

Así lo expuso el vocal de Alimentación del Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos, Aquilino García, quien resaltó que la farmacia tiene en la alimentación “una oportunidad para legitimar al farmacéutico como agente de salud y a la farmacia en sí como aula de salud”, si bien en la actualidad éste sólo puede ofrecer dentro de sus competencias consejo nutricional a personas sanas. Es por ello que García apuntó hacia los beneficios de la doble titulación de Farmacia y Nutrición para así poder ofrecer consejo personalizado a cualquier tipo de paciente y no tener que recurrir a la externalización de este servicio por parte de profesionales ajenos a la propia farmacia.

Junto con la formación, las nuevas tecnologías también se han convertido en aliadas del farmacéutico a la hora de ofrecer consejo en alimentación. Sobre ello habló Fermín Jaráiz, farmacéutico rural y vocal de Alimentación del Colegio de Farmacéuticos de Cáceres, quien centró su discurso en el uso de app útiles y que cumplan los requisitos de calidad. En cuanto a app específicas de nutrición, especificó que, pese a la existencia de numerosas opciones, la proporción de las desarrolladas por profesionales sanitarios

es muy escasa y prácticamente ninguna cuenta con certificación sanitaria. No obstante, indicó que algunas sí podían ser de utilidad en uso bajo asesoramiento y supervisión de un profesional sanitario como es el caso del farmacéutico.

Las intervenciones de Aquilino García y Fermín Jaráiz se enmarcaron en la primera mesa de la jornada, que permitió también conocer de cerca la labor que prestan profesionales farmacéuticos en ámbitos bien distintos al de la Oficina de Farmacia. Fue el caso de Joaquín Gómez Beser, quien explicó en detalle el trabajo que lidera para recuperar un producto gastronómico gourmet de la Roma clásica, creado de forma casi industrial en Cádiz y con un importante componente nutricional: el garum. Por su parte, Antonio Ballesteros, farmacéutico y nutricionista, desgranó cómo es la labor que desempeña como responsable de la correcta nutrición de los jugadores del Cádiz CF.

Correcta alimentación en menores y en mayores

La segunda mesa de la jornada permitió profundizar en el modo en el que se aborda la alimentación desde ámbitos cercanos al de la farmacia, como es la medicina o la Salud Pública. Sobre alimentación en edad pediátrica se centró Alfonso Lechuga, del Hospital Puerta del Mar de Cádiz, quien incidió especialmente en la realidad de la obesidad infantil, subrayando aquellos menores que padecen esta situación y también cuentan con complicaciones metabólicas presentan una mayor actividad antioxidante total, insuficiente para evitar el daño oxidativo. Por su parte, Amelia Rodríguez, Catedrática de Salud Pública de la Universidad de Cádiz, puso el foco sobre las personas de mayor edad. Insistió en tener muy en cuenta los efectos que tiene la desnutrición en este tipo de personas, ya que pueden sufrir reducción de la masa muscular y ósea, más fragilidad, deterioro de la función cognitiva, trastornos emocionales, depresión, disminución del autocuidado, incremento de las inyecciones, agravamiento de enfermedades agudas y/o crónicas o estancias hospitalarias más prolongadas, entre otros.

Entre estas dos intervenciones se incluyó la del vocal de Alimentación del Colegio de Farmacéuticos de Cádiz, Felipe Mozo, quien condensó cómo desde la farmacia comunitaria, y más en concreto desde el Colegio gaditano, se pretende dar respuesta a las necesidades de pacientes pediátricos y de edad avanzada a través de iniciativas como las campañas de peso y salud. Por su parte, completó el turno de intervenciones Josep Antoni Tur Mari, Catedrático de la Universidad de las Islas Baleares y vocal de Alimentación del Colegio de Farmacéuticos de Baleares, y quien alentó a reducir el consumo de sal no utilizándola durante la elaboración de los platos y sólo al final, sustituyéndola por otras especias o priorizando el consumo de alimentos frescos frente a los elaborados.

Catas de vino y chocolate y risotto con plancton

La celebración de esta primera Jornada de Alimentación por parte del Colegio gaditano también incluyó una serie de actividades complementarias que sirvieron para poner en valor algunos de los productos de la tierra y el mar de Cádiz como elementos a tener en cuenta dentro de la dieta saludable. Uno de esos elementos es el vino, y más si cabe teniendo en cuenta que esta jornada se celebró en el singular paraje de viñedos en los

alrededores de Jerez de la Frontera (Viña Dos Mercedes, de Bodegas Williams&Humbert).

Nicolás García-Máiquez, vocal de Oficina de Farmacia del Colegio de Cádiz, junto con representantes de Williams&Humbert, expuso de forma detallada las distintas variedades de vino que ofrece el Marco de Jerez así como las propiedades de cada uno de ellos. Esta cata de vinos fue la antesala al show-cooking ofrecido por el restaurante Aponiente (3 Estrellas Michelin), que permitió degustar un exquisito risotto con plancton, elaborado en colaboración con la firma Fitoplancton Marino, que también mostró en este encuentro profesional las posibilidades del producto TetraSOD®, elaborado a partir de estos organismo marinos, para la prevención y tratamiento del estrés oxidativo. Por su parte, Josep Antoni Tu fue el encargado de poner el epílogo a la jornada con una cata de chocolates.

Para más información:

Gabinete de comunicación del Colegio de Farmacéuticos de Cádiz: Tomás Muriel (95 462 27 27 /605 603 382)