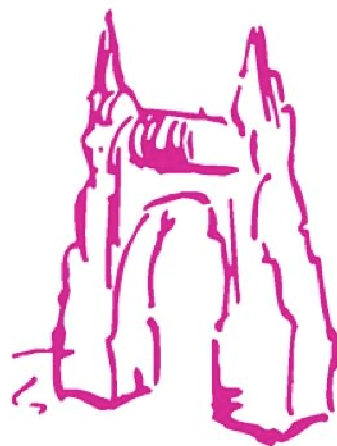




FACULTAT DE FARMÀCIA I
CIÈNCIES DE L'ALIMENTACIÓ

MEMÒRIA CURS ACADÈMIC 2016-2017



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Dos campus d'excel·lència internacional

B:KC Barcelona
Knowledge
Campus

HUB^c Health Universitat
de Barcelona
Campus

Presentació del degà



L'any 2017 ha suposat, per a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, la consolidació del nou model organitzatiu amb dos campus, el de Diagonal Sud, on s'imparteix el grau de Farmàcia, i el Campus de l'Alimentació de Torribera, a Santa Coloma de Gramenet, on s'imparteixen els graus de Nutrició Humana i Dietètica i el de Ciència i Tecnologia dels Aliments. La Facultat ha nomenat una nova vicedegana encarregada del Campus de l'Alimentació de Torribera, la Dra. Maria Izquierdo, que representa la Facultat al Campus de l'Alimentació i col·labora amb la direcció del Campus, encarregant-se de les qüestions acadèmiques que corresponen a la Facultat.

D'altra banda, s'han acumulat les dificultats pel fet de no poder disposar de partides pressupostàries que permetin renovar els laboratoris i les instal·lacions de la Facultat al Campus Diagonal Sud. Tampoc es pot dir que la situació econòmica i política ajudi a resoldre els problemes que afecten la Facultat, però el centre continua oferint als seus alumnes una docència de qualitat amb l'optimització dels recursos que té a l'abast. En aquest sentit, vull agrair a tota la comunitat universitària de la Facultat —PDI, PAS i estudiants— el seu ajut per fer una recerca i una docència de qualitat en uns temps que no són precisament fàcils. La Facultat combina la recerca en l'àmbit farmacèutic i alimentari amb la docència avançada sobre aquests dos àmbits fonamentals per a la salut i el benestar dels ciutadans.

Us desitjo a tots, com sempre, el millor per al que resta del 2017 i per a l'any 2018.

Memòria acadèmica del curs 2016-2017 de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació

I. La Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació el curs 2016-2017



L'activitat de govern duta a terme per la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació en el curs acadèmic 2016-2017 ha estat intensa i s'ha desplegat en diversos àmbits, tal com s'exposa en els capítols següents d'aquesta memòria, que s'ocupa de les línies principals i dels aspectes més rellevants d'aquesta activitat.

Òrgans de govern

La Junta de Facultat s'ha reunit de manera ordinària en cinc ocasions durant el curs acadèmic 2016-2017: el 26 de juny de 2016, el 29 de setembre de 2016, el 16 de novembre de 2016, el 20 d'abril de 2017 i el 13 de novembre de 2017.

Resum de dades de professorat, personal d'administració i serveis i estudiants

En el curs 2016-2017, la plantilla de professorat l'han format 345 professors, dels quals s'han jubilat la Dra. M. Teresa Felipo Oriol, el Dr. Víctor Rimbau Barreras i la Dra. Glòria Rosell Pellisé. El Dr. Joan Bosch Cartes i la Dra. Ana Maria Carmona Cornet són professors emèrits des del dia 1 d'octubre de 2017. El Dr. Ramon Pouplana Solé ha finalitzat el seu vincle com a professor emèrit el 30 de setembre de 2017 i la Dra. Montserrat Portus Vinyeta ha finalitzat el seu vincle com a professora emèrita acollida en el Pla de jubilació anticipada el 23 de març de 2017.

El personal d'administració i serveis ha constatat de 95 persones.

La Sra. Yolanda Portabella Urmeneta, nova cap de Secretaria d'Estudiants i Docència (SED) de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació

La Sra. Yolanda Portabella Urmeneta, a partir de l'1 de febrer, és la nova cap de Secretaria d'Estudiants i Docència de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació.

La Dra. Maria Izquierdo, nova vicedegana de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació

El dia 7 de febrer va prendre possessió la Dra. Maria Izquierdo Pulido com a vicedegana encarregada del Campus de l'Alimentació de Torribera.

La Dra. Pilar Pérez, nova vicedegana de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació

El 7 de febrer va prendre possessió la Dra. Pilar Pérez Lozano com a vicedegana Acadèmica i de Relacions Internacionals.

II. Activitat academicodocent

Oferta acadèmica

Durant el curs 2016-2017 la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació ha ofert els graus de Farmàcia, Nutrició Humana i Dietètica (NHD) i Ciència i Tecnologia dels Aliments (CTA), el doble itinerari per graduar-se simultàniament en Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica i el grau interuniversitari de Ciències Culinàries i Gastronòmiques.

L'oferta total de places per a estudiants de nou accés als graus ha estat de 625 (340 per a Farmàcia, 60 per a NHD, 80 per a CTA, 20 per al doble itinerari en Farmàcia i NHD).

En total, hi ha 2.591 estudiants de grau matriculats: 1.901 al grau de Farmàcia, 63 al doble itinerari, 316 al grau de NHD i 311 al grau de CTA.

D'aquests alumnes, n'hi ha hagut 360 de nous a Farmàcia, 23 a la doble titulació, 82 a NHD i 84 a CTA.

Per als alumnes provinents de les proves d'accés a la universitat (PAU), aquest curs acadèmic la nota de tall ha estat de 10,074 per a l'ensenyament de Farmàcia; de 7,896 per a CTA; de 9,930 per a NHD i d'11,786 per al doble itinerari Farmàcia i NHD.

El curs 2016-2017 s'han titulat 337 alumnes del grau de Farmàcia (149 a l'itinerari de Farmàcia Industrial i Recerca Farmacèutica i 188 a l'itinerari de Farmàcia Assistencial i Anàlisis Clíniques), 63 alumnes del grau de CTA i 64 alumnes del grau de NHD.

Ensenyaments de màsters oficials universitaris

Els màsters oficials gestionats per la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació el curs 2016-2017 han estat:

Atenció Sanitària i Pràctica Col·laborativa; Biotecnologia Molecular; Desenvolupament i Innovació d'Aliments; Medicaments, Salut i Sistema Sanitari; Recerca, Desenvolupament i Control de Medicaments, i Seguretat Alimentària.

El total de matriculats per primera vegada en aquest grup d'estudis ha estat de 187 persones, amb la distribució següent: Atenció Sanitària i Pràctica Col·laborativa, 10; Biotecnologia Molecular, 69; Desenvolupament i Innovació d'Aliments, 37; Medicaments, Salut i Sistema Sanitari, 16; Recerca, Desenvolupament i Control de Medicaments, 26, i Seguretat Alimentària, 29.

La Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació també ha participat en els màsters interuniversitaris de Nutrició i Metabolisme (URV) i de Gestió de Sòls i Aigües (UdLL).

Nous cursos impartits a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació

A partir d'aquest curs la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació imparteix tres nous cursos:

El títol d'expert: Ampliació Pràctica de l'Estadística als Processos de la Indústria Farmacèutica i Afins. Aquests curs va dirigit principalment a titulats superiors de carreres tècniques i professionals especialitzats, amb inquietud per la qualitat farmacèutica.

Curs de postgrau: Coaching Nutricional i Nous Enfocaments en l'Atenció al Pacient. Aquest curs va dirigit a graduats, diplomats o llicenciats preferiblement en Nutrició Humana i Dietètica i professionals de la salut que treballin en col·laboració amb dietistes-nutricionistes, però també a titulats en Dietètica i Nutrició, Farmàcia, Medicina, Infermeria o Psicologia.

Un curs d'extensió universitària en col·laboració amb la Fundació Solidaritat UB: Manteniment d'Horts Urbans, Centres de Compostatge i Jardineria. Aquest curs va dirigit principalment a persones sense llar, a partir de vint anys, que es troben en processos de seguiment social per part dels professionals pertinents, persones que estan inactives o en situació d'atur i que tenen dificultats especials.

Ensenyaments de doctorat

En paral·lel a l'oferta de màsters oficials, durant el curs 2016-2017 s'han matriculat un total de 385 estudiants en sis programes de doctorat coordinats per professorat de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació. Són els que s'enumeren a continuació: Alimentació i Nutrició, 51; Biomedicina: 122; Biotecnologia, 100; Química Orgànica Experimental i Industrial, 12; Recerca, Desenvolupament i Control de Medicaments, 100.

Durant l'any acadèmic 2016-2017 s'han llegit 121 tesis doctorals.

A més, hi ha 29 alumnes de la Facultat matriculats a altres programes de doctorat: Biodiversitat, 4; Nanociències, 3; Química Orgànica, 21, i Ciències i Tecnologies del Medi Ambient, 1.

Altra oferta formativa

Entre els títols propis de postgrau, el curs 2016-2017 la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació ha impulsat els màsters, diplomes de postgrau i certificats d'aprofitament i cursos d'extensió universitària que s'indiquen a continuació juntament amb el nombre d'alumnes que han tingut:

Màsters: Departaments Científics de la Indústria Farmacèutica, 25; Dermofarmàcia i Cosmetologia, 21 (1r curs), i 19 (2n curs); Diploma d'Especialització / Diploma de

Postgrau: Recerca en Ciències Farmacèutiques, 17, Coaching Nutricional i Nous Enfocaments en l'Atenció al Pacient, 23.

Títol d'expert: Registres Farmacèutics i Productes Afins, 26; Aplicació de la Qualitat Farmacèutica: GMP-GLP, ISO i Validacions a la Indústria Farmacèutica, 22 (impartit a distància), i 14 (presencial); Direcció de Màrqueting Cosmètic i Dermofarmacèutic, 5; Productes Sanitaris, 19, i Aplicació Pràctica de l'Estadística als Processos de la Indústria Farmacèutica i Afins, 18.

Curs superior universitari: Diagnòstic de Laboratori de les Malalties Parasitàries, 6, i Estudis de Farmacocinètica Poblacional, 10.

Curs d'extensió universitària: Manteniment d'Horts Urbans, Centres de Compostatge i Jardineria, 16.



D'altra banda, diversos professors de la Facultat han col·laborat en l'oferta formativa de l'IL3-UB, en les àrees de farmàcia, nutrició i alimentació.



Com és habitual, el personal docent de la Facultat ha col·laborat en altres ofertes formatives de la Universitat de Barcelona, com ara els [Juliols 2017](#) i les Aules d'Extensió Universitària per a la Gent Gran (AUGG), proposant i coordinant cursos de divulgació científica en el camp del medicament, la salut i l'alimentació.

Acte de graduació i jurament hipocràtic dels alumnes del grau de Farmàcia



El dia 30 d'octubre va tenir lloc, al Paraninfo de l'Edifici Històric de la Universitat de Barcelona, l'acte acadèmic de graduació i jurament hipocràtic dels alumnes de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació. L'acte va ser presidit pel rector de la Universitat, Dr. Joan Elías, acompanyat del degà de la Facultat, Dr. Joan Esteva i el president del Col·legi de Farmacèutics, Dr. Jordi de Dalmases. Van ser padrins la

Dra. Maria Dolors Pujol i el Dr. Manel Rabanal. La Coral de la Facultat va amenitzar l'acte.

Enllaç al [vídeo](#)

Acte de graduació dels alumnes del grau de Nutrició Humana i Dietètica i de Ciència i Tecnologia dels Aliments



El dia 6 de novembre va tenir lloc, al Paraninf de l'Edifici Històric de la Universitat de Barcelona, l'acte acadèmic de graduació dels alumnes de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació. L'acte va ser presidit per la vicerectora de Docència i Ordenació Acadèmica, Dra. Amelia Díaz, acompanyada del degà de la Facultat, Dr. Joan Esteva i el director del Campus de l'Alimentació, Dr. Josep Boatella. Va ser padrí de l'ensenyament de Nutrició Humana i Dietètica el professor Andreu Farran i de l'ensenyament de Ciència i Tecnologia dels Aliments el professor Axel Bidon-Chanal. La Coral de la Facultat va amenitzar l'acte.

[Més informació](#)

Acte de clausura de la 6a edició del màster de Seguretat



El passat dijous 6 de juliol al Campus de l'Alimentació, va tenir lloc la cloenda de la 6a edició del [màster oficial interuniversitari de Seguretat Alimentària](#) (promoció 2016-2017).

A l'acte hi van intervenir el Dr. Josep Boatella, director del Campus de l'Alimentació de Torribera, la Dra. M. Carmen Vidal, directora del màster i la Sra. Glòria Cugat, sub-directora general d'Inspecció i Control Agroalimentari del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.

III. Contracte programa academicodocent

La Facultat ha rebut ingressos mitjançant aquest contracte, els quals ha invertit en l'adquisició d'equipament docent per a les Unitats de Laboratoris Docents (ULD), tant per al Campus Diagonal com per al Campus Torribera: microscopis, agitadors, balances, bany d'aigua, centrífuga, forn mufla, espectrofotòmetre UV-vis, pasteuritzador, bomba de buit, pipetes, ordinadors, etc. També material per a les aules de docència: ordinadors, pantalles, ratolins, videoprojectors, etc.

A més, ha finançat inscripcions a la 9a Trobada de Professorat de Ciències de la Salut i s'ha fet càrrec de l'edició de la revista *Edusfarm* 8. Ha continuant cobrint diverses beques de col·laboració per a estudiants que donen suport tècnic a diferents àmbits de la Facultat i s'han finançat, també, les Jornades de Portes Obertes tant al Campus Diagonal com al Campus Torribera.

El finançament del contracte programa és conseqüència de l'acompliment dels objectius de la Facultat, com ara les activitats de promoció de graus, la participació a les enquestes, les accions de mobilitat internacional i la millora i innovació docent, entre d'altres.

Sistema d'assegurament intern de la qualitat (SAIQU)



Sistema de qualitat de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació

El sistema de qualitat de la Facultat pren com a referència els estàndards i directrius per a l'assegurament de la qualitat en l'espai europeu d'educació superior elaborats per l'Associació Europea per a la Garantia de la Qualitat de l'Educació Superior (ENQA) i adoptats pels ministres d'educació europeus a [Bergen](#) (2005). Segueix les directrius establertes per les agències de qualitat següents: Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya (AQU Catalunya), Agència Nacional d'Avaluació de la Qualitat i Acreditació (ANECA) i Agència de Qualitat dels Estudis Universitaris de Galícia (AGSUG) en el programa [AUDIT](#) i compleix els requisits de la normativa que

s'estableix en l'ordenació dels ensenyaments universitaris oficials del Ministeri d'Educació i Ciència.

El sistema de qualitat de la Facultat integra totes les activitats relacionades amb la garantia de qualitat dels graus i els màsters oficials i desplega el Sistema d'assegurament intern de la qualitat (SAIQU) com l'instrument que ha d'utilitzar tant en la fase de disseny dels ensenyaments com en la del seguiment continuat per assegurar l'assoliment dels objectius associats a la formació. A més, i mitjançant el marc del SAIQU, també desplega un sistema per assegurar la qualitat dels doctorats.

El SAIQU, certificat per AQU Catalunya en el marc del programa AUDIT, respon de manera global per tots els centres de la UB i es basa en tres eixos: planificació i documentació del sistema, organització de la gestió basada en processos i la introducció de la rendició de comptes mitjançant la redacció de la memòria anual de la qualitat del centre. Aquests tres eixos reflecteixen el resultat de l'anàlisi sistemàtica per millorar-ne els ensenyaments.

En el SAIQU també hi intervenen els alumnes, representants de cada tipus d'ensenyament, ja que participen en la comissió de qualitat del centre o en els comitès d'avaluació interns (per l'acreditació).

La difusió del SAIQU als professors i als representants dels alumnes es fa a la Junta de Facultat, on s'informa del desplegament i dels nous objectius i resultats.

A través del Campus es difonen els procediments sobre la qualitat que hi ha en marxa i es fomenta que els grups d'interès tinguin una màxima participació en l'enviament de suggeriments per a la millora de la qualitat a la Facultat.

Al web del SAIQU hi ha un enllaç dels suggeriments per al sistema de qualitat SAIQU.

El 2008, l'AQU Catalunya va certificar el model d'assegurament de la qualitat dels ensenyaments de la Facultat, el qual es basa en:

- La planificació estratègica, vinculada a través dels contractes programa, com a eina per desplegar la política i els objectius de qualitat.
- L'organització de la gestió basada en processos.

Per això s'ha elaborat:

- un mapa de processos i un catàleg dels principals processos relacionats amb la formació universitària, i
 - la descripció d'aquests processos i el sistema per fer-ne el seguiment a través dels procediments específics de qualitat (PEQ).
- L'elaboració d'un quadre de comandament, és a dir, un conjunt de dades i d'indicadors del sistema de gestió per mesurar les activitats que es duen a terme.
 - La introducció del [retiment de comptes](#), amb la publicació de les memòries de verificació, els informes de seguiment, els informes d'acreditació, i les dades i els indicadors dels graus i els màsters universitaris de la Facultat.
 - Una revisió interna del sistema a través de la [Comissió de Qualitat del centre](#) per analitzar-ne l'adequació i, si escau, proposar un pla de millora per optimitzar-lo.

Acreditació del grau de Farmàcia, màster de Desenvolupament i Innovació d'Aliments, màster de Biotecnologia Molecular i màster de Recerca, Desenvolupament i Control de Medicaments

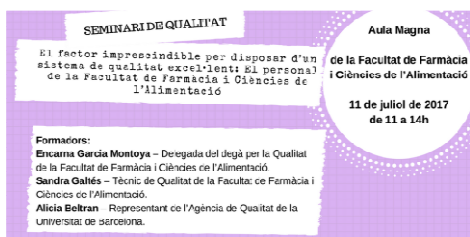


La Facultat va estar en procés d'acreditació del grau de Farmàcia, màster de Desenvolupament i Innovació d'Aliments, màster de Biotecnologia Molecular i màster de Recerca, Desenvolupament i Control de Medicaments.

La visita del [Comitè d'Avaluació Externa](#) (CAE) va ser el 26 i 27 de gener de 2017. En aquesta visita va haver-hi una audiència pública en la qual el CAE va rebre els representants de la comunitat universitària (estudiants, personal d'administració i serveis i professorat) que hi van estar interessats.

Aquesta audiència va tenir lloc el dia 27 de gener de 2017, a les 17 h, a la sala de juntes, edifici B.

Seminari de Qualitat



La docència té molts aspectes excel·lents que cal destacar en els processos d'acreditació de les institucions universitàries, que de vegades passen inadvertits. Si tots els agents implicats són conscients dels processos de qualitat que hi

ha al centre, serà més senzill remarcar aquestes bones pràctiques i fer-ne difusió. El [Seminari](#) es va plantejar com un repàs dels processos de qualitat i una reflexió sobre la influència del professorat i del personal d'administració i serveis en la qualitat de la Facultat. Els formadors van ser Encarna Garcia Montoya, delegada del degà per a la Qualitat de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació; Sandra Galtés, tècnica de Qualitat de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, i Alícia Beltran, representant de l'Agència de Qualitat de la Universitat de Barcelona.

El Servei de Desenvolupament del Medicament (SDM) de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona obté la certificació ISO



El Servei de Desenvolupament del Medicament (SDM), infraestructura de suport a la docència i la recerca de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona, certificada amb les normes ISO 9001/2000 des de l'any 2008 i amb les normes ISO 9001/2008 des de

l'any 2010, obté a finals de maig de 2017 la nova certificació ISO 9001/2015. L'organisme certificador ha estat la companyia SGS. D'aquesta manera, l'SDM és la primera entitat de la UB que assoleix aquesta normativa de qualitat.

La certificació en la nova versió de les Normes ISO 9001/2015 ha implicat canvis en l'enfocament anterior d'aquestes normes, fet que ha exigut l'esforç de tot l'equip de l'SDM per ajustar el sistema de qualitat a les noves exigències. Amb les ISO 9001/2015, la millora de la qualitat es referma amb l'aplicació de l'anàlisi de riscos per a la qualitat i exigeix nous requisits en la revisió anual del sistema per part de la direcció, entre d'altres.

L'assoliment d'aquesta important fita demostra l'establiment d'un sistema de qualitat ferm i ben consolidat que s'aplica a tota l'organització i estructura de l'SDM, la qual desenvolupa les seves tasques sota el paradigma de la «qualitat total», i per això

disposa, ja des de l'any 1996, d'una Unitat de Garantia de Qualitat pròpia. L'obtenció de la certificació ISO 9001/2015 representa un estímul perquè a l'SDM es continuï treballant cap a la millora contínua, aplicant els estàndards més elevats de qualitat, tant en l'àmbit de la recerca i transferència com en el docent.

Inici del procés d'acreditació dels màsters de Medicaments, Salut i Sistema Sanitari i el de Seguretat Alimentària de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Facultat de Farmàcia
i Ciències de l'Alimentació

L'any 2018 s'ha de portar a terme l'acreditació dels màsters de Medicaments, Salut i Sistema Sanitari i el de Seguretat Alimentària, de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació.

L'acreditació dels ensenyaments és un punt d'inflexió important per a l'acompliment del procés de verificació, seguiment, modificació i acreditació (VSMA) dels ensenyaments universitaris.

El primer pas dins d'aquest procés és la constitució de la Comissió d'Acreditació Interna, (CAI) a proposta de la Comissió de Qualitat del Centre. La Comissió va ser aprovada per la Junta de Facultat del 22 de juny de 2017. Està formada per representants dels diferents grups d'interès del centre: responsables acadèmics, professorat, personal administratiu, estudiants i un representant de la Comissió de Qualitat.

IV. Infraestructures i seguretat

Durant el curs 2016-2017 s'han fet diferents actuacions de remodelació i conservació d'espais de la Facultat. Les més destacades han estat les relacionades amb la seguretat i les reparacions d'esquerdes dels edificis. En aquest sentit, s'han anivellat rampes i se n'han fet de noves, s'han col·locat marcs i tapes en comptadors d'aigua, s'han fet armaris per a bidons de reciclatge, entre altres coses. Totes aquestes actuacions estaven indicades a l'informe d'avaluació de riscos dels edificis de la Facultat, elaborat per l'OSSMA. Les actuacions han suposat un valor de 7.900 €. Quant a les façanes dels edificis, s'han destinat 7.600 € a reparar i sanejar esquerdes dels dos edificis.

Quant a la instal·lació de gasos, s'han fet dues actuacions importants: substitució dels equips de lectura de consum de gasos, per un valor de 16.408,64 € (degut a una greu

avaría) i revisió de la instal·lació de gasos, amb la consegüent millora d'alguns defectes, amb un cost de 7.727 €.

Atès el problema recurrent amb les paneroles, i veient l'acceptable resultat de l'any passat, es continua amb el tractament començat, netejant les arquetes i reixetes, amb un cost de 1.333 €.

Durant aquest curs, s'han fet actuacions relacionades amb l'aire condicionat, a la zona dels laboratoris de la ULD (Diagonal) i zona d'aules d'informàtica, per valor de 7.675 €. Així mateix, i ateses les noves funcions que va haver d'assumir la ULD en temes de servei de qualitat (recerca), es va haver de recondicionar un laboratori, amb un cost de 1.370 €.

S'han començat a rehabilitar els ascensors de l'edifici A, concretament substituint el terra i pintant els de les escales C i D i muntacàrregues. S'han fet diferents actuacions en matèria de pintura: passadís, sala polivalent, aules d'informàtica, sala de juntes, sala polivalent i aules de docència (101, 102, 104, 105, 106, 107, 108), així com diferents espais generals de la Facultat per un total de 14.025 €.

També s'ha adquirit material i equipament divers per a la docència dels ensenyaments de graus i màsters, com ara tres pantalles de projecció, tres pantalles d'ordinadors, un videoprojector per l'aula A-2, així com l'adquisició d'una font d'aigua potable i de tres microones per a les sales polivalents d'estudi i menjador.

Durant aquest curs, entre el PIU i la Facultat, es va aconseguir una partida especial de 113.000 € destinada a la primera fase de la sectorització de l'edifici A, per evitar la propagació del foc en cas d'incendi. Aquesta acció és imprescindible de cara a l'aprovació del Pla d'autoprotecció. Les obres s'han iniciat i s'espera comptar amb una altra partida de 95.000 € per abordar la segona fase, durant el curs que ve.

El proppassat mes de març va ser presentat i signat el Pla d'emergència de l'estabulari situat a les instal·lacions de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació (Campus Diagonal). Dins del projecte de transformació de l'antic Pla d'emergència en el Pla d'autoprotecció de la Facultat s'han constituït els nous equips de primera intervenció (EPI), de segona intervenció (ESI) i de primers auxilis (EPA). L'Oficina de Seguretat, Salut i Medi Ambient (OSSMA) de la UB ha estat l'encarregada de proporcionar la formació específica de cada tipus d'equip. A més, l'equip de primers auxilis ha rebut formació oficial sobre suport vital bàsic (SVP) i utilització de desfibril·ladors semiautomàtics (DEA). En paral·lel s'ha estat negociant el lloguer i el

manteniment de desfibril·ladors i està previst que s'instal·lin, en tots dos campus, abans d'acabar l'any.

A finals de juny de 2017 es va obrir un curs en línia sobre la Gestió de Residus Especials de Laboratori al qual es van inscriure 27 persones de la Facultat. En aquest curs acadèmic, s'ha continuat amb l'eliminació de mobiliari i aparells obsolets amb campanyes de recollida selectiva, amb un cost de 4.646 €.

Seguint la línia d'anys anteriors, s'han aconseguit disminuir els consums energètics de llum, gas i aigua.

A l'estiu de 2016 es va procedir a l'auditoria de les cabines de bioseguretat i flux laminar de la Facultat i, els mesos següents, es van dur a terme les mesures correctores per aconseguir que totes siguin efectives, amb un cost de 11.128 €.

Durant l'any 2017, coincidint amb la nova organització dels departaments, s'han renovat els membres de la Comissió de Seguretat, Salut i Medi Ambient de la Facultat Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, amb un representant per secció departamental.

Institucional

La Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació acull l'acte de lliurament de les distincions de l'Institut Medicofarmacèutic de Catalunya



L'Aula Magna de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació va ser l'escenari del lliurament de la Medalla d'Or de l'Institut Medicofarmacèutic de Catalunya als prestigiosos experts Carles Ballús, Francesc Borrell, Josep Maria Bricall, Santiago Dexeus, Josep Esteve, Rosa Fabregat, Rafael Foguet, Màrius Foz, Josep Maria Gil-Vernet, Benet Oliver-Rodés, Joan Rodés, Ciril Rozman, Joan Uriach, Antoni Vila i Francesc Vilardell. El guardó, que és la màxima distinció atorgada per l'Institut, ret homenatge i reconeixement als anys de vinculació dels guardonats amb l'esmentada institució.

En l'acte, que va tenir lloc el 22 de desembre a les 19.30 h, també hi van participar la vicerectora de Personal Docent i Investigador de la Universitat de Barcelona, Mercè Pallàs, i el degà de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, Joan Esteva de Sagrera, entre altres autoritats.

L'Institut Medicofarmacèutic de Catalunya, que està presidit per la catedràtica Anna M. Carmona, del Departament de Farmàcia i Tecnologia Farmacèutica i Físicquímica, també va atorgar els títols de membre d'honor al degà de la Facultat de Medicina i Ciències de la Salut, Francesc Cardellach, i al de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, Joan Esteva de Sagrera, conjuntament amb els presidents del Col·legi Oficial de Metges de Barcelona, Jaume Padrós; el Col·legi Oficial de Farmacèutics de Barcelona, Jordi de Dalmases; la Reial Acadèmia de Medicina de Catalunya, Joan Viñas; la Reial Acadèmia de Farmàcia de Catalunya, Josep Maria Ventura, i l'Acadèmia de Ciències Mèdiques i de la Salut de Catalunya i de Balears, Àlvar Net.

Conveni de la Universitat de Barcelona amb la Societat Cooperativa Farmacèutica Espanyola

El rector en funcions de la Universitat de Barcelona, Jordi Alberch, i el president de la Societat Cooperativa Farmacèutica Espanyola (Cofares), Carlos González, van signar un conveni que potenciarà l'ús dels recursos de docència i recerca i les activitats formatives entre els farmacèutics tutors dels centres receptors acreditats per a la formació d'alumnes en Pràctiques Tutelades. L'acte de signatura va tenir lloc el 10 de novembre a la sala de juntes del Rectorat de la Universitat de Barcelona.



Aquest programa estableix un marc de col·laboració mútua entre la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació de la UB i Cofares, a través del seu Institut de Formació (IFC). El conveni serà vigent per als cursos acadèmics 2016-2017 i 2017-2018, i es podrà prorrogar en el futur. El nou acord promou el desenvolupament professional del farmacèutic tutor —col·laborador de la UB— i facilita la implementació dels serveis farmacèutics de qualitat en els centres receptors, a més de contribuir a garantir l'ús efectiu i segur dels medicaments.

Conveni de la Universitat de Barcelona amb la Federació d'Associacions de Farmàcies de Catalunya



El nou conveni potenciarà un programa de col·laboració institucional per portar a terme activitats

relatives a la docència i la recerca en l'àmbit de la farmàcia comunitària.

El rector Joan Elias i el president de la [Federació d'Associacions de Farmàcies de Catalunya \(FEFAC\)](#), Antoni Torres, van signar un conveni que potenciarà un programa de col·laboració mútua per portar a terme activitats relatives a la docència i la recerca en l'àmbit de la farmàcia comunitària, una iniciativa que contribuirà a promoure la millora dels serveis farmacèutics i a facilitar el desenvolupament professional continu. L'acte de signatura va tenir lloc el 16 de juny, a la sala de juntes del Rectorat de la Universitat de Barcelona.

En el marc de l'acord, s'establirà un marc de col·laboració entre la Unitat de Coordinació Docent d'Estades en Pràctiques Tutelades de la Facultat —amb un equip de govern encapçalat pel degà, Joan Esteva de Sagrera— i la FEFAC. El nou conveni permetrà optimitzar l'ús dels recursos docents i de recerca disponibles, que estan orientats a promoure activitats formatives i d'investigació entre els farmacèutics tutors dels centres acreditats per a la formació d'alumnes en Pràctiques Tutelades.

La Universitat de Barcelona participa en un conveni amb Aristo Pharma Iberia



La Universitat de Barcelona és una de les set universitats de l'Estat que participen en un conveni amb la firma Aristo Pharma Iberia per potenciar les competències professionals dels alumnes en el sector de la indústria farmacèutica. L'acte de signatura del conveni va tenir lloc el 6 de setembre a la seu madrilenya

d'aquesta companyia i hi van participar diversos representants institucionals, entre els quals cal esmentar la vicedegana Acadèmica i de Relacions Internacionals de la Facultat, la Dra. M. Pilar Pérez Lozano, i el director general d'Aristo Pharma Iberia, Joachim Teubner.

El vicepresident de la Generalitat, Oriol Junqueras, visita el Campus de l'Alimentació de la UB



El vicepresident de la Generalitat de Catalunya, Oriol Junqueras, acompanyat del rector de la Universitat de Barcelona, Joan Elias, i l'alcalde de Santa Coloma de Gramenet, Núria Parlon, va

visitar el Campus de Torribera, en el marc d'una visita a la ciutat de Santa Coloma.

En la visita també hi van participar Natàlia Mas, directora general d'Anàlisi Econòmica de la Generalitat, i Josep Boatella, director del Campus de l'Alimentació de Torribera, a més de les vicedeganes de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació Maria Izquierdo, Pilar Pérez i Josefa Badia.

Inici de les obres per a la instal·lació del nou aulari provisional al Campus de l'Alimentació



L'1 de març es van iniciar al Campus les obres de l'aulari provisional que acollirà 4 aules, 2 amb una capacitat de 80 persones i 2 amb una capacitat de 40 persones.

La programació dels ensenyaments que s'imparteixen al Campus de l'Alimentació de Torribera, adscrits fonamentalment a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, i que es fan a través del Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia, així com l'oferta relacionada amb l'alimentació que es porta a terme des d'altres departaments o facultats, obliguen la Universitat de Barcelona a construir un edifici docent que s'ubicarà a la zona del recinte Torribera, entre l'edifici Verdaguer (UB) i l'edifici UNED. El finançament de l'edifici està recollit en els acords del conveni de 2007 UB-DIBA, i gestionat conjuntament a partir de l'aprovació de la Modificació del Pla general metropolità del recinte Torribera.

Inauguració de la nova seu de l'Escola de Restauració al Recinte de Torribera



El 15 de juliol l'alcalde de Santa Coloma, Núria Parlon, i la presidenta de la Diputació de Barcelona, Mercè Conesa, van inaugurar la nova seu de l'Escola de Restauració de Santa Coloma (ERESC), situada en el recentment rehabilitat pavelló Canigó del recinte Torribera. El nou equipament està destinat a la formació de professionals de la cuina i de la restauració. El centre també oferirà reciclatge per a professionals de la cuina, formació amb cursos diversos per a les persones aficionades a la gastronomia i activitats d'estiu per a nens. A partir d'ara, en el nou equipament, es podran formar fins a 340 alumnes, gairebé el doble que a l'edifici anterior de l'avinguda Primavera

L'empresa de biomedicina Transplant Biomedicals visita la vinya d'en Sabater



Una vintena de persones de l'empresa Transplant Biomedicals van visitar la vinya d'en Sabater, en el marc d'una trobada que va tenir lloc al Campus de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona.

Al llarg d'una hora i mitja, la vintena de treballadors i treballadores d'aquesta *spin-off* amb seu a Barcelona i dedicada al desenvolupament d'estratègies mèdiques per a la preservació d'òrgans, teixits i cèl·lules, van recórrer les diferents parcel·les que configuren aquest espai emblemàtic i van poder conèixer les varietats que hi ha plantades. En representació del Campus de l'Alimentació va assistir-hi el Dr. Màrius Rubiralta, professor del Departament de Nutrició, Ciències Alimentàries i Gastronomia de la UB.

La visita s'emmarca en una trobada que l'empresa va fer al Campus de l'Alimentació de la UB ubicat al recinte de Torribera, on es troba situada la vinya d'en Sabater.

La UB i l'Ajuntament de Santa Coloma amplien la seva col·laboració en gastronomia i agroalimentació



El director del Campus de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona, Josep Boatella, i l'alcaldesa de Santa Coloma de Gramenet, Núria Parlon, van presentar el conveni que han signat l'Ajuntament i la UB per executar nous projectes de formació, transferència de coneixement, impuls d'iniciatives emprenedores i per a la investigació científica en els àmbits de l'agroalimentació i la gastronomia. Així mateix, es va presentar el nou programa d'activitats 2017-2018 del projecte [Santa Coloma, ciutat universitària](#) en el qual també participa la UB.

2a Jornada d'Alimentació, Nutrició, Gastronomia i Salut Mental



2ª Jornada d'Alimentació, Nutrició,
Gastronomia i Salut Mental



Santa Coloma
de Gramenet
20 d'octubre de 2017

Sala Les Voltes - Edifici La Mota
Campus de l'Alimentació de Torribera
Facultat de Farmàcia i Ciències
de l'Alimentació
Aving. Príncep de les Illes, 171

El 20 d'octubre a les 9 h, a la sala de les Voltes de l'edifici de la Masia del Campus de l'Alimentació de Torribera, es va organitzar la 2a Jornada d'Alimentació, Nutrició, Gastronomia i Salut Mental ([programa de la Jornada](#) i [inscripcions](#)).

Hi va haver novament la presència d'experts i institucions relacionats amb l'alimentació, la nutrició i la salut mental que ens acostaran a temes d'actualitat en aquests àmbits.

I Lab Day Aristo Desarrollo Galénico



Dins el marc de col·laboració entre l'empresa Aristo Pharma Medinsa i la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació es va anunciar el premi I Lab Day Aristo Desarrollo Galénico.

Aquest premi va consistir en l'elaboració d'un treball relacionat amb les formes farmacèutiques sòlides. L'autor o autora del treball guanyador va gaudir d'unes pràctiques a la planta pilot dels laboratoris Aristo Medinsa, a Madrid, els dies 15 i 16 de desembre del 2017, amb totes les despeses cobertes: viatge,

allotjament, etc.

Acció tutorial

En el Pla d'acció tutorial (PAT) per a l'ensenyament de Farmàcia, actualment hi col·laboren 98 professors, que tutoritzen tot el conjunt d'alumnes que cursen aquest grau. Des de fa anys, el model de PAT consensuat que hi ha a Farmàcia estableix que els estudiants siguin tutoritzats al llarg dels seus estudis sempre pel mateix professor tutor. Durant el curs 2016-2017 han accedit a l'espai tutorial de l'ensenyament de Farmàcia un total de 361 estudiants de nou ingrés, que han estat tutoritzats per 8 professors sèniors que ja tenien tasques d'aquest tipus, més una professora que s'incorpora de nou al PAT. En total són 1.942 els estudiants que han estat tutoritzats dins aquest PAT durant el període abans esmentat. El nombre total d'estudiants amb tutoria especialitzada (esportistes d'elit) ha estat de 3.

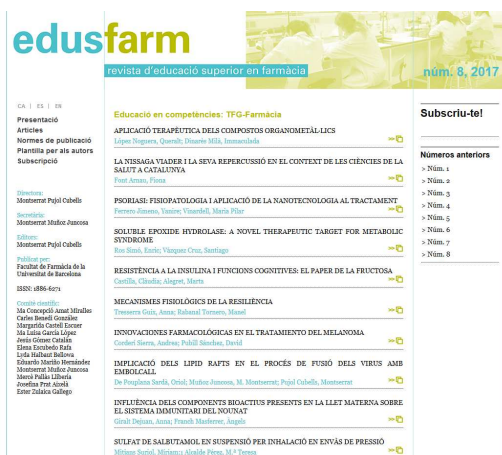
A començament de curs, s'han dut a terme les reunions informatives per presentar als alumnes els seus tutors i també —quan ha estat necessari— s'ha enviat informació als tutors perquè puguin desenvolupar la seva tasca amb la màxima eficiència i eficàcia. No hi ha hagut cap problema a destacar.

L'espai tutorial de Farmàcia, dins el Campus Virtual de la UB, ha continuat sent útil i s'hi han mantingut els llistats d'estudiants i tutors perquè es pugui utilitzar com a plataforma d'informació i de comunicació.

El Pla d'acció tutorial per als ensenyaments del Campus de l'Alimentació de Torribera (CTA i NHD), coordinat per la Dra. Teresa Veciana, té com a suport la figura dels professors de referència, tutors de mobilitat i tutors de pràctiques externes. Tota la informació arriba als estudiants per mitjà del Suport Tutorial Torribera. Espai de Comunicació del Campus Virtual. Els professors de referència i les dues caps d'estudis dels ensenyaments del Campus de Torribera reforcen l'acció tutorial que ofereix el Servei d'Orientació a l'Estudiant. Els professors de referència del grau de Nutrició Humana i Dietètica són Rosa Abellana, Montserrat Illan i Xavier Torrado; els del grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments són Cristina Minguillón, Montserrat Riu i Mariluz Latorre.

Ensenyaments de grau, treball final de grau

Grau de Farmàcia



El treball final de grau (TFG) del grau de Farmàcia, coordinat per la Dra. Glòria Rosell amb la participació de la Dra. Ester Zulaica, ha comptabilitzat un total de 328 alumnes matriculats. A 244 se'ls ha assignat un dels temes oferts pels professors que participen en la docència de grau, mentre que la resta han estat desenvolupats a partir de propostes pròpies dels estudiants. Les defenses s'han

desenvolupat en les convocatòries d'abril, maig o setembre en un total de 40 comissions on han participat 120 professors. Els quatre treballs que han obtingut matrícula d'honor han estat publicats al Dipòsit Digital de la UB mentre que els altres deu amb millor nota han estat acceptats a la revista *Edusfarm*.

Grau de Nutrició Humana i Dietètica

En el curs 2016-2017, han presentat el TFG 55 estudiants del grau de NHD, dels quals 44 han desenvolupat temes oferts pel professorat de 14 departaments o unitats diferents, i 11 han desenvolupat una proposta pròpia. D'aquests, 4 eren projectes d'innovació o emprenedoria, 10 eren treballs de recerca, 3 eren dissenys de projectes de recerca, i la resta eren treballs d'aprofundiment bibliogràfic. La coordinadora del TFG de NHD és la Dra. Stefania Vichi.

Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments

En el curs 2016-2017 la Dra. M. Teresa Veciana ha estat la coordinadora del TFG de CTA. En la segona quinzena del mes de juliol de 2016 s'ha publicat al web l'oferta de temes proposats pels professors del grau (79 temes oferts) i al setembre se n'ha fet l'assignació, segons criteris del Consell d'Estudis. El resultat és que el curs 2016-2017 s'han matriculat a l'assignatura 67 alumnes i s'han defensat 21 TFG al primer semestre (amb 3 comissions avaluadores) i 39 al segon (amb 4 comissions avaluadores). El 23 % d'aquests TFG han estat experimentals i/o vinculats amb l'assignatura de Treball Dirigit de la titulació, el 5 % han estat projectes d'emprenedoria i la resta (el 72 %) han estat treballs d'aprofundiment bibliogràfic o de revisió.

Accions d'orientació professional

Pràctiques en empreses i «Passaport a la professió»



Els estudiants valoren molt positivament aquesta iniciativa de la Facultat, que ja ha aconseguit que més de cent cinquanta alumnes hagin pogut fer [pràctiques en empreses](#), el curs acadèmic 2015-2016, dins d'un conveni entre la Universitat, la Facultat de Farmàcia i l'empresa.

El 28 de setembre de 2016 va tenir lloc a l'Aula Magna de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, amb una gran afluència d'alumnes, la [sessió informativa](#) de l'activitat susceptible de reconeixement acadèmic «[Passaport a la professió](#)», de l'assignatura optativa Pràctiques en Empreses i Pràctiques a Glaxo-Regne Unit.

La sessió la va presentar la Dra. Mercè Pallàs, vicedegana d'Afers Acadèmics i

Estudiants i la van impartir els professors Encarna García, Carmen Escolano i Santi Vázquez, a més de la Sra. Clara Mangrané.

Es consolida un any més l'activitat «Passaport a la professió» com a suport per assegurar l'èxit en la incorporació dels estudiants al món laboral. Aquesta activitat es va configurar des del Vicedeganat d'Afers Acadèmics i Estudiants amb la col·laboració del [Servei d'Atenció a l'Estudiant de la UB](#).



Galenicum believe in life

Establir ponts de contacte entre l'alumnat i el món professional i aprendre directament de professionals de la indústria farmacèutica és l'objectiu del taller [University Joins Industry](#), en què van participar experts de la companyia farmacèutica Galenicum Health. L'activitat va tenir lloc el dia 15 de març a l'Aula Magna de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació. El taller va incloure conferències i sessions de treball en

xarxa (*networking*), a càrrec de professionals de Galenicum Health, sobre desenvolupament químic i farmacèutic, producció i gestió de projectes, propietat industrial, registre tècnic, assaigs clínics i seguretat dels medicaments. Hi van intervenir, a més, professionals dels laboratoris Galenicum, Synthon, Khren, Uriach, Almirall, Medichem i Lacer, que van cobrir les àrees d'R+D, Project Management, Regulatory Affairs, Intellectual Property, Quality Assurance, Quality Control, Business Development, Clinical Trials, Drug Safety, Tech Transfer and Manufacturing.

S'inicia l'activitat «Passaport a la professió» al Campus de l'Alimentació de Torribera

**Passaport a la professió
al Campus de
l'Alimentació de Torribera**

Es va iniciar l'activitat «Passaport a la professió» organitzada conjuntament pel Campus de l'Alimentació de Torribera i el Servei d'Atenció a l'Estudiant i que es desenvolupa al llarg de tot el curs. Està recomanada

per a l'alumnat que té interès a fer l'assignatura Pràctiques a Empreses.

L'acció està planificada en [sessions mensuals](#), [gratuïtes i de lliure accés](#) per a l'alumnat del Campus de l'Alimentació de Torribera, però amb inscripció prèvia per a

aquells alumnes que tenen interès d'aconseguir un reconeixement acadèmic o bé un certificat d'assistència.

Pràctiques Externes, del grau de Nutrició Humana i Dietètica, és una assignatura obligatòria de 24 crèdits i la coordina la Dra. Mireia Urpí-Sarda. Durant el curs 2016-2017 hi va haver 63 estudiants de pràctiques externes curriculars que van fer les pràctiques en 44 centres incloent-hi 33 institucions i 11 empreses de diferents àmbits (clínic, restauració col·lectiva, esport, salut pública, empreses, consultories). A més a més, aquest darrer curs han fet pràctiques no curriculars un total de 14 alumnes.

Durant les pràctiques curriculars, els alumnes fan una carpeta d'aprenentatge amb activitats formatives i reflexives encaminades a millorar l'adquisició de competències pràctiques. Aquestes activitats van ser dissenyades en el marc del projecte d'innovació docent concedit prèviament (2015PID-UB/020). Actualment treballem en el disseny d'instruments per avaluar l'aprenentatge durant la formació pràctica (2017PID-UB/007). Els alumnes fan valoracions positives de les millores implementades els darrers anys.

Entrevistes de treball amb l'empresa Glaxo-Smith-Kline



Els dies 24 i 25 de novembre van tenir lloc a la nostra Facultat entrevistes de treball amb estudiants preseleccionats per gaudir de contractes a l'empresa Glaxo-Smith-Kline, amb seu al Regne Unit, al departament de Química Medicinal.

Aquesta activitat està coordinada pel professor Santi Vázquez, de la Unitat de Química Farmacèutica, des de fa vuit anys de manera ininterrompuda i forma part de les accions d'ocupabilitat i internacionalització que es porten a terme en la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació.



Primera Jornada de Tutors de Pràctiques Externes

El 8 de juny de 2017 va tenir lloc la [1a Jornada de Tutors de Pràctiques Externes](#) al Campus de l'Alimentació de Torribera, de la Facultat de Farmàcia

i Ciències de l'Alimentació.

Aquest acte el va presidir la Dra. Izquierdo, vicedegana encarregada del Campus de l'Alimentació de Torribera i per la Dra. Amat, cap d'estudis del grau de NHD.

La jornada també va tenir un objectiu docent. Aquest objectiu s'emmarca en la voluntat d'involucrar els tutors dels centres en la formació dels estudiants des d'un punt de vista acadèmic, donant-los eines per avaluar les competències a les pràctiques. El Dr. Alsina, vici degà de la Facultat d'Educació i expert en competències i rúbriques d'avaluació, va presentar als tutors dels centres i als professors del Campus el seu punt de vista sobre l'avaluació compartida i les rúbriques. Posteriorment, la Dra. Urpí va presentar el Projecte d'avaluació de les activitats pràctiques de l'assignatura per a la creació de grups de treball, incloent-hi tutors dels centres i tutors d'universitat, per treballar durant el proper curs en el disseny de rúbriques per a l'avaluació dels estudiants.

Un dels objectius de la trobada era enfortir les relacions entre els centres de pràctiques, els tutors dels centres i la Universitat. A la trobada es van fer presentacions de les millores de l'assignatura per part de la seva coordinadora. El Dr. Alsina, vicedegà de la Facultat d'Educació, va presentar l'avaluació compartida i les rúbriques i Alicia Costa va impartir la conferència «Disfàgia: diagnòstic, tractament i intervenció dieteticonutricional».

Mobilitat d'estudiants i professorat

El gener de 2017 es va produir un canvi en el Vicedeganat d'Afers Acadèmics i Estudiants, que va passar a anomenar-se Vicedeganat Acadèmic i de Relacions Internacionals: n'ocupa el càrrec la Dra. Pilar Pérez en substitució de la Dra. Mercè Pallàs, que va passar a formar part del Rectorat com a vicerectora de Professorat. Amb aquest canvi hi ha hagut una reestructuració de l'Oficina de Relacions Internacionals de la nostra Facultat, que ha incorporat dues professores més. D'aquesta forma, l'Oficina queda organitzada de la manera següent: la Dra. Yolanda Carvajal i la Dra. Trinitat Cambres (les noves incorporacions) s'encarreguen de tutoritzar els estudiants del Campus Diagonal, principalment els del grau de Farmàcia que volen fer una estada a l'estranger; la Dra. Carme Pelegrí s'encarrega d'atendre i tutoritzar els estudiants entrants que venen al Campus Diagonal de la nostra Facultat, a més a més de gestionar la part del web relacionat amb la mobilitat internacional; la

Dra. Joana Relat que s'encarrega d'atendre i tutoritzar tots els estudiants, tant els sortints com els entrants del Campus de l'Alimentació Torribera; i per acabar la becària, Maria Balcells, que s'encarrega de tota la gestió administrativa de la mobilitat de tots dos Campus.

Aquest curs acadèmic (2016-2017) 107 alumnes de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació han fet estades a l'estranger, per mitjà de més de noranta convenis amb universitats, centres hospitalaris, etc. de 21 països diferents, tant europeus com extracomunitaris. D'altra banda, hem rebut 81 estudiants que, o bé han cursat assignatures dels ensenyaments de la Facultat, o bé han desenvolupat projectes de recerca als diferents departaments. Les estades s'han dividit de la manera que s'indica a continuació:

1. *Programes d'intercanvi europeu ERASMUS+*: un total de 96 estudiants de la Facultat han anat a diferents universitats europees, 82 a través del programa Erasmus+ estudis i 15 a través de l'Erasmus pràctiques; del grau de Farmàcia (72), de Nutrició Humana i Dietètica (7), de Ciències i Tecnologia dels aliments (3) i de postgrau (3).

Dels alumnes del grau de Farmàcia, 23 han fet una estada de Pràctiques Tutelades en hospitals de països estrangers, i dels alumnes de Nutrició Humana i Dietètica, un alumne ha fet les Pràctiques Externes a l'estranger.

A més a més, aprofitant que el programa Erasmus+ pràctiques permet fer pràctiques a l'estranger als estudiants graduats, una alumna ja graduada del grau de Farmàcia va fer unes pràctiques a l'empresa Nanomi, situada als Països Baixos.

2. *Programes d'intercanvi de convenis específics*: 9 alumnes s'han acollit a convenis específics amb les universitats de Texas, Monterrey, Connecticut i Arizona.

3. *Programes d'intercanvi de convenis generals de la UB*: aquest curs no hi ha hagut intercanvis dins el marc de convenis generals de la UB.

4. *Programes CINDA d'intercanvi*: 1 alumne s'ha acollit a aquest programa, i ha fet la seva estada a la Universitat de Costa Rica.

La Facultat ha acollit 81 alumnes (de les 99 sol·licituds rebudes) d'universitats estrangeres dins dels programes següents:

1. *Programes d'intercanvi europeu ERASMUS+*: 63 alumnes a través del programa Erasmus+ estudis i 10 alumnes a través del programa Erasmus+ pràctiques, dintre del qual es troba incorporat el programa d'Unipharma Graduates.
2. *Programes d'intercanvi de convenis específics i generals*: 6 alumnes.
3. *Programes d'intercanvi CINDA i sol·licituds individuals*: 1 alumne.
4. *Sol·licitud individual*: 1 alumne.

Aprofitant l'oportunitat que ofereix el programa Erasmus+ per a la mobilitat de professorat, ens han visitat el professor António Ribero (Universitat de Coïmbra, Portugal), Piotr Kús (Facultat Farmàcia, Universitat de Wroclaw, Polònia, i Buket Bozkurt (Facultat de Farmàcia, EGE University, Turquia) i ha marxat el professor Dr. Alfonso del Pozo Carrascosa, del Departament de Farmàcia i Tecnologia Farmacèutica i Físicoquímica, que va fer la seva estada a la Facultat de Farmàcia de la Universitat de Coïmbra, Portugal. També han anat a fer una estada de docència el Dr. Miquel Salgo de Marçay, del Departament de Biologia, Sanitat i Medi Ambient, que va fer la seva estada a la Maison de l'Eau de Montpellier, Universitat de Montpellier, França i la Dra. Magdalena Rafecas Martínez, que ha fet la seva estada a la Facultat de Farmàcia de la Universitat Paris Descartes.

Ens han visitat els coordinadors o responsables de relacions internacionals, António Ribeiro, de la Facultat de Farmàcia de la Universitat de Coïmbra (Portugal), el qual va fer una estada de dos dies. També ens van visitar Justyna Warda i Agnieszka, de la Medical University of Lublin (Polònia) i Stefania Albrizio, Bruno Catalanotti i Rimoli Maria Grazia, del Departament de Farmàcia, de la Universitat Federico II de Nàpols, Itàlia. També ens va visitar un professor de la Universitat de Farmàcia d'Ucraïna, amb la qual ja tenim un acord bilateral per començar a treballar sobre com podem portar a terme la mobilitat amb els seus estudiants.

El 19 d'octubre de 2016 es va rebre al Campus de l'Alimentació de Torribera una visita d'estudiants de batxillerat de Parma, per a la qual el Dr. Javier Luque i la Dra. Montse Rius van organitzar una sèrie de tallers i també una visita al mateix Campus.

El 14 de novembre de 2016 al Campus de l'Alimentació de Torribera es va organitzar una jornada amb el Culinary Institute of America, una de les institucions educatives més important del món en relació amb el camp de la gastronomia. En aquesta jornada es va parlar de diferents temàtiques entre les quals la mobilitat dels estudiants, tant els

de grau com els de recerca, ja que el Culinary Institute of America està molt interessat a tenir presència al sud d'Europa.

Per acabar, el 23 de març del 2017 el Campus de l'Alimentació de Torribera va rebre la visita d'un grup d'estudiants amb 2 professors del Food Science Institute de la Kansas State University. La Dra. Joana Relats els va fer una visita guiada pels diferents edificis del Campus.

A més a més, durant el curs 2016-2017, s'ha millorat la pàgina corresponent a mobilitat dintre del web de la Facultat, per donar visibilitat a la part de mobilitat internacional, tant per als alumnes sortints com per als alumnes entrants. La Dra. Carme Pelegrí Gabaldà és l'encarregada, juntament amb la becària Maria Balcells, de l'Oficina de Relacions Internacionals, de portar a terme aquesta tasca.

Actes aollits per la Facultat

Primera i segona edició dels Farmacoengimes



Enguany i per primera vegada, la Comissió de Política Lingüística de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, que presideix la Dra. Rut Ferrer, i els Serveis Lingüístics de la UB van convocar el concurs Farmacoengimes. Consisteix principalment a resoldre tres preguntes de l'àmbit de la farmàcia, que es presenten de manera encriptada mitjançant imatges i paraules. L'objectiu de l'activitat va ser promoure la consulta i l'ús de recursos com ara la *Rebotiga lingüística de farmàcia*, i encoratjar els estudiants de la Facultat a emprar la llengua catalana amb rigor i qualitat.

El lliurament de premis va ser el 13 de desembre durant els actes de celebració de la Immaculada Concepció, patrona de la Facultat.

Actualització del Lèxic de fàrmacs

+ de 3.000 noms de principis actius



El [TERMCAT](#), centre de terminologia de la llengua catalana, juntament amb el [Col·legi de Farmacèutics de Barcelona](#), van publicar l'actualització del *Lèxic de fàrmacs*, diccionari en línia que recull els termes que

designen els fàrmacs d'ús més generalitzat, amb les denominacions en català i amb els equivalents en castellà, francès i anglès. S'acaben d'incorporar a l'obra les noves denominacions de fàrmacs aprovades al llarg del 2016.

Aquest lèxic, al qual es pot accedir per mitjà de la [Rebotiga lingüística](#) de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, va ser editat en paper el 2008 pel Col·legi de Farmacèutics de Barcelona, i cada any se'n publica en línia l'actualització. Enguany, es difon acompanyat d'un [vídeo del TERMCAT](#) que divulga, de manera visual, el contingut i la utilitat del [Lèxic de fàrmacs](#).

3a Jornada sobre Coaching Nutricional i Nous Enfocament en la Relació amb el Pacient



El divendres 5 de maig va tenir lloc, al Campus de l'Alimentació de Torribera, una nova jornada sobre Coaching Nutricional i Nous Enfocaments en la Relació amb el Pacient, en el marc del curs de postgrau que, en aquest àmbit, ofereix la Universitat de Barcelona per al proper curs 2017-2018 dins l'oferta acadèmica que s'impartirà al Campus. L'acte de presentació va anar a càrrec de la vicedegana encarregada del Campus de l'Alimentació, Maria Izquierdo; el director del [postgrau en Coaching Nutricional i Nous Enfocaments en l'Atenció del Pacient](#), Màrius Rubiralta; i el director de l'empresa Nutritional Coaching i també coordinador del curs, Jaume Giménez.

L'objectiu d'aquesta trobada, coorganitzada per la Universitat de Barcelona, a través de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació (Campus Torribera) i l'empresa Nutritional Coaching, va ser aprofundir en els aspectes més rellevants del *coaching* nutricional i de salut que facilitin estratègies en l'assessorament nutricional dirigides a augmentar l'adhesió al tractament dels pacients i millorar els seus resultats.

Descobrint la fauna i la flora de la 'Pietat Desplà', una de les obres mestres del pintor Bartolomé Bermejo



Més d'una quarantena de plantes, tres fongs (incloent-hi dos líquens) i vint-i-dos animals conformen l'inventari d'espècies animals i vegetals que ha identificat un equip de membres i

col·laboradors de l'[Institut de Recerca de la Biodiversitat \(IRBio\)](#) de la Universitat de Barcelona en l'obra *Pietat Desplà*, una al·legoria sobre la mort i resurrecció de Crist datada el 1490 i considerada una de les obres mestres del pintor Bartolomé Bermejo.

En l'elaboració del treball, que identifica una part majoritària i representativa de la biodiversitat pintada a l'obra i millora els coneixements sobre la fauna i flora de l'època, hi han participat Josep Vigo (Facultat de Biologia), Xavier Ferrer i Gustavo Llorente, Joan Vallès i Jordi Rull, Marc Franch (col·laborador de l'[IRBio](#)) i Teresa Garnatje, de l'Institut Botànic de Barcelona ([IBB-CSIC-ICUB](#)).

Els estudiants d'AEF-UB guanyadors del Twinnet video competition of EPSA



El TWINNET és un projecte internacional d'EPSA que organitzem des d'AEF-UB. Es tracta d'un intercanvi amb els estudiants de Farmàcia d'un altre país. Aquest any es va portar a terme amb un èxit rotund un Twinnet amb Grenoble (França).

El [vídeo](#) que van fer va ser el guanyador del concurs Twinnet Video Competition of EPSA.

Plantació d'un drago de Canàries al jardí de la Facultat



Es va procedir a la plantació d'un drago de Canàries a la rotonda del jardí de davant de les escales de l'edifici A de la Facultat. L'exemplar ha estat cedit amablement pel Sr. Ricard Rodríguez, que ha estat alumne de l'activitat «Visites botàniques» que organitza la Unitat de Cultura Científica de

la UB.

El trasllat i la plantació va anar a càrrec de la Fundació Tallers de Catalunya, que fa el manteniment del jardí de la Facultat, sota la direcció de Joaquim Flores, responsable tècnic dels jardins de la UB, de l'Àrea d'Infraestructures i Serveis Generals.

Activitats a la Facultat per a centres de secundària

Farmaestiu 2016

Un any més la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, juntament amb el [Servei d'Atenció a l'Estudiant](#), va programar activitats per a alumnes de centres de secundària a l'estiu.



[Farmaestiu 2017](#) va constar de dues sessions matinals en què els participants van assistir a conferències de divulgació i pràctiques de [«Cuina i nutrició al laboratori»](#) per conèixer el món de la nutrició i la tecnologia alimentària.

Les activitats es van fer del 26 al 30 de juny, al Campus de l'Alimentació de Torribera de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació.

El programa el va desenvolupar de manera exclusiva el professorat de la Facultat de Farmàcia sota la coordinació de l'equip deganal.

Una nova edició del programa «Cuina i nutrició al laboratori», adreçat a alumnes de Batxillerat i CFGS

El dia 27 de juny es van dur a terme les pràctiques per als estudiants de batxillerat i CFGS.



Aquestes pràctiques tenen com a objectiu contribuir a la formació científica dels joves i, en concret, promoure l'interès dels estudiants de batxillerat i cicles formatius de grau superior (CFGS) per la ciència en general i per la nutrició i la tecnologia dels aliments. En l'edició d'enguany, a més, el programa es va oferir a alumnes de 1r i 2n de batxillerat de la modalitat de Ciències de la Naturalesa i de la de Salut, i als alumnes de 1r i 2n del cicle formatiu de grau superior de Dietètica de tots els instituts de Catalunya, gràcies a la col·laboració en l'organització i la difusió del Servei d'Atenció de l'Estudiant (SAE) de la Universitat de Barcelona.

La Dra. Conxita Amat, cap d'estudis de l'ensenyament de Nutrició Humana i Dietètica, va ser l'encarregada de rebre els alumnes i fer una petita explicació dels graus que s'imparteixen al Campus de l'Alimentació

A continuació van participar en un taller sobre cuina i ciència dirigit pel professor Axel Bidon-Chanal, a la cuina de l'edifici de la Masia.



Després d'aquest taller, els alumnes participants van anar a l'edifici de laboratoris docents (Marina). Els professors Rafael Llorach i Mireia Urpí van dur a terme la pràctica «Tot el ferro dels aliments s'absorbeix igual?», al Laboratori Químic dels Aliments.

Visita de l'escola Educem de Granollers a la Unitat de Química Farmacèutica



Com és habitual des de fa més de deu anys, la Unitat de Química Farmacèutica va rebre la visita el 12 de desembre dels alumnes de primer curs del grau mitjà de Tècnic en Farmàcia de l'escola Educem de Granollers.

Acte de lliurament del Premi Concòrdia-Fedefarma a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació



L'Aula Magna de la Facultat va acollir, el 16 de març, l'acte de presentació pública dels treballs guanyadors del [Premi Concòrdia-Fedefarma 2017](#), una convocatòria que ha distingit els estudiants de batxillerat Marina Ruiz, Laia Marco i Raúl Martín.

Aquests premis, que volen distingir els millors treballs de recerca fets per alumnes de batxillerat i relacionats amb les novetats en el món farmacèutic, estan impulsats per la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació en col·laboració amb [Fedefarma](#), la principal plataforma logística farmacèutica catalana. Els guardons van lliurar en un acte presidit per la cap d'estudis del grau de Farmàcia, Dra. Montserrat Miñarro, i la Sra. Elisenda Casals i la Sra. Florentina Botet, de Fedefarma.

En aquesta edició del Premi Concòrdia-Fedefarma, en què s'han presentat treballs d'un nivell excel·lent, els premis atorgats són de 200 € per al primer premiat, 150 € per al segon i 100 € per al tercer.

Jornada de Portes Obertes a la Facultat (JPO)



Els consells d'estudis de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació van organitzar la Jornada de Portes Obertes (JPO) que es va celebrar el propassat 5 d'abril al Campus Diagonal Sud i el 6 d'abril al Campus de l'Alimentació de Torribera. Va tenir un èxit de participació remarcable.



La JPO té com a objectiu principal explicar a futurs estudiants universitaris els continguts de les titulacions de grau que s'imparteixen a la nostra Facultat: grau de Farmàcia, grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments, grau de Nutrició Humana i Dietètica, doble grau de Farmàcia i Nutrició

Humana i Dietètica, i Ciències Culinàries i Gastronòmiques. Aquesta Jornada ha tingut lloc al Campus de la Diagonal Sud al matí i al Campus de l'Alimentació de Torribera a la tarda.

El dimarts 18 de juliol es va reunir la comissió per proposar els estudiants del curs 2016-2017 adjudicatari dels ajuts de matrícula per al màster de Medicaments, Salut i Sistema Sanitari



La comissió, presidida per la vicerectora d'Estudiants i Política Lingüística de la Universitat de Barcelona, Dra. Alba Ambrós, està constituïda, a més, pel Dr. Eduardo L. Mariño, coordinador de l'esmentat màster, la Dra. Cecilia Fernández i la Dra. Pilar Modamio, professores estables de la Unitat de Farmàcia Clínica i Farmacoteràpia de la Universitat de Barcelona, i Rosa

Esteve, directora de Beques i Ajuts a l'Estudiant de la Universitat de Barcelona.

La dotació econòmica d'aquest any ha permès atorgar un total de 15 ajuts de 638 euros als matriculats al màster, segons les bases de la convocatòria oficial i la

normativa feta pública per la secció de Beques i Ajuts als Estudiants de la Universitat de Barcelona.

Premis i distincions

La Dra. Cristina Andrés, guardonada amb un ajut per a la promoció de la recerca científica que atorga l'Institut DANONE



La Dra. Cristina Andrés guardonada amb un [ajut per a la promoció de la recerca científica, que atorga l'Institut DANONE](#).

Premis als millors projectes d'innovació i empenedoria

Dins de la convocatòria Proof of Concept (PoC), dirigida a projectes en estadis previs a la creació d'una empresa, es van reconèixer dues iniciatives d'investigadors de la Universitat de Barcelona, que van rebre un ajut de 25.000 euros cadascun. Es va premiar el projecte sEHIAPInf, dirigit per Santiago Vázquez, del Departament de Farmacologia, Toxicologia i Química Terapèutica, sobre l'ús d'inhibidors de l'enzim epòxid hidrolasa soluble (sEH) contra la pancreatitis aguda.

El Premi Josep Castells de la Secció Catalana de la Reial Societat Espanyola de Química (RSEQ-CAT), ha estat concedit al Dr. Guillaume Guignard



El Premi Josep Castells de la Secció Catalana de la Reial Societat Espanyola de Química (RSEQ-CAT), en la seva primera edició, va ser concedit al Dr. Guillaume Guignard, doctorand del Departament de Farmàcia, Toxicologia i Química Terapèutica.

El Dr. Guignard va fer la seva tesi doctoral (*Open-Chain Building Blocks from Chiral Lactams. Enantioselective Synthesis of Macrocyclic Nitrogen-Containing Natural Products*) sota la supervisió dels professors Joan Bosch i Núria Llor.

El professor Joan Bosch, guardonat per la Reial Societat Espanyola de Química



El jurat dels [Premis de la Reial Societat Espanyola de Química](#) (RSEQ) va atorgar el Premi RSEQ 2017, en reconeixement a una carrera distingida, al catedràtic Joan Bosch, del Departament de Farmacologia, Toxicologia i Química Terapèutica, a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació.

Lliurament de la 2a edició del Premi Coloma Barbé en la 9a Trobada de Professors de Ciències de la Salut



El propassat 3 de febrer, en el transcurs de la 9a Trobada de Professors de Ciències de la Salut, es va atorgar la segona edició del premi Coloma Barbé a la millor comunicació en format pòster al cartell «Amenitzar les classes de Fisiologia amb l'aplicació Socrative», presentada per la professora M^a José Rodríguez, del Departament de Ciències Fisiològiques, i el premi Coloma Barbé a la millor comunicació oral a la presentació «El Diario reflexivo como actividad formativa-reflexiva en el Marco de las Prácticas Externas del grado de Nutrición Humana y Dietética», presentada per la professora Dra. Mireia Urpí, del Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia.

Distinció de Millor Esportista Absolut per a Anna Arnau, estudiant de Farmàcia



Dotze alumnes i una professora de la Universitat de Barcelona han rebut la distinció de Millors Esportistes Universitaris de l'Any en la cloenda dels Campionats de Catalunya Universitaris 2016, que va tenir lloc el 29 de setembre passat al CEM La Mar Bella. Durant la cerimònia es van premiar un total de 44 esportistes de les dotze universitats catalanes, els més destacats en cada modalitat esportiva, així com els millors esportistes absoluts en aquests campionats.

La UB ha estat la universitat amb més esportistes guardonats en l'edició d'enguany: un total de tretze, incloent-hi la distinció de Millor Esportista Absolut per a Anna Arnau, capitana de la selecció de futbol 7 femení de la UB i estudiant de Farmàcia.

Treballs d'Educació Farmacèutica als ciutadans, VI Premis Federació Farmacèutica



El 29 de març va tenir lloc a l'Aula Magna de la Facultat de Farmàcia la sisena edició dels Premis Federació Farmacèutica, en l'edició de primavera, en reconeixement als millors treballs d'educació farmacèutica al ciutadà.

Els estudiants del grau de Farmàcia, dins de les activitats de l'assignatura troncal Pràctiques Tutelades, desenvolupen un treball d'educació farmacèutica dirigit a la població que tracta de les consultes que poden formular els pacients al farmacèutic per obtenir els millors resultats del seu tractament, consultes relacionades amb les interaccions o les contraindicacions dels medicaments, amb l'adequació individualitzada dels tractaments, i també amb les fonts d'informació fiables que el farmacèutic pot proporcionar o comprovar.



El 12 de juliol va tenir lloc a l'Aula Magna de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, Campus Diagonal, la sisena edició dels Premis Federació Farmacèutica, en la convocatòria d'estiu, en reconeixement als millors treballs d'educació farmacèutica adreçada a la ciutadania.

El jurat, constituït per la Dra. Josefa Badia, vicedegana de Postgrau i Doctorat; per la Dra. Marian March, coordinadora general de la Unitat Docent d'Estades en Pràctiques Tutelades, i per tres membres de Federació Farmacèutica.

II Premi “El Farmacéutico Joven” d'Implantació de Serveis Farmacèutics. Torn E. Edició Primavera



El dia 28 d'abril va tenir lloc la presentació dels treballs dels alumnes del torn E de l'assignatura Pràctiques Tutelades nominats per les diferents Unitats de Coordinació Docent (UCD) per concórrer al [II Premi «El Farmacéutico Joven»](#),

convocat pel Deganat de la Facultat de Farmàcia de la Universitat de Barcelona i la revista en línia *El Farmacéutico Joven*, orientat al disseny i estructuració d'un servei farmacèutic per implementar en una farmàcia comunitària o en un servei de farmàcia d'un hospital.



Els estudiants del grau de Farmàcia, dins de les activitats de l'assignatura troncal Pràctiques Tutelades, elaboren una memòria orientada al desenvolupament de nous serveis que es poden introduir a la farmàcia comunitària i/o d'hospital.

El dia 20 de juliol va tenir lloc la presentació dels treballs dels alumnes dels torns A i B de l'assignatura Pràctiques Tutelades, nominats per les diferents Unitats de Coordinació Docent (UCD) per concórrer al II Premi «El Farmacéutico Joven».

El jurat en ambdós casos estava constituït pel Dr. Joan Esteva de Sagrera, degà de la Facultat; el Dr. Diego Muñoz, vicedegà de Recerca; la Dra. Montserrat Miñarro, cap d'estudis de l'ensenyament de Farmàcia; la Dra. Marian March, coordinadora general de la Unitat Docent d'Estades en Pràctiques Tutelades; i un membre de l'editora de la revista.

Lliurats els II Premis de la Càtedra UB-DANONE als millors treballs de final de grau en l'àmbit de l'alimentació i la nutrició



El 30 de maig es van lliurar els II Premis de la Càtedra UB-DANONE, que guardona els millors treballs de final de grau del curs

2015-2016 dels ensenyaments de Nutrició Humana i Dietètica i de Ciència i Tecnologia dels Aliments. La Universitat de Barcelona i DANONE impulsen aquests guardons amb la finalitat de donar suport i potenciar les activitats de formació i promoció sobre alimentació i salut entre els joves estudiants, en el marc de la [Càtedra UB-DANONE](#).



Els treballs premiats van ser *Disseny d'un estudi d'intervenció per a valorar l'acceptació d'un menú gelificat davant un menú triturat*, que va presentar l'alumna Laura Andurell (tutoritzada per la professora Alícia Costa), i *Validació d'un mètode cromatogràfic per a la determinació d'histamina i metilhistamina en orina: un nou abordatge per al diagnòstic de*

la intolerància a la histamina, de l'alumne Oriol Comas (tutoritzat per la professora M. Luz Latorre). Els premis tenien una dotació de 1.500 euros per a l'alumne autor del treball, i de 500 euros per al professor tutor.

L'acte de lliurament el va presidir el rector de la UB, Joan Elias, i hi van participar Natalia Berenguer, secretària general de DANONE; Joan Esteva, degà de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació; Glòria Cugat, sub-directora general d'Inspecció i Control Agroalimentari; Carme Chacón, sub-directora general de Seguretat Alimentària del Departament de Salut, i la directora de la Càtedra UB-DANONE i catedràtica de Nutrició i Bromatologia de la UB, M. Carme Vidal.

IV premi Cofares-Unitat de Farmàcia Clínica i Farmacoteràpia



L'Aida Basco, la Mireya Balbona i el David Medina són els tres estudiants de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, becats en el IV Premi COFARES - Unitat de Farmàcia Clínica i Farmacoteràpia (UFCF) per participar en congressos relacionats amb la farmàcia clínica i l'atenció farmacèutica.

Estudiants del màster oficial de Desenvolupament i Innovació d'Aliments guardonats en la 8a edició del Premi Ecotrophelia 2017



Dos dels membres de l'equip VICRACK, guanyadors del 3r premi

Els alumnes del [màster oficial de Desenvolupament i Innovació d'Aliments de la UB](#), coordinat per la professora Cristina Andrés, van participar en el concurs Ecotrophelia Espanya. El certamen, organitzat pel Departament d'Innovació i Tecnologia de la Federació Espanyola d'Indústries d'Alimentació i Begudes (FIAB), s'adreça a estudiants de

grau, formació tècnica superior i escoles tècniques del nostre país i té l'objectiu de fomentar la innovació en el sector alimentari, responent, a més, a un criteri mediambiental. L'esdeveniment ha tingut lloc a la Fundació Alícia (Mont Sant Benet, Sant Fruitós de Bages), on set equips han presentat els seus projectes i innovacions. Per tercera vegada consecutiva estudiants d'aquest màster de la UB van ser guardonats, en aquesta ocasió amb el tercer premi. Van ser els alumnes Ayesa Ávalos, Álex Domingo i Emilio Llagostera.

III. Recerca i transferència de coneixement

Serveis de suport a la recerca

Els serveis de suport a la recerca propis de la Facultat (Servei d'Hivernacle i Vivers, Servei de Criogènia, Servei de Desenvolupament del Medicament, Servei de Microscòpia de Força Atòmica i Servei de Reaccions Especials); els serveis de la UB (Servei d'Experimentació Animal i Servei de Protecció Radiològica) i les unitats dels Centres Científics i Tecnològics de la Universitat de Barcelona (Servei de Ressonància Magnètica Nuclear) han continuat donant suport als diferents grups de recerca que en són usuaris.

Contracte programa de recerca

A càrrec del contracte programa de recerca (CPR) de la Facultat, s'han dut a terme, entre d'altres, les activitats següents:

D'una banda, s'han concedit 54 borses de viatge per a activitats relacionades amb la recerca, i ajuts per convidar professors o per donar suport a l'organització de jornades, cursos i congressos per un import total de 21.503 €. D'altra banda, s'han donat ajuts als serveis de suport a la recerca de la Facultat per un import de 8.000 €. Finalment, s'ha fet una campanya per a la renovació d'equipaments de recerca obsolets per un import total de 19.981 €.

Activitat de recerca

El total d'ingressos destinats a recerca, incloent-hi projectes, infraestructures i la contractació a través de la Fundació Bosch i Gimpera, ha estat de 8,1 milions d'euros durant el període 2015-2017. Com a resum de l'activitat de recerca, d'acord amb les dades que en el moment d'elaborar aquesta memòria consten en el GREC per a l'any 2017, cal destacar com a *inputs* més rellevants els 70 projectes de recerca actius. D'altra banda, entre els *outputs* cal destacar que s'han publicat 247 articles en revistes, amb una mitjana de factor d'impacte de 4,30; s'han registrat 4 patents i s'han fet 263 contribucions en congressos.

Difusió de la recerca

El març de 2017 es va iniciar una nova edició dels **Seminaris de Recerca**, a càrrec del professorat, el personal investigador en formació i el col·lectiu d'estudiants de tercer cicle de la Facultat. Ja s'han dut a terme els dotze seminaris programats enguany, en els quals hi han estat representades les diferents àrees de coneixement. Aquesta activitat s'ha consolidat al llarg de les edicions successives gràcies a la tasca conjunta de moltes persones que hi han participat com a conferenciants o com a assistents. És remarcable l'assistència dels alumnes de grau a les conferències de recerca.

D'altra banda, durant el mes d'abril de 2017 es va obrir una nova edició dels **Seminaris tecnològics**, la vuitena. En aquesta activitat, coordinada pel Dr. Carles Ciudad, del Departament de Bioquímica i Fisiologia, es presenten tècniques i metodologies transversals avançades d'interès farmacèutic. Per cinquè any consecutiu, s'ha ofert la possibilitat als estudiants de grau de participar conjuntament en el Programa de seminaris de recerca i en el dels seminaris tecnològics. Com a culminació de les activitats relacionades amb els programes de Seminaris de Recerca a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació del 2010 al 2016, impulsats per la Comissió de Recerca de la nostra Facultat, s'han publicat en accés obert set edicions dels llibres electrònics *Recent Advances in Pharmaceutical Sciences I-VII*. Aquests llibres, que

contenen de nou a dotze capítols cadascun, corresponents als seminaris de recerca que es van impartir durant els anys 2010-2016, han de servir per difondre i fer visible una mostra de la recerca de primera línia que es duu a terme a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació. Aquests llibres són accessibles a través del [Dipòsit Digital de la Universitat de Barcelona](#) i del web de l'editorial [Transworld Research Network](#).

L'any 2017 s'ha continuat la secció «L'article del mes», que es manté actualitzada amb noves incorporacions.

Es poden trobar els programes complets de Seminaris de Recerca 2017 i Seminaris Tecnològics 2017 i informació addicional, així com presentacions, llibres electrònics i altres materials corresponents a edicions anteriors dels Seminaris de Recerca i dels Seminaris Tecnològics al nostre web de [recerca](#).

X Jornada de Recerca a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació



El 3 de juliol de 2017 va tenir lloc la [X Jornada de Recerca a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació](#). Com en anteriors edicions, l'objectiu principal d'aquestes jornades és promoure el coneixement de la recerca que es fa a la Facultat mitjançant les aportacions dels estudiants de doctorat.

Es pretén visualitzar aquest col·lectiu, afavorir la seva interrelació en l'àmbit metodològic i de coneixements i fer més enriquidora la seva formació en el postgrau. D'altra banda, també es vol apropar la recerca de la Facultat als estudiants de grau.



L'acte inaugural de la Jornada va anar a càrrec de la Dra. Pepita Badia, vicedegana de Postgrau i Doctorat de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació i la Dra. Elisenda Casals, presidenta de la Secció Científica de la Federació Farmacèutica. En la Jornada es van presentar un total de catorze aportacions en forma de xerrades

curtes fetes per estudiants de doctorat, com a mostra de la recerca que es duu a terme actualment a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació. Al final de la sessió del matí, la Dra. Cristina Fillat, de l'Institut d'Investigacions Biomèdiques August Pi i Sunyer (IDIBAPS) va impartir la conferència «La viroteràpia oncolítica: una nova estratègia per al tractament del càncer».

La cloenda va ser a càrrec de la Dra. Pepita Badia, vicedegana de Postgrau i Doctorat, de la Dra. Elisenda Casals, presidenta de la Secció Científica de Federació Farmacèutica, i de la Dra. Florentina Botet, que van atorgar els Premis de Recerca Federació Farmacèutica 2017 a les tres millors presentacions.

Recerca

Nova diana terapèutica per a malalties provocades per la falta d'oxigen



Un equip científic internacional va desenvolupar una nova molècula prova —la VH298— que és capaç de provocar una resposta hipòxica controlada a l'interior de les cèl·lules. El treball es va publicar recentment a la revista [*Nature Communications*](#) i va tenir com a primers autors l'expert Carles Galdeano, que és investigador Beatriu de Pinós de la

Facultat i de l'Institut de Biomedicina de la Universitat de Barcelona (IBUB), i Julianty Frost, de la Universitat de Dundee (Regne Unit).

Telefónica i la Universitat de Barcelona apliquen per primer cop les dades massives al món de la gastronomia amb Appetit



[*Telefónica R+D*](#) i la Universitat de Barcelona han signat un acord de col·laboració i transferència de tecnologia que fomentarà la recerca en matèria de dades massives (*big data*) en el camp de la gastronomia i les ciències culinàries. L'acord inclou la cessió d'Appetit, la primera aplicació que

ajuda els cuiners a inspirar-se i crear noves propostes culinàries mitjançant l'anàlisi de més de 100.000 receptes d'arreu del món.

D'aquesta manera, Telefónica R+D traspasa a la Universitat de Barcelona els drets de desenvolupament de l'aplicació, que quedarà integrada en la nova línia de recerca en gastronomia computacional —disciplina emergent que s'ocupa de l'anàlisi de dades massives en l'àmbit de la gastronomia— de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació ([*Campus de l'Alimentació de Torribera*](#), Santa Coloma de Gramenet). El

Campus podrà utilitzar, modificar i adaptar Appetit per a fins acadèmics i de recerca en l'àmbit de les ciències culinàries.

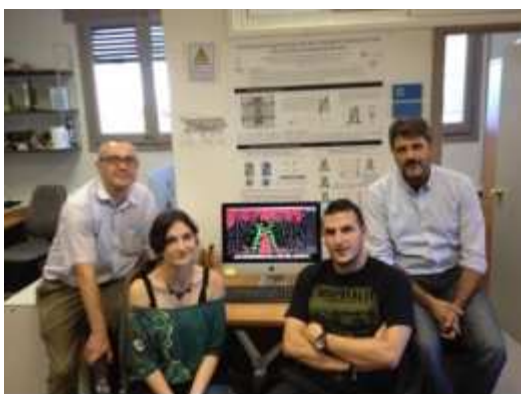
En l'acte de signatura hi han participat el vicerector de Recerca, Innovació i Transferència de la Universitat de Barcelona, Jordi Alberch; el director general de Telefónica a Catalunya, Kim Faura; l'alcalde de Santa Coloma de Gramenet, Núria Parlon, i el director del Campus de l'Alimentació de Torribera, Màrius Rubiralta.

Nou mètode computacional per dissenyar fàrmacs de manera més eficient



El treball, que va ser publicat a la revista científica [Nature Chemistry](#), planteja una nova manera d'afrontar el descobriment de molècules amb activitats biològiques. Com que es basa en un principi diferent, el mètode complementa les eines convencionals i permet avançar en el camí del disseny racional de fàrmacs. L'investigador ICREA Xavier Barril, de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació i de l'Institut de Biomedicina de la Universitat de Barcelona (IBUB), va liderar aquest projecte, en el qual també van participar el catedràtic Francisco Javier Luque i l'investigador en formació Sergio Ruiz Carmona, membres, també, de la Facultat.

Un equip de la UB descriu el mecanisme d'acció d'un fàrmac que inhibeix el virus de la grip A



Un equip de recerca de la Universitat de Barcelona va descriure el mecanisme d'acció de l'amantadina —un fàrmac amb activitat antiviral— per bloquejar el canal M2 del virus de la grip A i frenar el procés d'infecció vírica. L'estudi, que va ser publicat a la revista [Journal of the American Chemical Society](#), ha estat elaborat per un equip dirigit pels professors F. Javier Luque i Santiago Vázquez, juntament amb Salomé Llabrés i Jordi Juárez-Jiménez, de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació i de l'Institut de Biomedicina de la Universitat de Barcelona (IBUB).

Un estudi dirigit per Maria Izquierdo relaciona la dieta mediterrània amb un menor diagnòstic del TDAH



Els patrons alimentaris de la dieta mediterrània poden estar relacionats amb una disminució del diagnòstic del trastorn de dèficit d'atenció amb hiperactivitat (TDAH), segons destaca un estudi publicat a la revista [*Pediatrics*](#) i que han dirigit Maria Izquierdo Pulido, professora de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona, i José Ángel Alda, cap de secció al Servei de Psiquiatria de [*l'Hospital Universitari Sant Joan de Déu de Barcelona*](#).

L'estudi, que és el primer treball científic que aborda la relació entre la dieta mediterrània i el TDAH en nens i adolescents, suggereix que alguns hàbits alimentaris inadequats podrien tenir un paper en el desenvolupament d'aquest trastorn psiquiàtric. No obstant això, caldrà fer noves recerques per determinar la relació de causalitat entre hàbits alimentaris deficitaris en nutrients i el TDAH, apunten els autors. Els investigadors Alejandra Ríos Hernández i Andreu Farran Codina, de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació de la UB, i Estrella Ferreira García, de la Facultat de Psicologia de la mateixa Universitat, també signen el treball.

Glucosa o fructosa: nou estudi sobre l'impacte del sucre en el metabolisme i la salut cardiovascular

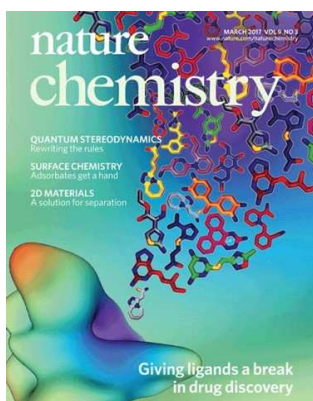


El tipus de sucre que es consumeix —i no només la quantitat ingerida— pot determinar el risc de patir malalties metabòliques i vasculars, segons un estudi que s'ha fet en animals de laboratori i que ha dirigit la professora Marta Alegret, de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació i de l'Institut de Biomedicina de la Universitat de Barcelona (IBUB).

L'article, publicat a la revista [*American Journal of Physiology. Heart and Circulatory Physiology*](#), revela que consumir fructosa té uns efectes més perjudicials en el metabolisme i el sistema vascular dels animals de laboratori en comparació amb la glucosa. El nou estudi també està signat pels experts de la UB Gemma Sangüesa,

Núria Roglans i Juan Carlos Laguna, i per Sonali Shaligram, Farjana Akther i Roshanak Rahimian (Universitat del Pacífic, Estats Units).

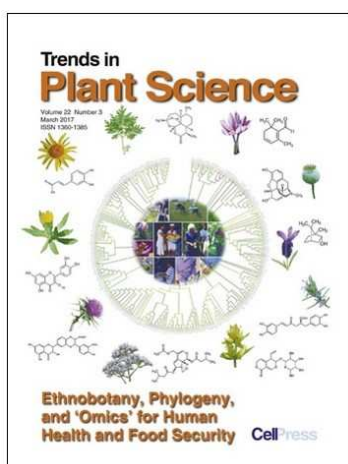
La revista Nature Chemistry destaca en portada la descoberta d'un nou mètode computacional més eficient per dissenyar fàrmacs



La revista científica *Nature Chemistry* destaca en portada el treball d'un equip de recerca de la Universitat de Barcelona que ha desenvolupat un mètode computacional més eficaç per identificar nous fàrmacs. Aquest avenç planteja una nova aproximació per afrontar el descobriment de molècules amb activitats biològiques, i complementa les eines convencionals per avançar en el camí del disseny racional de fàrmacs.

El treball destacat en portada a *Nature Chemistry* l'ha dirigit l'investigador d'ICREA Xavier Barril, de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació i de l'Institut de Biomedicina de la Universitat de Barcelona (IBUB), i també hi han participat el catedràtic Francisco Javier Luque i l'investigador en formació Sergio Ruiz Carmona, també de Facultat.

La convergència etnobotànica, nova cruïlla entre tradició i modernitat per potenciar la recerca en biodiversitat vegetal



Tradició, saber popular i recerca aplicada a la biodiversitat vegetal són les referències del progrés del coneixement de l'etnobotànica, una ciència que estudia la relació entre les poblacions humanes i el seu entorn vegetal. Agrupar els usos similars de plantes d'un mateix tàxon i facilitar la identificació de noves aplicacions dels productes naturals són les coordenades de la convergència etnobotànica, un concepte introduït en un article destacat en portada a la revista *Trends in Plant Science* signat pels experts Joan Vallès, de la Facultat de

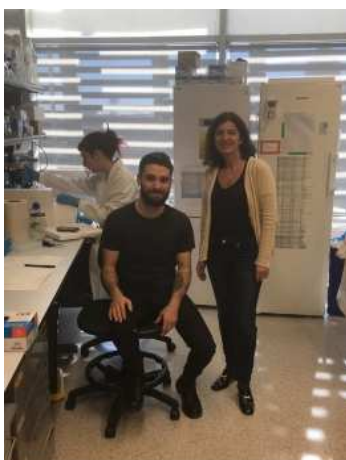
Farmàcia i Ciències de l'Alimentació i de l'[Institut de Recerca de la Biodiversitat de la UB \(IRBio\)](#), Teresa Garnatje, de l'[Institut Botànic de Barcelona \(IBB-CSIC-ICUB\)](#), i

Josep Peñuelas, investigador CSIC al [Centre de Recerca Ecològica i Aplicacions Forestals \(CREAF\)](#).

Els efectes del consum de la droga caníbal en l'adolescència també perjudiquen en l'edat adulta



El consum en l'adolescència de la droga sintètica MDPV —un potent psicoestimulant conegut com la *droga caníbal*— pot fer augmentar la vulnerabilitat a l'addicció a la cocaïna en l'edat adulta, segons un estudi elaborat amb animals de laboratori i dirigit per les investigadores Elena Escubedo, de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació i de l'Institut de Biomedicina de la Universitat de Barcelona (IBUB), i Olga Valverde, cap del Grup de Recerca en Neurobiologia del Comportament (GreNeC) de la Universitat Pompeu Fabra (UPF).



L'addicció a la cocaïna és avui en dia un gran problema social, econòmic i sanitari en molts països d'arreu del món. Per això, cal considerar qualsevol factor que potenciï els efectes del consum d'aquest potent alcaloide, i aquest és l'objectiu del nou estudi, dut a terme en ratolins i publicat a la revista [British Journal of Pharmacology](#). També són autors del treball els experts David Pubill, Jordi Camarasa, Raül López-Arnau i Letícia Duarte, del Grup de Recerca de Neuropsicofarmacologia dels Derivats

Una cocció més llarga i afegir-hi ceba, factors clau per potenciar els efectes beneficiosos del sofregit en la salut



L'estudi analitza per primera vegada els efectes dels ingredients del sofregit en la producció

d'isòmers del licopè, el carotè més abundant en el tomàquet.

L'equip està dirigit per la investigadora Rosa M.^a Lamuela Raventós, de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona i del CIBERobn.

Coure el sofregit de tomàquet durant més temps —prop d'una hora— i incorporar ceba en aquesta salsa tradicional de la dieta mediterrània potencia la producció de molècules beneficioses per a la salut per la seva alta capacitat antioxidant. Així ho constata un estudi publicat a la revista [*Food Research International*](#) i que ha desenvolupat un equip d'investigadors de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona i del Centre d'Investigació Biomèdica en Xarxa de Fisiopatologia de l'Obesitat i la Nutrició ([CIBERobn](#)).

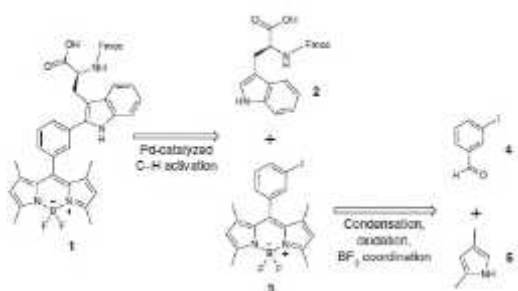
CaixaImpulse finança un projecte de recerca de la Facultat per al tractament de l'Alzheimer



Investigadors de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació també han rebut un ajut CaixaImpulse per obtenir un nou fàrmac, primer en la seva tipologia, que ajudi a pal·liar la inflamació al cervell, un dels trets característics associats a la malaltia d'Alzheimer. Els tractaments actuals poden pal·liar-ne els símptomes, però

són incapaços d'aturar la progressió de la malaltia. Hi ha, doncs, una necessitat urgent de trobar tractaments per prevenir, o com a mínim endarrerir, l'aparició dels danys fisiopatològics i el declivi cognitiu que genera la malaltia d'Alzheimer.

Un equip de la UB participa en la llicència d'una nova tecnologia de sondes fluorescentes d'interès biomèdic



Les tècniques d'anàlisi d'imatges biològiques (*bioimaging*) permeten abordar problemes de difícil aproximació en el camp de les ciències de la vida.

L'ús de sondes fluorescentes —compostos que uneixen molècules diana d'interès

biològic— està obrint noves fronteres en les tècniques d'anàlisi d'imatges biològiques (*bioimaging*) i el processament de la informació biomèdica. Un nou article publicat a la revista [Nature Protocols](#) descriu una nova tecnologia per desenvolupar una sèrie de fluoròfors activables que permeten l'etiquetatge molecular de pèptids i milloren la presa d'imatges de cèl·lules vives. En el nou treball participen els equips liderats per Rodolfo Lavilla, de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona i del [Parc Científic de Barcelona \(PCB\)](#), i Marc Vendrell, de l'Escola de Ciències Clíniques de la [Universitat d'Edimburg](#) (Escòcia).

L'augment de les lipoproteïnes de molt baixa densitat podria afavorir la resistència a la insulina, un trastorn implicat en la diabetis de tipus 2



El treball, publicat a la revista científica [Diabetologia](#), ha estat dirigit pel grup de Manuel Vázquez Carrera, investigador de la Unitat de Farmacologia i Farmacognòsia del [Departament de Farmacologia, Toxicologia i Química Terapèutica](#) i de l'Institut de Biomedicina (IBUB) de la UB, i membre del CIBER de Diabetis i Malalties Metabòliques (CIBERDEM). També hi han participat investigadors del [Departament de Bioquímica i Biologia Molecular](#) de la UB, l'Institut d'Investigacions Biomèdiques Sant Pau i la Universitat de Connecticut.

Altres actes aollits per la Facultat

VI Jornada de Tutors d'Estades en Pràctiques Tutelades: la professionalització docent del farmacèutic tutor



El 25 de gener de 2017 va tenir lloc a l'Aula Magna de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació la VI Jornada de Tutors d'Estades en Pràctiques Tutelades, adreçada als farmacèutics tutors dels centres receptors acreditats per a la docència de Pràctiques Tutelades en els àmbits de farmàcia comunitària o d'hospital d'aquest mateix curs.

L'acte va ser inaugurat pel degà de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació i va rebre l'assistència de més d'un centenar de farmacèutics.

Debat «Homeopatia: ciència o ficció»



sanitat d'avui dia.

Amb el títol «Homeopatia: ciència o ficció», l'AEF-UB (Associació d'Estudiants de Farmàcia de la Universitat de Barcelona) va organitzar un debat en el qual el Dr. Jorge Camarasa i la Dra. Mireia Oliva per una banda, i el Dr. Gualberto Diaz i el Sr. Miguel Barelli per l'altra, van posar sobre la taula un tema candent en la

XXXII Exposició de Bolets a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació



Tot i la sequera que vam patir a l'estiu i a començament de la tardor, vam poder dur a terme amb èxit la XXXII Exposició de Bolets de la Facultat els dies 15 i 16 de novembre, amb més d'un centenar d'espècies.

Com cada any aquesta exposició la va organitzar la Societat Catalana de Micologia, la Secció Departamental de Botànica de la nostra Facultat i el Centre de Documentació de Biodiversitat Vegetal, i va comptar amb la participació entusiasta de moltes persones de la Facultat. Un any més gràcies a tothom per la col·laboració.

III UB workshop oli d'oliva 2017. Anàlisi sensorial: situació actual i nous reptes

El 19 de setembre de 2017 va tenir lloc la tercera edició del Workshop Oli d'Oliva al Campus de l'Alimentació de Torribera de la Universitat de Barcelona (Santa Coloma de Gramenet).



L'objectiu principal d'aquests workshops periòdics és posar en contacte el sector oleícola, investigadors i organismes de regulació, inspecció i control de l'oli d'oliva implicats en aquesta temàtica.

Enguany, el workshop va portar per títol «Anàlisi sensorial: situació actual i nous reptes». Es van tractar les limitacions de l'anàlisi sensorial i les

estratègies que actualment estan en desenvolupament per contrarestar aquestes limitacions. Aquestes estratègies es duen a terme des de diferents entitats i grups de recerca, i també des d'empreses.

Biblioteca



CRAI Biblioteques del Campus Diagonal Sud i Campus de l'Alimentació de Torribera

Durant el curs 2016-2017, 162.095 usuaris han accedit a la Biblioteca del Campus Diagonal Sud i 40.435 a la del Campus de l'Alimentació de Torribera. En conjunt s'han fet un total de 18.417 préstecs, 1.852 préstecs de portàtils i 1.422 préstecs de sales de treball.

S'han incorporat al catàleg del CRAI de la Universitat de Barcelona 850 títols nous, 669 dels quals procedeixen de donatius.

Aquest curs acadèmic s'han pujat al Dipòsit Digital de la UB 142 articles a la col·lecció *Recerca*, 17 treballs a la col·lecció *Treballs de l'alumnat* i 39 documents a la col·lecció *Institucional*, entre els quals destaquen els treballs dels alumnes presentats a la convocatòria 2016 dels [Premis Pharmanews-Fedefarma](#).

S'han fet 58 sessions de formació d'usuaris adreçats a estudiants i PDI, amb un total de 1.449 assistents.

Mitjançant el servei de préstec interbibliotecari, s'han servit 226 peticions d'originals o còpies del fons a altres biblioteques d'arreu del món.

Personal de la biblioteca ha participat en les Jornades de Portes Obertes als estudiants de secundària, que s'han celebrat els dies 5 i 6 d'abril de 2017 a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació i a les sessions de benvinguda per als estudiants de nou accés fetes el dia 7 de setembre de 2016 al Campus de l'Alimentació de Torribera.

En la mesura que el CRAI de la UB col·labora en el projecte d'administració electrònica de la Universitat de Barcelona, s'ha gestionat l'obtenció dels certificats digitals del PDI i PAS de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació.

CRAI Biblioteca de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació. Campus Diagonal Sud

En col·laboració amb el Centre de Documentació de Biodiversitat Vegetal ([CeDocBiV](#)) s'ha confeccionat un herbari de plantes medicinals. S'inaugura amb una col·lecció inicial de cinquanta làmines, que s'anirà incrementant progressivament.



Pel que fa a les infraestructures, s'ha pintat la planta baixa de la biblioteca.

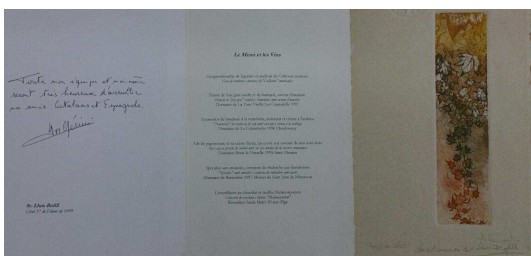
En virtut del conveni de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació i la Societat Catalana d'Història de la Farmàcia, la biblioteca ha rebut el seu fons bibliogràfic perquè sigui inclòs al catàleg del CRAI de la Universitat de Barcelona.

Durant aquest curs, s'ha continuat la col·laboració que es fa de manera regular amb la campanya «Destapa solidaritat», campanya solidaria en què la UB col·labora en favor de la Fundació GAEM, Grup d'Afectats d'Esclerosi Múltiple.

CRAI Biblioteca de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació. Campus Torribera



En virtut del conveni signat entre el Campus de l'Alimentació de Torribera i la Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica (FICCG), la Biblioteca ha rebut una col·lecció de més de 1.100 cartes i menús de restaurants. La col·lecció està lligada al nom del periodista i crític gastronòmic Miquel Sen, recopilador dels documents i a qui van dedicades un gran nombre de les cartes.



El Periódico, en la seva [edició digital del dia 19 de desembre de 2016](#) es va fer ressò d'aquesta col·lecció.

Fruit del conveni entre el Campus de l'Alimentació de Torribera i el periodista Lluís Bofill, la biblioteca ha rebut la col·lecció Lluís Bofill i Miquel, un fons format per més de 400 llibres de cuina i gastronomia catalana i del món i 392 menús de vetllades, celebracions i mostres gastronòmiques.

Pel que fa al [Campus Virtual](#), durant aquest curs s'han creat 125 cursos del grau de Farmàcia, 47 del grau de Ciència i Tecnologia dels aliments, 40 del grau de Nutrició Humana i Dietètica, 12 del màster en Atenció Sanitària i Pràctica Col·laborativa, 21 del màster en Biotecnologia Molecular, 1 del màster de Gestió de Sòls i Aigües, 15 del màster de Desenvolupament i Innovació d'Aliments, 11 del màster de Medicaments, Salut i Sistema Sanitari, 4 del màster de Nutrició i Metabolisme, 21 del màster de Recerca, Desenvolupament i Control de Medicaments i 19 del màster en Seguretat Alimentària.

Els CRAI Biblioteques de Farmàcia i del Campus de l'Alimentació de Torribera participen en el "Viquiprojecte: Bibliowikis/1Lib1Ref"



Els CRAI Biblioteques de Farmàcia i del Campus de l'Alimentació de Torribera participen en la campanya [Viquiprojecte: Bibliowikis/1Lib1Ref](#), (de l'anglès One Librarian, One Reference), una campanya internacional que té lloc entre el 15 i el 31 de gener de 2017, en què bibliotecaris d'arreu del món fan servir la seva expertesa per afegir una referència bibliogràfica en un article de la Viquipèdia.

El CRAI Biblioteca de Farmàcia ha contribuït a la campanya enriquant l'entrada del farmacèutic [Ramon Jordi i González](#), amb la creació de l'apartat «Referències», on s'ha citat la seva [tesi doctoral](#), que es pot consultar a la Biblioteca de Farmàcia. Jordi, autor del compendi *Cien años de vida farmacéutica barcelonesa: 1830-1939*, és un dels historiadors més importants de la farmàcia catalana.

Per la seva banda, el CRAI Biblioteca del Campus de l'Alimentació de Torribera ha fet la seva aportació afegint informació bibliogràfica a l'entrada del cuiner i gastrònom català [Ignasi Domènech](#), [autor d'una trentena de llibres de cuina presents al CRAI](#), entre els quals destaca el clàssic [La Teca](#).

Formació professorat

Convocatòria d'ajuts per participar en la 9a Trobada de Professorat de Ciències de la Salut



La Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació considera rellevant desenvolupar accions destinades a impulsar la formació en innovació docent del professorat.

En aquest sentit, la Facultat de Farmàcia va decidir convocar 12 ajuts (10 per a professorat i 2 per a alumnat) per participar en la [9a Trobada de Professorat de Ciències de la Salut](#).

Tertúlies Tecnològiques de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació



El 14 de setembre, a l'Aula Magna de la Facultat, va tenir lloc una de les conferències del programa Tertúlies Tecnològiques de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació (Tertúlies amb els amics del professor Ramon Salazar):

«Big data, un nuevo reto en el ámbito de la salud», a càrrec de la Dra. Montserrat Alavedra Farell.

Aquesta conferència s'inclou dins del cicle «Relació de la docència universitària i l'actuació del professional farmacèutic».

Desenvolupament d'activitats docents adreçades als farmacèutics tutors



El 7 de març de 2017 va tenir lloc a l'Aula Magna de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació la primera activitat del Programa de capacitació de farmacèutics tutors dels alumnes d'Estades en Pràctiques Tutelades d'aquest curs.

L'acte, organitzat per la Unitat de Coordinació Docent d'Estades en Pràctiques Tutelades en

col·laboració amb l'Institut de Formació Cofares (IFC), va ser inaugurat pel degà de la Facultat. Es va dedicar l'acte a la gestió de l'ús segur dels medicaments en el pacient amb insuficiència renal.

VII Jornada de Tutors d'Estades en Pràctiques Tutelades: la professionalització docent del farmacèutic tutor



El 10 d'octubre de 2017 va tenir lloc a l'Aula Magna de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació la VII Jornada de Tutors d'Estades en Pràctiques Tutelades, adreçada als farmacèutics tutors dels centres receptors acreditats per a la docència de Pràctiques Tutelades en els àmbits de farmàcia comunitària o

d'hospital, que van rebre a partir del 18 d'octubre els alumnes dels Torns A i E d'aquest curs acadèmic.

L'acte va comptar amb una àmplia assistència dels farmacèutics tutors de les diferents unitats de coordinació docent. L'objectiu de la Jornada va tenir una doble vessant: d'una banda pretenia exposar als assistents el seu rol com a facilitadors de l'aprenentatge de l'estudiant que tutoritzen, tant pel que fa referència a l'adquisició de competències específiques com transversals, i, d'una altra banda, abordar la professionalització docent del farmacèutic tutor del centre receptor —oficina de farmàcia o servei de farmàcia d'hospital—, compartint el disseny de l'avaluació de l'alumne en el procés d'aprenentatge i avançant en el desenvolupament de les competències transversals pròpies de la titulació del grau de Farmàcia i de les competències professionals orientades al desplegament de serveis farmacèutics.

Comissió d'Igualtat de Gènere



La Comissió d'Igualtat de la Facultat de Farmàcia ha coordinat i organitzat actes pel dies de la Dona Treballadora i contra la Violència envers les dones, commemoratius dels dies 8 de març i 25 de novembre, respectivament. Aquest any, com a continuació del programa iniciat fa 3 anys,

en què havien fet ponències membres del PDI i del PAS, hi ha hagut accions organitzades amb els estudiants de la Facultat: entre altres coses, es va fer un taller d'autodefensa feminista i un partit de futbol femení.

Patrona 2017

El professor Ramon Salazar rep la Medalla d'Or de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació



El Dr. Ramon Salazar, professor jubilat de Tecnologia Farmacèutica de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona, va rebre la Medalla d'Or de la Facultat en el marc de l'acte acadèmic de la festa patronal de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, que va tenir lloc el 13 de desembre sota la presidència del degà, Dr.

Joan Esteva de Sagrera.

En el marc d'aquest acte, també es va inaugurar la Col·lecció Farmacèutica Fundació Uriach 1938, que s'exhibirà al vestíbul de l'edifici B fins al 6 d'abril de 2017. Així mateix, es van lliurar les medalles de la Facultat als professors Rafael Codony, Montserrat Gallardo, Pilar Giner, Esther Marín, Pilar Martín i M. Isabel Vázquez, i els [Premis Pharmanews-Fedefarma](#), coordinats per la catedràtica Elena Escubedo, del Departament de Farmacologia, Toxicologia i Química Terapèutica, que enguany han reconegut els estudiants Maria Font-Quer, Robin Wijngaard i Enrique Rodríguez. Els estudiants Arnau Pastallé, Ferran Belart, Joan Campo, Maria Balaguer i Joana M. Catany van rebre el premi de la primera edició de Farmacoenigmes, el certamen impulsat per la Comissió de Política Lingüística de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació i els Serveis Lingüístics de la UB.

La celebració va incloure la conferència «Dieta, salut i comunicació: reflexions», impartida per la nutricionista Magda Carlas; va acabar amb l'actuació de la Coral de la Facultat, patrocinada per Laboratorios Salvat.

Agraïments:

La redacció d'aquesta memòria ha estat possible gràcies a la col·laboració de:

Conxita Amat, Josefa Badia, Carles Ciudad, Immaculada Dinarés, Joan Esteva, Rut Ferrer, Encarna Garcia, Elvira López, Montserrat Miñarro, Diego Muñoz-Torrero, Yolanda Murua, Mercè Pallàs, Olga Palomar, Pilar Pérez, M. José Recio, Joan Simon, Yolanda Portabella, Vanessa Izquierdo, Rafael Llorach, Mireia Urpí i Stefania Vichy.

Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació,
Universitat de Barcelona
Memòria elaborada per Carmen Escolano Mirón, secretària acadèmica
Dipòsit digital: <http://hdl.handle.net/2445/119270>