



Cinco preguntas a...

En América

Tribuna

Salud alimentaria

Unión Europea



Cinco preguntas a ...

"Cinco preguntas a..." consiste en un breve cuestionario a ciudadanos y a figuras relevantes del sector Salud en el ámbito nacional e internacional.

Francisco José Sánchez Muniz, es Catedrático de Nutrición y Bromatología en la Facultad de Farmacia de Universidad Complutense de Madrid



Francisco José Sánchez
Muniz

1-Tiene usted un amplio e importante currículum profesional, ¿en que momento de su carrera empezó a dedicarse al campo de la nutrición humana? ¿Por qué eligió éste tema?

La llegada del Profesor Varela a la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense implicó un cambio importante en mi investigación y en la del resto de mi departamento, por aquel entonces de Fisiología Animal. Esto coincidió también con que durante el desarrollo de mi tesis doctoral en la Universidad Complutense también realicé los estudios pertinentes para conseguir la Titulación de Técnico Bromatólogo. Cuando termine mi tesis doctoral en el campo de la inmunidad, realicé una estancia postdoctoral en la Universidad de Wageningen (Holanda), donde investigué sobre el papel de la proteína sobre los niveles de colesterol plasmático y lipoproteínas. Allí tuve la oportunidad de conocer la investigación en el campo de la

nutrición en la salud humana que realizaban diferentes grupos y eso marcó profundamente mi futuro docente, investigador y profesional.

2-Sus investigadores referentes a las enfermedades cardiovasculares, que son las que presentan mayor morbilidad en la población española, son trascendentales ¿cree que se están aplicando en las políticas de salud?

Bueno agradezco su comentario. Honestamente, nuestra contribución comparada con la de otros grupos es modesta y no sé hasta dónde ha contribuido a marcar objetivos nutricionales y guías de nutrición en las políticas de salud, ya que diferentes grupos trabajamos en líneas similares de investigación. Hemos realizado estudios en diversos grupos de población, en particular insistimos en la importancia de una correcta alimentación durante el embarazo como factor clave para reducir el riesgo cardiovascular futuro. También la importancia de los lípidos de la dieta para la salud cardiovascular, en los beneficios del consumo de una dieta tipo mediterránea y de aceite de oliva y de su empleo correcto en la fritura de alimentos. En todo momento realizamos investigaciones aplicadas; en particular en los últimos años venimos investigando en alimentos funcionales y su aplicabilidad a la reducción de factores de riesgo cardiovascular.

Dicha información coincide en términos generales con la de otros grupos y con los objetivos nutricionales y guías nutricionales actuales.

3-Está dedicando su vida a la enseñanza ¿Cree que está contribuyendo con su actividad a la mejora de la salud de la sociedad?

No creo que sea yo la persona idónea para contestar a esta pregunta, son más bien mis alumnos los que aportarían una respuesta más acertada y coherente. En mis clases intento transmitir conocimiento y aprender aprendiendo de mis alumnos. Mi afán en todo momento es motivarlos con conocimientos, investigaciones y problemas actuales y concienciarlos de que es muy importante realizar una nutrición correcta desde las etapas más tempranas de la vida.

Siempre doy un consejo que escuché a la Dra. Sara Bastida "Enseñemos a cocinar a nuestros hijos", ya que así se tiene conciencia de lo que se come. La nutrición sigue siendo una gran desconocida, aunque todos creemos saber mucho de ella. Seguimos teniendo pendiente una gran deuda, el hambre en el mundo, que como decía el Prof. Grande Covián es un problema de reparto equitativo y que hoy por hoy no tiene solución, a pesar del esfuerzo de muchos.

4-¿Cree que los farmacéuticos tienen conciencia de la importancia de su papel para transmitir información en salud, veraz y objetiva a los ciudadanos?

También es algo que intentamos inculcar a las nuevas promociones. Ellos, sobre todo en zonas rurales, son los profesionales de la salud que más contacto tienen con sus paisanos. Es el profesional que en teoría está mejor preparado para informar sobre diferentes aspectos de salud y actuar de manera eficiente entre el médico y el paciente. En particular en el campo de la nutrición, el farmacéutico juega y debe jugar un eslabón de enorme importancia que garantice una información contrastada, actual y veraz. Si nos centramos en el tema de la importancia de la interacción fármacos-nutrientes o viceversa, simplemente le comentaré que con una medidas sencillas de atención farmacéutica (recordando durante un periodo de seis meses aspectos sencillos de posología y de hábitos nutricionales correctos) hemos conseguido en una población de pacientes tratados crónicamente con estatinas una mejora muy marcada en los efectos hipolipemiantes del fármaco (en algunos aspectos hasta del 20%). Creo que los Colegios Profesionales, ofertando cursos de calidad de corta duración, pueden conseguir que sus colegiados tengan acceso a una información actual que les permita poder transmitirla de forma correcta para beneficio de la salud de la población.

5-¿Cómo podría mejorarse la información terapéutica de los ciudadanos?

Es una pregunta compleja. La información requiere un mínimo de preparación cultural y científica para ser entendida e integrada de forma correcta. En la actualidad el bombardeo de información en temas de salud es tremendo y muchas veces incorrecto. En particular existen en el campo de la nutrición una plétora de tratamientos y de recursos terapéuticos de dudosa eficacia y en muchos casos tremendamente peligrosos. Sirva recordar que el uso individual de aminoácidos aislados por diferentes grupos afecta muy negativamente a la síntesis proteica y al equilibrio correcto entre los aminoácidos esenciales. Lo mismo de la utilización indiscriminada y en demasía de ácidos grasos poliinsaturados (p.e. CLA, omega-3, omega-6), que pueden conseguirse de forma adecuada a través de una nutrición correcta y cuyo exceso puede ser muy perjudicial. También recordar que el consumo de esteroides de plantas (fitosteroides) sólo debe hacerse cuando se tenga el colesterol elevado, en el marco de una dieta correcta tipo mediterránea, nunca durante el embarazo o la niñez o cuando el paciente tenga beta-sitosterolemia o esté tomando otros fármacos hipolipemiantes. El farmacéutico puede y debe aconsejar cuando es de verdad necesario el consumo de tales productos terapéuticos. Nuevamente creo que los Colegios Profesionales, ofertando cursos de nutrición de calidad de corta duración o ya especializaciones más específicas, pueden conseguir que sus colegiados tengan capacidad y formación para transmitir información terapéutica de calidad. El paciente debe leer detenidamente la información de los etiquetados y asesorarse de forma correcta preguntando a profesionales con adecuada formación.

Francisco José Sánchez Muniz, es Catedrático de Nutrición y Bromatología en la Facultad de Farmacia de Universidad Complutense de Madrid. Es medalla de Honor de la Facultad de Farmacia de la UCM. Ha sido profesor de más de 80 cursos de postgrado en Colegios Profesionales y Universidades. Es director de múltiples Tesis Doctorales y trabajos Fin de Carrera y de Fin de Master. Autor de más de 600 trabajos científicos (publicaciones, capítulos de libros, conferencias, ponencias y comunicaciones a congresos). Ha realizado estancias largas en el departamento de Human Nutrition en Wageningen (Holanda) y en Human Nutrition Research Center on Aging de la Universidad de Tufts en Boston (USA).

Su investigación se centra en el papel de diferentes componentes de la dieta en el desarrollo y prevención de las enfermedades degenerativas, en particular cardiovasculares; en los cambios que los procesos tecnológicos y culinarios producen en la composición de la grasa y en particular en el perfil de ácidos grasos y compuestos minoritarios de los alimentos; en los hábitos alimentarios de niños, adultos y ancianos, y en la influencia que tiene la interacción genética-dieta sobre los efectos positivos del consumo de alimentos grasos de la dieta Mediterránea y de alimentos funcionales.