



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Facultat de Farmàcia
i Ciències de l'Alimentació

MEMÒRIA CURS ACADÈMIC 2017-2018

ÍNDEX

Presentació del degà

<i>I. LA FACULTAT DE FARMÀCIA I CIÈNCIES DE L'ALIMENTACIÓ. CURS ACADÈMIC 2017-2018</i>	3
<i>II. ACTIVITAT ACADÈMICA</i>	5
<i>III. CONTRACTE PROGRAMA ACADÈMIC</i>	11
<i>IV. SISTEMA D'ASSEGURAMENT INTERN DE LA QUALITAT (SAIQU)</i>	12
<i>V. INFRASTRUCTURES I SEGURETAT</i>	14
<i>VI. INSTITUCIONAL</i>	17
<i>VII. ACCIÓ TUTORIAL</i>	21
<i>VIII. ACCIONS D'ORIENTACIÓ PROFESSIONAL</i>	22
<i>IX. MOBILITAT D'ESTUDIANTS I PROFESSORAT</i>	30
<i>X. ACTIVITATS A LA FACULTAT PER A CENTRES DE SECUNDÀRIA</i>	32
<i>XI. RECERCA I TRANSFERÈNCIA DE CONEIXEMENTS</i>	34
<i>XII. BIBLIOTECA</i>	43

Presentació del degà



L'any 2018 ha estat un any de canvis pel que fa a l'equip directiu de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, canvis que s'han iniciat tant en l'àmbit acadèmic com en el de recerca, però sobretot en l'acostament de la Facultat al món industrial. El nou equip deganal té la voluntat d'apropar cada cop més els estudis que s'imparteixen a la Facultat al terreny professional, tant en la seva vessant farmacèutica com alimentària, perquè els estudiants prenguin un contacte molt primerenc amb el que serà el seu futur en l'entorn industrial. Fruit d'aquest esperit ha estat l'organització del primer Fòrum d'Empreses Farmacèutiques i de Productes Sanitaris, que se celebrarà el mes de novembre i que confiem que serà molt profitós per als alumnes del grau de Farmàcia.

L'any 2019 es presenta ple d'iniciatives, tant pel que fa a infraestructures al Campus Diagonal (adequació de les aules A-I i B-001, renovació de la xarxa *wifi* de l'edifici B, nova sala d'ultracongeladors, etc.) com al de Torribera (planta tecnològica, nou aulari, etc.). D'altra banda, tenim un fort compromís amb la política comunicativa i les noves tecnologies: Twitter, Instagram, Telegram, YouTube, etc. s'han d'anar incorporant com a eines no tan sols informatives sinó també formatives a la Facultat.

Malgrat que encara continuem tenint un important dèficit econòmic acumulat, l'any 2018 ha estat menys restrictiu i ens permet entreveure un 2019 amb més bones perspectives pressupostàries.

Els nostres professors-investigadors han estat reconeguts amb diversos premis, cosa que ens fa sentir molt orgullosos. Aquest reconeixement no es més que la conseqüència d'una tasca molt voluntariosa i plena d'inconvenients però que la vocació universitària que els caracteritza ha permès superar amb escreix.

És hora d'agradir 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 gens fàcils. La Facultat vol continuar sent capdavantera en la recerca farmacèutica i alimentària així com en 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 a l'any 2019.

I. LA FACULTAT DE FARMÀCIA I CIÈNCIES DE L'ALIMENTACIÓ. CURS ACADÈMIC 2017-2018



L'activitat de govern duta a terme per la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació durant el curs acadèmic 2017-2018 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 una ocasió durant el curs acadèmic 2017-2018: el 31 de maig de 2018. En sessió extraordinària s'ha reunit en dues ocasions durant el curs acadèmic 2017-2018: l'11 de desembre de 2017 i el 27 de febrer de 2018.

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

En el curs 2017-2018, la plantilla de professorat l'han format 349 professors.

S'han jubilat, del PDI permanent, la Dra. M. Ermitas Alcalde País, la Dra. Anna Maria Díez Pascual, el Dr. Joan Esteva de Sagrera, el Dr. Carles Feliu José, la Dra. M. Dolors Gaspar García, el Dr. Jacinto Lauroba Viladrosa i la Dra. M. Àngels Manresa Presas. La Dra. Assumpció Alsina Esteller i el Dr. Pelayo Camps García han finalitzat els seu vincle com a professors emèrits el 30 de setembre de 2018. Dels PDI associats, la Sra. Marian Carretero Colomer, la Sra. Margarita Aguas Compaired i la Sra. Anna Maria Mas Comas.

El personal d'administració i serveis l'han format 115 persones.

S'han jubilat la Sra. Roser Hugué Benach i la Sra. Consuelo García Giménez.

Eleccions a degà/na



El 27 de febrer, en Junta de Facultat extraordinària, van tenir lloc les eleccions a degà o degana de la Facultat.

El Dr. Jordi Camarasa García va resultar elegit degà.

L'equip deganal es completa amb la Dra. Àngels Franch Masferrer, com a vicedegana acadèmica de l'àmbit de Farmàcia; la Dra. María del Carmen Vidal Carou, com a vicedegana acadèmica de l'àmbit de l'Alimentació; la Dra.

Yolanda Carlota Cajal Visa, com a vicedegana de Recerca, Política Científica i Transferència; la Dra. Roser Fisa Saladrigas, com a vicedegana de Qualitat i Innovació, i la Dra. Josefina Carlota Tapias Pantebre, com a secretària acadèmica de la Facultat.

Presa de possessió de càrrecs i delegats del degà

La Dra. Mireia Urpí Sardà va prendre possessió del càrrec com a cap d'estudis de Nutrició Humana i Dietètica el dia 27 de febrer.

L'equip deganal va prendre possessió dels càrrecs el dia 20 de març.

La Sra. Anna Rodríguez Noria va prendre possessió del càrrec com a administradora de centre de la Facultat el 26 de juliol.

El Dr. Pedro Marrero González, delegat del degà per a la Internacionalització i Mobilitat d'Estudiants, a partir del mes de juliol.

Les Dres. Rosa Griera Farrés i Lyda Halbaut Bellowa, delegades del degà per a Relacions amb Empreses Quimicofarmacèutiques, a partir del mes de setembre.

Agraïments

La Facultat agraeix a l'equip deganal anterior la bona gestió que ha dut a terme: Joan Esteva de Sagrera, Josefa Badia Palacín, Carmen Escolano Mirón, Maria Izquierdo Pulido, Diego Muñoz-Torrero López-Ibarra, Mercè Pallas Lliberia i Pilar Pérez Lozano.

La Facultat agraeix també la bona gestió duta a terme per la Sra. M. José Recio Gómez, com a administradora de centre de la Facultat.

II. ACTIVITAT ACADÈMICA

Oferta acadèmica

Durant el curs 2017-2018 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), la doble titulació 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 500 (340 per a Farmàcia, 60 per a NHD, 80 per a CTA, 20 per a la doble titulació en Farmàcia i NHD).

En total, hi ha 2.563 estudiants de grau matriculats: 1.849 al grau de Farmàcia, 63 a la doble titulació de Farmàcia i NHD, 335 al grau d'NHD i 316 al grau de CTA.

D'aquests alumnes, n'hi ha hagut 368 de nous a Farmàcia, 19 a la doble titulació de Farmàcia i NHD, 77 a NHD i 93 a CTA.

Per als alumnes provinents de les proves d'accés a la universitat (PAU), aquest curs acadèmic la nota de tall (al final del procés) ha estat de 9,470 per a l'ensenyament de Farmàcia; de 7,270 per a CTA; de 9,576 per a NHD i d'11,644 per a la doble titulació de Farmàcia i NHD.

El curs 2017-2018 s'han titulat 291 alumnes del grau de Farmàcia, 69 alumnes del grau de CTA i 73 alumnes del grau d'NHD.

Treball final de grau de Farmàcia



El treball final de grau (TFG), de l'ensenyament de Farmàcia, coordinat per la Dra. M. Antònia Busquets amb la col·laboració de la Dra. Ester Zulaica, ha comptabilitzat un total de 260 alumnes matriculats. A 185 se'ls ha assignat un dels temes oferts pel professorat que participa 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 sis treballs que han obtingut matrícula d'honor han estat publicats al Dipòsit Digital de la UB, mentre que els sis amb més bona nota han estat acceptats a la revista *Edusfarm*.

Treball final de grau de Nutrició Humana i Dietètica

En el curs 2017-2018 la Dra. Stefania Vichi ha estat la coordinadora del TFG d'NHD. S'han matriculat de TFG 75 estudiants del grau d'NHD, i se n'han presentat 73, 15 en el primer semestre i 58 en el segon semestre. D'aquests alumnes, 50 han desenvolupat temes oferts

pel professorat de 9 departaments diferents i 23 han desenvolupat una proposta pròpia. S'han desenvolupat 4 projectes d'innovació o empenedoria, 18 treballs de recerca, 5 dissenys de projectes de recerca, i la resta eren treballs d'aprofundiment bibliogràfic.

Treball final de grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments

En el curs 2017-2018 la Dra. M. Teresa Veciana ha estat la coordinadora del TFG de CTA. En la segona quinzena del mes de juliol de 2017 s'ha publicat al web l'oferta de temes proposats pel professorat del grau (106 temes oferts) i al setembre se n'ha fet l'assignació, segons criteris del Consell d'Estudis. El resultat és que durant el curs 2017-2018 s'han matriculat a l'assignatura 73 alumnes i s'han defensat 29 TFG al primer semestre (amb 4 comissions avaluadores) i 42 al segon (amb 5 comissions avaluadores). El 20 % d'aquests TFG han estat experimentals i/o vinculats amb l'assignatura de Treball Dirigit de la titulació, el 3 % han estat projectes d'empenedoria i la resta (el 77 %) han estat treballs d'aprofundiment bibliogràfic o de revisió.

Ensenyaments de màsters oficials universitaris

Els màsters oficials gestionats per la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació el curs 2017-2018 han estat:

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

El total de matriculats per primera vegada en aquest grup d'estudis ha estat de 148 persones, amb la distribució següent: Atenció Sanitària i Pràctica Col·laborativa, 8; Biotecnologia Molecular, 62; Desenvolupament i Innovació d'Aliments, 38; Medicaments, Salut i Sistema Sanitari, 4; Recerca, Desenvolupament i Control de Medicaments, 36; i Seguretat Alimentària, 39.

La Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació també ha participat en el màster oficial de Nutrició i Metabolisme, de caràcter interuniversitari, impartit per la Universitat Rovira i Virgili i la Universitat de Barcelona en col·laboració amb la Universitat de les Illes Balears.

Ensenyaments de doctorat

En paral·lel a l'oferta de màsters oficials, durant el curs 2017-2018 s'han matriculat un total de 349 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: 48; Biomedicina: 104; Biotecnologia: 105; Recerca, Desenvolupament i Control de Medicaments: 92.

El programa de Química Orgànica Experimental i Indústria s'extingeix i els alumnes passen al programa de Química Orgànica.

Durant l'any acadèmic 2017-2018 s'han llegit 44 tesis doctorals.

A més, hi ha 35 alumnes de la Facultat matriculats a altres programes de doctorat: Biodiversitat: 4; Nanociències: 6 i Química Orgànica: 25.

Altra oferta formativa

Entre els títols propis de postgrau, durant el curs 2017-2018, la Facultat 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, 29; Dermofarmàcia i Cosmetologia, 22 (1r curs), i 19 (2n curs); Ortopèdia per a Farmacèutics, organitzat amb el Col·legi de Farmacèutics de Barcelona, 18.

Diploma d'especialització / diploma de postgrau: Recerca en Ciències Farmacèutiques, 13; *Coaching* Nutricional i Nous Enfocaments en l'Atenció al Pacient, 22.

Títols d'expert: Registres Farmacèutics i Productes Afins, 22; Aplicació de la Qualitat Farmacèutica: GMP-GLP, ISO i Validacions a la Indústria Farmacèutica, 13 (impartit a distància), i 25 (presencial); Direcció de Màrqueting Cosmètic i Dermofarmacèutic, 2; Productes Sanitaris, 19; Aplicació Pràctica de l'Estadística als Processos de la Indústria Farmacèutica i Afins, 9.

Curs superior universitari: Diagnòstic de Laboratori de les Malalties Parasitàries, 5, i Estudis de Farmacocinètica Poblacional, 11.

Curs d'extensió universitària: Manteniment d'Horts Urbans, Centres de Compostatge i Jardineria, 24.

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 Julios 2018 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 dels alumnes de Ciències Culinàries i Gastronòmiques



El dia 30 de maig va tenir lloc al Paraninf de l'Edifici Històric de la Universitat de Barcelona l'acte de [final d'estudis de la primera promoció del grau interuniversitari de Ciències Culinàries i Gastronòmiques \(UB-UPC\)](#), pioner a l'Estat espanyol. A l'acte, presidit pel rector de la UB, Joan Elias, es va fer el lliurament de diplomes als trenta-vuit alumnes que es graduaven. Hi va participar el reconegut xef Joan Roca, que ha estat part activa en aquest grau interuniversitari oferint assessorament gastronòmic i col·laborant-hi amb diverses sessions i ponències al llarg d'aquests quatre anys.

Acte de cloenda del curs de la Universitat de l'Experiència



El dia 11 de juny de 2018 es va celebrar al Campus de l'Alimentació de Torribera la cloenda del programa «Alimentació i Gastronomia» del curs 2017-2018 de la Universitat de l'Experiència. L'acte, que va reunir alumnes i professors, va ser presentat per la Dra. Carme Vidal Carou, coordinadora del programa.

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



El dia 28 de setembre de 2018 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 d'Estudants i Política Lingüística, Dra. Mercè Puig, acompanyada del degà de la Facultat, Dr. Jordi Camarasa i la subdirectora general d'Inspecció i Control Agroalimentari del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Sra. Glòria Cugat. Va actuar de padrí del grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments el professor Josep Boatella, director del Campus de l'Alimentació de Torribera, i del grau de Nutrició Humana i Dietètica, el professor Màrius Rubiralta. La coral de la Facultat va amenitzar l'acte.

Jurament hipocràtic dels alumnes del grau de Farmàcia



Els dies 15 i 22 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 del grau de Farmàcia. L'acte del dia 15 el va presidir el degà, Dr. Jordi Camarasa, acompanyat pel president de la Reial Acadèmia de Farmàcia, Excm. Dr. Josep M. Ventura i el secretari del Col·legi de Farmacèutics de Barcelona, Dr. Jordi Casas. L'acte del dia 22 va ser presidit pel vicerector Dr. Albert Cirera, acompanyat pel degà, Dr. Jordi Camarasa, i el president del Col·legi de Farmacèutics de Barcelona, Dr. Jordi de Dalmases. Els dos dies van actuar de padrines la Dra. Marta Alegret Jordà i la Dra. M^a José García Celma. La coral de la Facultat va amenitzar l'acte.

Acte inaugural de la Universitat de l'Experiència



El dia 11 d'octubre va tenir lloc, a l'Aula Magna de la Facultat de Geografia i Història, l'acte inaugural de la [Universitat de l'Experiència](#). El va presidir la vicerectora d'Igualtat i Acció Social, Maite Vilalta. La catedràtica del Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia, M. Carme Vidal, coordinadora del programa d'Alimentació i Gastronomia de la UdE, va impartir la conferència inaugural, titulada «Riscos mediàtics de seguretat alimentària: percepció i realitat».

La professora Concepció Amat ingressa a la Reial Acadèmia de Farmàcia de Catalunya



El 4 de juny, la professora Conxita Amat, del Departament de Bioquímica i Fisiologia de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació de la UB, va ingressar com a acadèmica corresponent a la Reial Acadèmia de Farmàcia de Catalunya (RAFC) amb la lectura del discurs «El pla d'estudis de l'ensenyament de Farmàcia: dels continguts a les competències».

Homenatge al Dr. Abel Mariné en el XVII Congrés de la Societat Espanyola de Nutrició



El mes de juny, en el marc del XVII Congrés de la Societat Espanyola de Nutrició, el professor Abel Mariné, catedràtic emèrit jubilat de la UB, va impartir la conferència de cloenda, «Reflexions des de l'experiència sobre l'evolució de les

ciències de l'alimentació (docència, investigació i divulgació)». Acte seguit se li va retre un [homenatge](#), en el qual van intervenir la Dra. Rosaura Farré i Rovira, catedràtica jubilada de la Universitat de València; el Dr. Julián Rivas Gonzalo, catedràtic de Nutrició i Bromatologia de la Universitat de Salamanca, i la Dra. Carmen Vidal, en representació dels deixebles de les dues universitats en què el Dr. Mariné ha desenvolupat la seva tasca academicodocent.

III. CONTRACTE PROGRAMA ACADÈMIC

El finançament que reben les facultats a través del contracte programa academicodocent segueix el model aprovat al 2007 en què es valoren, entre altres aspectes, els crèdits matriculats, el nombre de titulats, les activitats de promoció dels graus, la participació en enquestes, les accions de mobilitat internacional i la millora de la innovació docent.

Els ingressos que ha rebut la Facultat mitjançant aquest programa s'han invertit en la millora dels equipaments dels laboratoris docents (ULD) dels dos campus. Aquests laboratoris disposen ara de nous rotavapors, bombes de circulació, pipetes, banys digitals, ordinadors, agitadors magnètics, plaques calefactores i balances analítiques.

S'ha finançat també la Jornada de Portes Obertes dels dos campus i l'edició de la revista *Edusfarm 9*.

IV. SISTEMA D'ASSEGURAMENT INTERN DE LA QUALITAT (SAIQU)



Sistema de qualitat de la Facultat

El sistema de qualitat de la Facultat integra totes les activitats relacionades amb la garantia de qualitat dels ensenyaments oficials que s'hi imparteixen. Treballem amb el Sistema d'assegurament intern de la qualitat (SAIQU), certificat per l'Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya (AQU) en el marc del programa AUDIT, que ens ha de permetre aconseguir l'eficiència en la gestió i l'anàlisi sistemàtica per facilitar la millora contínua de la qualitat. El SAIQU es basa en tres eixos principals: planificació i documentació, organització de la *gestió en processos* (mapa de processos i PEQs o procediments específics de qualitat) i rendició de comptes. El conjunt de processos de qualitat han d'assegurar l'assoliment dels objectius de formació dels ensenyaments tant en la fase de disseny, com en la del seguiment i en la de millora continuada.

La qualitat de les activitats que es desenvolupen a la Facultat necessita, a més del suport de la institució, la participació activa de tots els membres. Aquest curs acadèmic per tal de conscienciar el PDI, el PAS i els estudiants i fer-ne difusió entre aquests col·lectius s'ha col·laborat amb l'Agència de Polítiques i de Qualitat de la UB (APQUB) dins del projecte «Col·laboració de les unitats tècniques de qualitat de les universitats espanyoles». La idea s'ha traduït en la selecció per part de la Universitat d'un missatge de qualitat per a cada centre, que ha explicat de manera concisa —en un vídeo d'1 minut— què és la qualitat. A la nostra Facultat ha estat la Sra. Sandra Galtes, tècnica de qualitat de la Secretaria d'Estudiants, qui ha presentat el «[Seminari interactiu de qualitat](#)» que es va fer a la Facultat per informar a tots els usuaris, principalment PDI i PAS. A més a més, s'han emprès altres accions orientades als estudiants, específicament dirigides als estudiants de primer curs dels dos campus, és a dir, dels graus de Farmàcia, doble titulació Farmàcia-Nutrició Humana i Dietètica, Nutrició Humana i Dietètica i Ciència i Tecnologia dels Aliments per donar a conèixer el SAIQU. L'acció es va portar a terme dins de l'assignatura Iniciació al Treball de Laboratori al Campus de Farmàcia. I al Campus de l'Alimentació, el dia d'acollida als nous alumnes es va fer una activitat interactiva a l'aula d'informàtica.

Acreditació de graus i màsters oficials



Al llarg de la vida dels ensenyaments, se succeeixen els processos per a la verificació, el seguiment, la modificació i l'acreditació (VSMA) dels títols oficials. Durant el curs 2017-2018 la Facultat ha estat immersa en el procés d'acreditació de diferents ensenyaments. Els objectius del procés d'acreditació són bàsicament els següents: assegurar la qualitat dels programes formatius oferts, d'acord amb els nivells de qualificació establerts i els criteris de la normativa vigent; garantir informació vàlida i fiable que ajudi en les decisions dels usuaris del sistema universitari, i facilitar els processos interns de millora de la qualitat dels programes i els serveis desenvolupats per les universitats catalanes.

L'informe definitiu d'acreditació (IdA) emès per AQU amb dates 27 i 28 de juliol de 2017 ha estat l'acreditació favorable del grau de Farmàcia i del màster de Desenvolupament i Innovació d'Aliments, i l'acreditació amb progrés vers l'excel·lència del màster de Biotecnologia i del màster de Recerca, Desenvolupament i Control dels Medicaments.

L'any 2018 s'ha portat a terme l'acreditació del màster de Seguretat Alimentària i del màster de Medicaments, Salut i Sistema Sanitari. El primer pas dins d'aquest procés va ser 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, formada per representants dels diferents grups d'interès del centre (responsables acadèmics, professorat, personal administratiu, estudiants i un representant de la Comissió de Qualitat). El 7-8 de març es va rebre la visita del CAE en audiència pública (equip directiu, coordinadors dels màsters, estudiants, titulats, ocupadors). L'IdA emès per l'AQU amb data 8 d'octubre 2018 ha estat l'acreditació favorable dels dos màsters.

V. INFRAESTRUCTURES I SEGURETAT

Les principals actuacions que s'han dut a terme durant el curs 2017-2018 han estat relacionades amb aspectes de seguretat i manteniment dels edificis. Podem destacar les següents:

S'han canviat totes les portes d'accés a l'edifici B amb un cost de 12.451,76 € i s'ha millorat la il·luminació del pati de microbiologia.

S'ha continuat aplicant el mateix tractament contra les paneroles atès que ha estat efectiu els dos últims anys, i s'ha apostat per actuar davant del problema dels nius i excrements de coloms en els dos edificis. S'han netejat els espais, finestres i escales d'emergències i s'han instal·lat sistemes dissuasius d'aus com ara xarxes i pues. També s'han retirats ruscs d'abelles a Físicoquímica, Tecnologia Farmacèutica i a la zona de pícnic. Els cost total de totes aquestes actuacions ha estat de 12.500 €.

En relació amb el sistema de climatització dels edificis, s'han fet actuacions a les aules d'informàtica, al Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia i al taller de manteniment amb un cost d'11.000 €.

Pel que fa a la instal·lació de gasos, s'han fet tasques de manteniment de les instal·lacions per valor de 2.500 €.

Aprofitant la cessió d'uns bancs per part la Unitat de Relacions Laborals, s'ha aprovat la remodelació de l'aula 001, edifici B, que es portarà a terme el curs vinent. S'han traslladat els nous bancs a la Facultat, on estan emmagatzemats fins al començament de les obres.

A finals d'aquest curs, s'ha iniciat la 1a fase de la remodelació de l'aula 1 de l'edifici A. S'han reparat les canonades de desguàs que havien provocat greus problemes d'humitat a les parets del voltant de la taula. S'ha restaurat la taula del professorat i folrat de fusta tota la paret de darrere d'aquesta taula. S'han instal·lat finestres noves i també un canó i una pantalla nous. El cost d'aquesta primera fase ha estat de 88.400 € i es preveu que finalitzi el desembre de 2018.

També es va iniciar, al juliol, la remodelació del laboratori S02, situat a l'antic espai d'òptica, planta soterrani de l'edifici B, amb l'objectiu de fer una sala d'ultracongeladors on s'ubicaran fins a 19 aparells. Aquest equipament s'ha considerat prioritari atès que tenir aquest tipus d'equips en un lloc de temperatura controlada n'allarga la vida mitjana i en facilita la vigilància ja que estan connectats al centre de control. El cost d'aquesta actuació és de 54.000 €.

El propassat mes de gener de 2018 es va portar a terme la instal·lació dels primers desfibril·ladors semiautomàtics (DEA), dos al Campus Diagonal i un al Campus de Torribera, fet que va convertir els espais de la Facultat en espais cardiosaludables. Inicialment, el lloguer i manteniment d'aquests aparells ha anat a càrrec de la Facultat, amb un cost de

2.779,13 € l'any. Està previst que la UB es faci càrrec de dos d'aquests tres aparells, quan surti el concurs públic per proveir tots els edificis d'aquesta Universitat. A més d'haver format personal específic, a tots dos campus, per aconseguir una utilització correcta, es van fer sessions informatives destinades al PAS, PDI i alumnat.

Durant aquest curs s'ha dut a terme la instal·lació de portes RF en una part de l'edifici A del Campus Diagonal. Aquesta actuació correspon a la primera fase de la sectorització de l'edifici finançada a través del PIU 2017 i que es preveu que acabi el primer trimestre del 2019.

A finals de maig del 2018, i dintre del Pla d'autoprotecció, es va dur a terme un simulacre d'evacuació dels dos edificis de la Facultat amb resultats molt satisfactoris. Prèviament s'havien fet sessions de formació per als diferents equips de persones que hi participaven més directament. Durant el curs s'ha treballat en la revisió d'espais i actualització de plànols per elaborar el nou Pla d'autoprotecció que es preveu que estigui acabat el curs vinent.

Pel que fa a la gestió de residus, s'han fabricat i adaptat dos carrets de transport, un per a cada edifici del Campus Diagonal, per facilitar el trasllat dels residus fins al pati de recollida i evitar vessaments accidentals durant el transport. A més, s'han fet les obres d'adaptació de les cambres d'emmagatzematge de residus sol·licitades per l'empresa de recollida i gestió, amb la finalitat de facilitar l'accés de la maquinària utilitzada per a la recollida i càrrega als camions, amb un cost de 1.184 €. A més a més, s'ha adaptat un espai provisional a la planta -1 de l'edifici A com a oficina pel personal tècnic de l'OSSMA, que ens facilita i assessora en temes de gestió de residus.

Durant el curs acadèmic s'ha fet, sota les directrius de l'OSSMA, una reorganització dels contenidors (papereres i altres) a les dependències de la Facultat, reagrupant en punts concrets els contenidors de paper, plàstic i residus banals i s'han retolat de nou. A més s'han suprimit les papereres aïllades.

Durant els mesos de juny i juliol de 2018 va estar obert el curs en línia sobre la Gestió de Residus Especials de Laboratori, gestionat per l'OSSMA, al qual es van inscriure 35 persones de la Facultat.

A finals de l'any 2017 es va dur a terme una auditoria de totes les cabines de gasos de la Facultat, es va revisar l'estat general i l'eficiència del sistema d'aspiració i es va procedir a la reparació d'aquelles que van resultar *no segures* per al treball.

D'altra banda, el desembre de 2018, es va fer l'auditoria de les cabines de bioseguretat i flux laminar de la Facultat (van quedar pendants per a l'inici de 2019 la revisió de les de filtre de gasos) i un cop emès l'informe es faran les reparacions pertinents.

Sessions informatives: desfibril·ladors a la Facultat

El mes de març es van instal·lar desfibril·ladors a la Facultat. Estan situats al costat dels punts d'informació, tant a l'edifici A com a l'edifici B del Campus Diagonal Sud, i al vestíbul de l'edifici Verdaguer del Campus de Torribera.

Es van fer dues sessions informatives a càrrec de l'empresa Caryosa, responsable de la instal·lació i manteniment dels aparells.

VI. INSTITUCIONAL

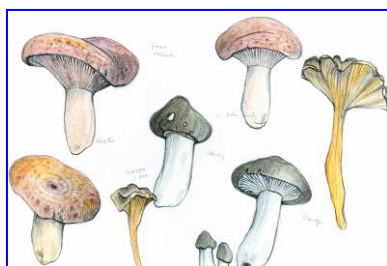
Plantació d'un drago de Canàries al jardí de la Facultat



El dia 10 d'octubre de 2017, 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 van 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.

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



Els dies 14 i 15 de novembre de 2017 es va dur a terme la [XXXIII Exposició de Bolets de la Facultat](#), 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.

Enguany el Dr. Jaume Llistosella, micòleg i professor del Departament de Biologia Evolutiva, Ecologia i Ciències Ambientals de la UB, va impartir la conferència «Els bolets: com són, com viuen, com creixen».

Acte acadèmic de la festa patronal de la Facultat. El professor Joan Uriach rep la Medalla d'Or de la Facultat



El Dr. Joan Uriach i Marsal, de l'empresa farmacèutica Uriach, 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 12 de desembre de 2017 sota la presidència del degà, Dr. Joan Esteve de Sagrera.

[En el marc d'aquest acte](#), es van lliurar les medalles de la Facultat als professors jubilats i personal d'administració i serveis, i es va fer el lliurament dels premis Farmacoenigmes. La Sra. Olga Pujolràs va impartir la conferència «L'acreditació de les titulacions: del concepte a la

pràctica». L'acte va concloure amb l'actuació de la coral de la Facultat, patrocinada per Laboratorios Salvat.

El catedràtic Jordi Camarasa, nou degà de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació



El Dr. Jordi Camarasa, catedràtic del Departament de Farmacologia, Toxicologia i Química Terapèutica, va prendre possessió del càrrec de degà de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació de la UB en un [acte celebrat](#) a la sala de juntes del Rectorat, a l'Edifici Històric, el dia 20 de març, sota la presidència del rector, Joan Elias.

Destacada actuació del cor de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació



El dia 25 de maig, el cor de la Facultat va actuar acompanyat de [l'orquestra SALVAT Ensemble](#), en el magnífic marc de l'església de Sant Pau del Camp. El programa va constar d'obres de Mozart i Vivaldi. Les interpretacions van ser llargament aplaudides pels assistents.

Conferència Nacional de Degans de Facultats de Farmàcia d'Espanya



Del 24 al 28 de setembre es va dur a terme a Salamanca la [Conferència Nacional de Degans de Facultats de Farmàcia d'Espanya](#), coincidint amb el Primer Congrés Internacional de Facultats de Farmàcia (IPAP18).

En representació de la Facultat, hi va assistir el degà, Dr. Jordi Camarasa. També hi assistiren el Dr. Pedro Marrero, com a coordinador d'Erasmus, la Dra. M. Antònia Busquets, el Dr. Eduardo L. Mariño i la Dra. Marian March, com a coordinadors de TFG, Atenció Farmacèutica i Pràctiques Tutelades respectivament.

Acord de cooperació internacional entre la Universitat de Barcelona i la Facultat de Ciències Farmacèutiques de la Universitat de São Paulo, Brasil

El vicerector de Projectió i Internacionalització, Àlex Aguilar, per delegació del rector de la Universitat de Barcelona, Joan Elias, i la directora de la Facultat de Ciències Farmacèutiques de la Universitat de São Paulo, Primavera Borelli, van signar respectivament els dies 4 i 14 d'octubre de 2017, l'acord de cooperació internacional per implementar programes de cooperació tecnicocientífics, així com la transferència de

coneixements i experiències i/o qualsevol activitat d'interès comú relacionada amb l'ensenyament i la investigació, incloent-hi l'intercanvi de docents i personal investigador.

Conveni de col·laboració entre la Universitat de Barcelona i l'Escola de Salut Pública i Ciències Humanes de la Universitat Estatal d'Oregon

El vicerector de Projecció i Internacionalització, Àlex Aguilar, per delegació del rector de la Universitat de Barcelona, Joan Elias, i la professora Deborah H. John, de l'Escola de Salut Pública i Ciències Humanes de la Universitat Estatal d'Oregon, van signar respectivament els dies 16 i 10 d'octubre de 2017, l'acord de cooperació internacional per treballar conjuntament en les solucions d'adaptació i validació de l'eina de l'activitat física i nutrició escolar. Les parts volen establir una relació de col·laboració que es desenvoluparà entre la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació de la UB i l'Escola de Salut Pública i Ciències Humanes de la Universitat Estatal d'Oregon.

Conveni entre la Universitat de Barcelona i l'empresa Design Cook SL

El dia 26 d'octubre de 2017 el rector de la Universitat de Barcelona, Joan Elias, va signar un [conveni marc de col·laboració](#) amb l'empresa Design Cook, S.L. a través del xef Carles Tejedor, promotor de la marca OILMOTION, amb l'objectiu de posar en valor el sector de l'oli d'oliva a Catalunya en el sector de restauració i en la gastronomia com a base de la dieta mediterrània i principi d'una alimentació saludable, i la creació d'un doctorat industrial al voltant de l'oli d'oliva. Aquest conveni marc es promou des del Campus de l'Alimentació de Torribera.

Conveni de col·laboració entre la Universitat de Barcelona i els Laboratoris del Dr. Esteve, S.A.U.

El rector de la Universitat de Barcelona, Joan Elias, i els apoderats de la companyia farmacèutica Laboratoris del Dr. Esteve, S.A.U., Eugeni Sedano i Daniel Girona, van signar el dia 13 de novembre de 2017 un conveni per donar suport al programa de màster universitari de Medicaments, Salut i Sistema Sanitari. La col·laboració es concretarà en un programa de beques.

Conveni de col·laboració entre la Universitat de Barcelona i Novartis Farmacèutica, S.A.

El rector de la Universitat de Barcelona, Joan Elias, i els apoderats de la companyia farmacèutica Novartis Farmacèutica, S.A., Concepción Marzo i Juan José García, van signar el dia 22 de novembre de 2017 un conveni per donar suport al programa de màster

Universitari de Medicaments, Salut i Sistema Sanitari. La col·laboració es concretarà en un programa de beques.

Conveni de col·laboració entre la Universitat de Barcelona i l'Institut Culinari d'Amèrica (CIA)

El rector de la Universitat de Barcelona, Joan Elias, i el director de l'Institut Culinari d'Amèrica (CIA), Mark Erickson, van signar el dia 30 de novembre de 2017 un conveni de col·laboració amb la finalitat de crear un centre de desenvolupament d'estudis i recerca centrats en la dieta mediterrània que rebrà el nom de Torribera Center for Mediterranean Food, Culinary Innovation and Health (TC4M).

Conveni marc de col·laboració entre la Universitat de Barcelona, i la Universitat Politècnica de Catalunya

El rector de la Universitat de Barcelona, Joan Elias, i el rector de la Universitat Politècnica de Catalunya, Francesc Torres, van signar el dia 7 de maig de 2018 un conveni per a la realització conjunta d'un màster interuniversitari de Ciències Sensorials en Alimentació, com a títol propi.

El conveni té com a objectiu establir les condicions de la col·laboració entre les institucions signants per a la realització de l'ensenyament conjunt del màster en Ciències Sensorials en Alimentació de 60 crèdits ECTS que s'ha proposat perquè l'imparteixi la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació (Campus de Torribera), l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona (ESAB-UPC), i l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) a partir del curs 2018-19 com a títol propi.

VII. ACCIÓ TUTORIAL

Enguany col·laboren en el Pla d'acció tutorial (PAT) per a l'ensenyament de Farmàcia un total de 92 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 2017-2018 han accedit al PAT de l'ensenyament de Farmàcia un total de 351 estudiants de nou ingrés, que han estat tutoritzats per 10 professors sèniors que ja tenien tasques d'aquest tipus en cursos anteriors. En total són 2.011 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 durant aquest curs acadèmic.

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. Enguany, en el llistat d'assignació de cada estudiant al seu tutor o tutora, s'hi ha afegit un enllaç que porta directament a la informació pública que consta al directori de professorat de la UB perquè els estudiants hi puguin contactar de manera més fàcil.

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 a l'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 Dolores Barrón, Montserrat Illan i Xavier Torrado; els del grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments són Cristina Minguillón, Montserrat Riu i Mariluz Latorre.

VIII. ACCIONS D'ORIENTACIÓ PROFESSIONAL

Pràctiques en empreses i «Passaport a la professió» al campus de Farmàcia



En el curs acadèmic 2017-2018 s'inicia la sisena edició de l'activitat «[Passaport a la professió](#)», organitzada al llarg del curs pel Deganat de la Facultat i el Servei d'Atenció a l'Estudiant i recomanada per a l'alumnat que té interès a fer l'optativa de Farmàcia, Pràctiques en Empreses.

El 27 de setembre de 2017 va tenir lloc a l'Aula Magna de la Facultat 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

va ser conduïda per les professores Encarna García, Carmen Escolano i Pilar Pérez.

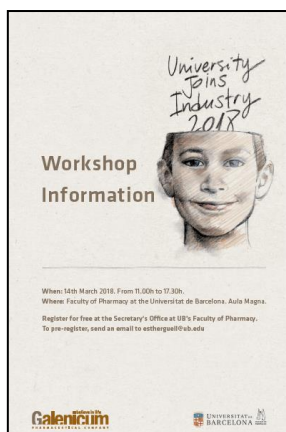
Es consolida un any més l'activitat «Passaport a la professió» com a suport per assegurar l'èxit en la incorporació dels estudiants al món laboral.

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



En el curs 2017-2018 s'inicia una nova edició de l'activitat «Passaport a la professió» organitzada conjuntament pel Campus de l'Alimentació de Torribera i el Servei d'Atenció a l'Estudiant (SAE). Aquesta activitat es desenvolupa al llarg de tot el curs. Està recomanada per a l'alumnat que té interès a fer l'assignatura Pràctiques en Empreses.

Taller «University Joins Industry» 2018



L'objectiu del [taller «University Joins Industry»](#) és establir ponts de contacte entre l'alumnat i el món professional, aprendre directament de professionals de la indústria farmacèutica. En aquesta edició hi van participar experts de la companyia farmacèutica Galenicum Health. L'activitat va tenir lloc el dia 14 de març de 2018 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 Almirall, Ferrer, Galenicum, Kren, Synthron i Uriach, que van cobrir les àrees d'R+D, Intellectual Property Project Management, Regulatory Affairs, Clinical Trials, Drug Safety, Quality Assurance, Quality Control, Business Development, Marketing, Tech Transfer and Manufacturing.

Oferta de feina de GlaxoSmithKline (GSK) a Stevenage (Regne Unit)



Des de fa anys la multinacional farmacèutica GlaxoSmithKline (GSK) duu a terme a la nostra Facultat una sèrie d'entrevistes per oferir als alumnes dels darrers cursos de grau de Farmàcia la possibilitat d'obtenir contractes laborals d'un any de durada en un dels seus centres de recerca en química mèdica a Anglaterra. Fruit d'aquestes visites, uns 20 estudiants de la Facultat han treballat des de l'any 2007 a GSK.

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.

L'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet finança una beca de col·laboració per al projecte de gastronomia computacional del Campus de l'Alimentació

L'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet va concedir el finançament per a una beca de col·laboració per al projecte de gastronomia computacional del Campus de l'Alimentació de la UB.

La beneficiària de la beca, Mar Saló, estudiant de tercer curs del grau UB-UPC de Ciències Culinàries i Gastronòmiques, va col·laborar en el projecte CC-Cuina (Comparació de Corpus de Cuina), que analitza en un corpus de receptes de naturalesa diversa els ingredients i les tècniques, i com aquests elements es relacionen entre si, per tal de detectar trets diferencials i transversals dels corpus, així com construir una ontologia d'ingredients i tècniques.

Ajuts de matrícula per al màster de Medicaments, Salut i Sistema Sanitari

El dia 17 de juliol de 2018 es va reunir la comissió per proposar els [estudiants becats del curs 2017-2018](#).



La comissió, presidida per la vicerectora d'Estudiants i Política Lingüística de la Universitat de Barcelona, Dra. Mercè Puig, està constituïda, a més, pel Dr. Eduardo L. Mariño, coordinador de l'esmentat màster, la Dra. Cecilia Fernández i la Dra. Pilar Modamio, de la Unitat de Farmàcia Clínica i Farmacoteràpia de la UB 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 5 ajudes als matriculats en el 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.

Las companyies farmacèutiques Almirall S.A., Laboratoris Dr. Esteve S.A.O., Novartis Farmacèutica S.A. i Sanofi, donen suport als ajuts.

Presentació de l'Associació de Dietistes i Nutricionistes Universitaris, ADINU Barcelona, al Campus de l'Alimentació



El 5 d'octubre de 2017, es va fer la presentació, a l'Edifici de Marina del Campus de l'Alimentació (Torribera), de [l'Associació de Dietistes i Nutricionistes Universitaris](#), ADINU Barcelona.

Actualment ADINU Barcelona és l'única associació d'estudiants del Grau de Nutrició Humana i Dietètica de la Universitat de Barcelona.

Neix l'Associació Catalana de Ciència i Tecnologia dels Aliments



El mes d'abril de 2018 es va celebrar al Campus de l'Alimentació de Torribera la reunió fundacional de [l'Associació Catalana de Ciència i Tecnologia dels Aliments](#) (CTA). Durant els darrers mesos, un grup impulsor liderat per joves graduats en CTA de les tres universitats que imparteixen actualment aquest ensenyament (Universitat de

Barcelona, Universitat Autònoma de Barcelona i Universitat de Lleida) ha estat treballant per constituir l'associació, procés que va culminar amb la signatura dels estatuts, l'acta fundacional i l'elecció de la Junta Directiva. La seu oficial de l'Associació s'ha establert al mateix Campus de l'Alimentació de Torribera, a Santa Coloma de Gramenet.

Segona edició de Farmacoenigmes

2n FARMACOENIGMA

• Quin és el nom comercial de l'antiinflamatori no esteroide que té el seu origen en la rapidesa de l'efecte d'aquest medicament?

Envieu la resposta a: ulfarmacia@ub.edu / Entre el 26 d'octubre i el 16 de novembre
Escriviu "Farmacoenigma 2" a la casella Assumpte / Nom, cognoms, DNI i resposta al cos del missatge
Més informació: www.ub.edu/edf/premi/farmacoenigmes



Novament van tornar a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació els [Farmacoengimes](#). El concurs, que té un format similar al de l'any passat, consisteix en un total de tres preguntes relacionades amb la terminologia farmacèutica, que s'han de respondre correctament en català.

El 12 de desembre de 2017, es van lliurar els premis de la segona edició de Farmacoenigmes convocats per la Comissió de Dinamització Lingüística de la Facultat i els Serveis Lingüístics de la UB, durant els actes de celebració de la Immaculada Concepció, patrona de la Facultat.

I Lab Day Aristo Desarrollo Galénico



[La primera guanyadora del I Lab Day Aristo Desarrollo Galénico](#) ha estat la Sra. Gemma Solanellas Bofarull, amb un treball sobre formes farmacèutiques sòlides que porta per títol *Resumen del fármaco Omeprazol 20 mg y de su proceso de fabricación*.

La iniciativa s'inscriu dins el marc de col·laboració entre l'empresa Aristo Pharma Medinsa i la Facultat.

El premi consisteix a fer 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.

III Premis de la Càtedra UB-DANONE als millors treballs finals de grau en l'àmbit de l'alimentació i la nutrició



El 7 de març de 2018 es van lliurar els [III Premis de la Càtedra UB-DANONE](#), que distingeix els millors treballs finals de grau del curs 2016-2017 dels ensenyaments de Nutrició Humana i Dietètica i de Ciència i Tecnologia dels Aliments.

Els treballs premiats són: *Análisis de la estrategia alimentaria en la acogida de refugiados en Catalunya*, presentat per l'alumna Laila Vivas, i *Avaluació del xiclet per a l'administració gradual de compostos bioactius*, presentat per l'alumne Joel de Pablo. L'acte de lliurament va ser presidit pel rector de la UB, Joan Elias.

VII Premis Federació Farmacèutica de treballs d'educació farmacèutica als ciutadans, edició de primavera



El dia 11 d'abril de 2018 va tenir lloc a l'Aula Magna de la Facultat la setena edició dels [Premis Federació Farmacèutica](#), en l'edició de primavera, en reconeixement als millors treballs d'educació farmacèutica al ciutadà.

El pla docent de l'assignatura Pràctiques Tutelades preveu el desenvolupament de l'aprenentatge col·laboratiu (treball en equip) i de l'aprenentatge competitiu (premis). En aquest sentit els alumnes elaboren en grup, per unitats de coordinació docent (UCD) i professor associat, un treball d'educació farmacèutica orientat a afavorir la promoció de la salut, la prevenció de la malaltia i l'educació en l'ús efectiu i segur dels medicaments, que es presenta als ciutadans ja sigui en centres d'atenció primària, hospitals, centres sociosanitaris, centres de dia, escoles, biblioteques, etc.

III Premi «El Farmacéutico Joven» d'implantació de serveis farmacèutics



El dia 25 d'abril de 2018 va tenir lloc la presentació dels treballs dels alumnes dels torns A i E de l'assignatura Estadística en Pràctiques Tutelades nominats per les diferents unitats de coordinació docent (UCD) per participar en el [III Premi «El Farmacéutico Joven»](#). Aquest premi, convocat pel

Deganat de la Facultat i la revista en línia *El Farmacéutico Joven*, està orientat al disseny i estructuració d'un servei farmacèutic per implementar en una farmàcia comunitària o en un servei de farmàcia d'hospital. L'acte el va inaugurar el Dr. Jordi Camarasa, degà de la Facultat.

VII Premis Federació Farmacèutica de treballs d'educació farmacèutica als ciutadans, edició d'estiu



El dia 4 de juliol de 2018 va tenir lloc a l'Aula Magna de la Facultat la [setena edició dels Premis Federació Farmacèutica](#), en l'edició d'estiu, en reconeixement als millors treballs d'educació farmacèutica al ciutadà.

En aquesta edició d'estiu els alumnes del torn B han elaborat 16 treballs centrats en diferents temàtiques de

salut que han abordat 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.

I Premi a la millor aportació i/o anàlisi terminològica en català en treballs finals de grau de les titulacions del Campus de l'Alimentació de Torribera

La guanyadora del premi ha sigut l'alumna Cyntia Betriu Roselló, amb el treball *El paper dels receptors del gust dolç en l'establiment d'un patró d'alimentació*.

Aquest premi vol potenciar l'ús adequat de la terminologia en el llenguatge d'especialitat, així com despertar l'interès dels estudiants per aquesta qüestió, que transcendeix l'àmbit purament lingüístic per arribar a ser un aspecte primigeni de qualsevol ciència.

El Premi s'adreça a l'alumnat dels ensenyaments de Nutrició Humana i Dietètica, Ciència i Tecnologia dels Aliments, i Ciències Culinàries i Gastronòmiques, que presentin un treball final de grau escrit en català i que inclogui una aportació i/o anàlisi terminològica.

VI Premi Cofares - Unitat de Farmàcia Clínica i Farmacoteràpia (UFCF)



Les tres estudiants de la Facultat becades en el [VI Premi Cofares-UFCF](#) per participar en congressos nacionals o internacionals relacionats amb la farmàcia clínica i l'atenció farmacèutica són la Sra. Sílvia Herráez Nieto, la Sra. Gemma López Llaó i la Sra. Montserrat Viñas Bastart.

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



mateix curs acadèmic.

L'acte va ser inaugurat per la Dra. Marian March, professora de la Facultat i coordinadora de l'assignatura Estades en Pràctiques Tutelades.

Desenvolupament d'activitats docents adreçades als farmacèutics tutors: medicaments biològics i biosimilars



El mes de febrer de 2018 va tenir lloc a l'Aula Magna de la Facultat la segona activitat del [Programa de capacitació de farmacèutics tutors dels alumnes d'Estades en Pràctiques Tutelades](#).

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 per la vicedegana de la Facultat, Dra. Josefa Badia; pel vicetresorer del Consell Rector de la Cooperativa Farmacèutica Cofares, Sr. Gaspar Linares, i per la coordinadora de la unitat d'estades en Pràctiques Tutelades, Dra. Marian March. El programa de la jornada es va centrar en els medicaments biològics i biosimilars.

IV Jornada sobre Coaching Nutricional i nous enfocaments en l'atenció al pacient



L'objectiu d'aquesta trobada, duta a terme el mes d'abril, i coorganitzada per la Universitat de Barcelona, a través de la Facultat (Campus de Torribera) i l'empresa Nutritional Coaching, és actualitzar i 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 la comunicació amb ells.

Jornada sobre Ciències Sensorials. La importància de l'anàlisi sensorial en la indústria i la recerca



El dia 10 de maig de 2018 va tenir lloc a l'edifici La Masia, del Campus de l'Alimentació de Torribera, la [primera Jornada sobre Ciències Sensorials](#) en el marc del màster que, en aquest àmbit, s'oferirà a la Universitat de Barcelona dins l'oferta acadèmica per al proper curs acadèmic 2018-2019. A l'acte de presentació de la Jornada van fer intervencions de benvinguda la cap

d'estudis del grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments, Elvira López, i la directora del màster, Montserrat Riu, professora del Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia de la UB.

I Jornada de Tutors de Pràctiques Externes del grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments



Aliments (CTA).

El dia 4 de maig de 2018 va tenir lloc al Campus de l'Alimentació de Torribera, la [I Jornada de Tutors de Pràctiques Externes](#), del grau de Ciència i Tecnologia dels

L'acte va ser inaugurat per la Dra. M. Carmen Vidal, vicedegana de la Facultat i la Dra. Elvira López, Cap d'Estudis del grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments.

VI Jornada Científicotècnica sobre Nutrició Esportiva



El dia 25 de maig de 2018 va tenir lloc al Centre d'Alt Rendiment de Sant Cugat la [VI Jornada Científicotècnica sobre Nutrició Esportiva](#), un esdeveniment que es fa cada any a l'entorn del màster de Nutrició en l'Activitat Física i l'Esport de la UB, que s'imparteix al Campus de l'Alimentació de Torribera. La benvinguda va anar a càrrec del professor Màrius Rubiralta, professor de la Facultat i coordinador del màster; Jaume

Giménez, dietista-nutricionista i responsable tècnic del curs, i Victòria Pons, cap del Departament de Fisiologia i Nutrició del CAR i també professora del màster.

II Jornada de Tutors de Pràctiques Externes



El 17 de juliol de 2018 va tenir lloc la [II Jornada de Tutors de Pràctiques Externes](#) per al grau de Farmàcia. L'acte el va presidir la Dra. Encarna García Montoya.

Es va fer la presentació de les particularitats de l'assignatura des del punt de vista de la Secretaria d'Estudiants (SED).

Jornada Interdisciplinària sobre reptes en salut al segle XXI



La medicina personalitzada, la salut bucodental, l'obesitat com a nova epidèmia i l'accés als medicaments són alguns dels continguts de la [Jornada interdisciplinària](#), que pretén crear un fòrum interdisciplinari per abordar alguns dels reptes en salut que són compartits des de la perspectiva de

la farmàcia, la medicina, la nutrició i l'odontologia. La iniciativa, impulsada per les associacions d'estudiants d'aquests graus, vol fomentar la participació d'estudiants i joves investigadors en un ambient d'interdisciplinarietat.

IX. MOBILITAT D'ESTUDIANTS I PROFESSORAT

Mobilitat estudiants

Aquest curs acadèmic (2017-2018) 113 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 64 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, 14 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 unes pràctiques a l'estranger als estudiants graduats, cinc alumnes ja graduats del grau de Farmàcia van fer unes pràctiques a l'empresa Nanomí, situada als Països Baixos, dues estudiants a l'empresa Medichem Manufacturing (Malta) Ltd, Universitat di Bologna, i Universitat Paris Descartes.

2. Programes d'intercanvi de convenis específics: 11 alumnes s'han acollit a convenis específics amb les universitats de Texas, Monterrey, Connecticut, Basilea, BHF Berlín 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.

La Facultat ha acollit 64 alumnes (de les 83 sol·licituds rebudes) d'universitats estrangeres dins dels programes següents:

1. Programes d'intercanvi europeu Erasmus+: 51 alumnes a través del programa Erasmus+ estudis i 8 alumnes a través del programa Erasmus+ pràctiques, dintre del qual hi ha incorporat el programa d'Unipharma Graduates.

2. Programes d'intercanvi de convenis específics i generals: 4 alumnes.

3. Erasmus amb països associats: 1 alumne.

Mobilitat del professorat

Aprofitant l'oportunitat que ofereix el programa Erasmus+ per a la mobilitat de professorat, el professor Dr. Alfonso del Pozo Carrascosa ha fet una estada a la Facultat de Farmàcia de la Universitat de Coïmbra, Portugal.

Han fet estades d'investigació la Dra. Magdalena Alcover, a la Fundação Oswaldo Cruz-IGM LaIPHE- Laboratório de Interação Parasita-Hospedeiro e Epidemiologia, Salvador de Bahia (Brasil); la Dra. Anna Calpena, a la Universidad Autónoma del Estado de Morelos, Cuernavaca (Mèxic); Dra. M. Cristina Andrés Lacueva, a la Universitat d'Aberystwyth (UK); el Dr. Carles Eduard Curutchet, a Gaussian Inc. (Wallingford, CT, Estats Units); la Dra. Mar Garcia Aloy, al Centre of Innovation and Research Fondazione Edmund Mach, San Michele all'Adige (Itàlia); la Dra. Lyda Halbaut, a la Universidad Autónoma del Estado de Morelos, Cuernavaca (Mèxic); la Dra. Maria Izquierdo Pulido, a la Universitat d'Auckland (Nova Zelanda); la Dra. Rosa M. Lamuela, a Brussel·les (Bèlgica) i Haro (La Rioja); el Dr. Jordi Miquel, a la Facultat de Ciències de Sfax (Tunísia); la Dra. Joana Relat, a l'Institut de Ciència Metabòlica de la Universitat de Cambridge (UK); la Dra. Elena Sánchez, a la Facultat de Farmàcia de la Universitat de Coïmbra (Portugal); el Dr. Joan Vallès, a la Universitat de Paris-Sud, Orsay, i a l'Institut Botànic d'Armènia i al de Mongòlia.

Ens han visitat el vicepresident d'Iniciatives Estratègiques i Lideratge Industrial de l'Institut Culinari d'Amèrica (CIA), Greg Drescher, el vicepresident d'Afers Acadèmics del CIA, Michael Sperling, i Anne McBride, futura directora adjunta del Torribera Mediterranean Center, amb l'objectiu de fer tasques de planificació del projecte del TMC i preparar la seva incorporació.

X. ACTIVITATS A LA FACULTAT PER A CENTRES DE SECUNDÀRIA

Lliurament de la 8a edició del Premi UB-Ferran Adrià amb Gallina Blanca



El divendres 27 d'octubre de 2017, es va entregar el [Premi UB - Ferran Adrià amb Gallina Blanca](#), que enguany ha arribat a la vuitena edició. L'objectiu del guardó és promoure l'interès de les noves generacions per la nutrició i l'alimentació saludable.

Maria Casademont Roca, Olga Bautista Cerecero i Marina Monsó Mas, estudiants de l'Institut Angeleta Ferrer i Sensat de Sant Cugat del Vallès, van ser guardonades amb el Premi UB - Ferran Adrià amb Gallina Blanca pel treball *La remolatxa: de la cuina al laboratori*, en el qual han aplicat les tècniques de cuina molecular a l'estudi de la remolatxa.

El rector, Joan Elias, va destacar que l'alimentació i la nutrició són un àmbit de coneixement primordial per a la Universitat de Barcelona, i que el Campus de l'Alimentació de Torribera «n'és un referent clau». Així mateix, va remarcar «el paper rellevant d'aquests premis en un aspecte prioritari per a la UB: la relació entre l'educació secundària i la universitat»

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 21 de juny de 2018, l'acte de presentació pública dels treballs guanyadors del [Premi Concòrdia-Fedefarma 2018](#), una convocatòria que ha distingit els estudiants de batxillerat Sara Cousillas, Aina Clofent, Erika Sánchez i Andrea Capdevila.

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.

Jornada de Portes Obertes a la Facultat (JPO)



Els consells d'estudis de la Facultat van organitzar la Jornada de [Portes Obertes](#) (JPO) que va tenir lloc l'11 d'abril. Al matí es va fer al Campus Diagonal Sud i a la tarda, al Campus de l'Alimentació de Torribera. L'èxit de participació va ser remarcable.

Programa «Cuina i nutrició al laboratori», adreçat a alumnes de batxillerat i CFGS



El dia 19 de juny de 2018, es van dur a terme una nova edició del programa «[Cuina i nutrició al laboratori](#)», 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. El programa s'ha ofert a alumnes de 1r i 2n de batxillerat de la modalitat de Ciències de la Naturalesa i de la Salut i del cicle formatiu de grau superior de Dietètica de tots els instituts de Catalunya, gràcies a la col·laboració del Servei d'Atenció de l'Estudiant (SAE) de la Universitat de Barcelona en l'organització i difusió.

Els alumnes van participar en un taller sobre cuina i ciència, on van poder experimentar tècniques culinàries com ara l'esferificació; la pràctica «Tot el ferro dels aliments s'absorbeix igual?», etc.

El Grup de Recerca del professor Xavier Barril participa un any més en la Setmana de la Ciència



El Dr. Xavier Barril i investigadors del seu Grup de Recerca van organitzar diferents activitats per als alumnes de 3r i 4t d'ESO del Col·legi Claret de Valls amb l'objectiu [d'apropar la ciència als estudiants](#). La primera d'aquestes activitats consistia en una xerrada divulgativa per explicar el procés d'investigació per arribar a descobrir un nou fàrmac, i per

donar una visió general de la investigació biomèdica i específicament la que fa el Grup de Recerca.

Paral·lelament es van dur a terme diferents experiments amb la participació dels alumnes, com ara la visualització de representacions de proteïnes en tres dimensions amb ulleres de realitat virtual, l'extracció d'ADN de les maduixes i la preparació de càpsules, utilitzant sal i pebre, com a representació dels excipients i el principi actiu d'un medicament. Tots aquests experiments van sorprendre i entusiasmar els estudiants.

XI. RECERCA I TRANSFERÈNCIA DE CONEIXEMENTS

Serveis de suport a la recerca

Els serveis de suport a la recerca propis de la Facultat (Servei d'Hivernacle i Viviers, 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:

- Concessió de 87 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 33.809 €.
- Ajuts als serveis de suport a la recerca de la Facultat, per un import de 6.000 €.
- Publicació d'una nova edició del llibre *Recent Advances in Pharmaceutical Sciences VII*, amb una inversió de 1.140 €.
- Seminaris Tecnològics: 600 €.
- Organització de la XI Jornada de Recerca de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, amb una despesa de 1.168,26 €.
- Campanya per a la renovació d'equipaments de recerca obsolets, per un import total de 13.692,70 €.

Activitat de recerca

El total d'ingressos destinats a recerca durant el període 2016-2018 ha estat de 13.557.739 €, distribuïts de la manera següent:

Projectes de recerca competitiu (internacionals, estatals i autonòmics): 6.640.800 €

Projectes europeus competitiu: 680.342 €

Altres projectes, ajuts a la recerca i contractes: 1.484.940 €

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, durant el 2018 s'han concedit 3 projectes europeus de recerca, 17 projectes estatals i 7 ajuts a la recerca.

D'altra banda, entre els *outputs* cal destacar que s'han publicat 274 articles en revistes, dels quals 249 en revistes JCR, amb una mitjana de factor d'impacte de 4,012. S'han publicat 42

contribucions en llibres i s'han fet 341 contribucions en congressos. Pel que fa a la transferència de coneixement, s'han registrat 20 patents.

Difusió de la recerca

L'abril de 2018 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 a les conferències de recerca dels alumnes de grau.

D'altra banda, es va obrir una nova edició dels [Seminaris Tecnològics](#). En aquesta activitat, coordinada pel Dr. Carles Ciudad, del Departament de Bioquímica i Fisiologia, es presenten tècniques i metodologies transversals avançades d'interès farmacèutic.

Com ja és habitual, s'ha ofert la possibilitat als estudiants de grau de participar conjuntament en el programa de Seminaris de Recerca i en el de Seminaris Tecnològics, amb el qual poden obtenir, si compleixen els requisits, fins a 1,5 ECTS. Com a culminació de les activitats relacionades amb els programes de Seminaris de Recerca a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació de l'any 2017, impulsats per la Comissió de Recerca de la nostra Facultat, es publica en accés obert el llibre electrònic *Recent Advances in Pharmaceutical Sciences VIII*, que consta de set capítols corresponents als Seminaris de Recerca que es van impartir durant l'any 2017, i que permeten 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 2018 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 2018 i Seminaris Tecnològics 2018 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](#).

El professor F. Javier Luque ha estat guardonat amb el premi Antoni Caparrós, atorgat pel Consell Social i de la Fundació Bosch i Gimpera (10a edició)



El professor F. Javier Luque va rebre el [premi Antoni Caparrós](#), atorgat pel Consell Social de la UB i la Fundació Bosch i Gimpera, al millor projecte de

transferència de coneixement per la col·laboració amb l'empresa Pharmacelera: «Optimització del software pel desenvolupament de fàrmacs». El Grup de Recerca en Biologia Computacional i Disseny de Fàrmacs de la Facultat va desenvolupar una metodologia per a la creació de nous descriptors moleculars que facilita el descobriment de nous fàrmacs.

L'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (ACCA) ha atorgat un premi a l'investigador Oriol Comas Basté, del Dept. Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia



L'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (ACCA) ha atorgat un [premi a l'investigador Oriol Comas Basté](#), del Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia de la Facultat, pel seu treball *Valoració de les declaracions de salut a l'etiquetatge dels productes comercialitzats a Catalunya*.

Catalunya.

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



El 17 de novembre de 2017, 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, de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació.

Premi a les millors tesis doctorals sobre nutrició que atorga el Centre Català de la Nutrició de l'Institut d'Estudis Catalans (CCNIEC)



Aquest curs acadèmic, 2017-2018, els Premis CCNIEC-EROSKI que atorga el Centre Català de la Nutrició de l'Institut d'Estudis Catalans (CCNIEC) per distingir les millors tesis doctorals sobre nutrició i alimentació, han sigut per a Violeta Moizé i Paola Quifer, alumnes del programa de doctorat d'Alimentació i Nutrició de la UB, adscrit a la Facultat.

Facultat.

La tesi doctoral de Violeta Moizé, *Effect of bariatric surgery on the prevalence of micronutrient deficiencies and protein status*, ha estat dirigida pel Dr. Josep Vidal i tutoritzada per la Dra. Maria Izquierdo.

La tesi doctoral de Paola Quifer, *Risk and benefits of beer and nonalcoholic beer moderate consumption on cardiovascular system*, ha estat dirigida per la Dra. Rosa Maria Lamuela i la Dra. Olga Jáuregui.

El professor Rodolfo Lavilla forma part de l'equip d'un dels projectes de recerca guardonats de la Marató 2016



L'edició de La Marató de TV3 del 2016, dedicada a la recerca en ictus i lesions medul-lars i cerebrals traumàtiques, ha repartit un total d'11,3 milions d'euros entre setanta equips de recerca. En total, la convocatòria impulsarà 37 projectes de recerca per trobar avenços en la prevenció, el tractament i la rehabilitació de les discapacitats motores, sensibles i cognitives causades per aquestes lesions.

El projecte «[Desenvolupament de nous inhibidors del canal de clorur LRRC8/VRAC, un nou element clau en la isquèmia](#)», en què participa el Dr. Rodolfo Lavilla Grífols, ha sigut un dels premiats.

La Fundació Bosch i Gimpera atorga 100.000 euros a quatre projectes de la UB per a la valorització de projectes de recerca



Un dels [projectes guanyadors](#) d'aquesta primera edició ha estat *Endoscopic Retrograde Cholangiopancreatography (ERCP)-Induced AP'*, del Dr. Santiago Vázquez Cruz, de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació.

Els projectes dels professors Carmen Escolano i Manuel Vázquez han estat seleccionats per participar en el programa CaixaImpulse 2018



Quatre projectes de la Universitat de Barcelona assessorats per la Fundació Bosch i Gimpera han estat seleccionats per participar en el programa Caixa Impulse 2018, per desenvolupar un pla de valorització i comercialització de tecnologies en l'àmbit de la salut i les ciències de la vida.

El projecte «[Novel compounds for the treatment of neurodegenerative disorders](#)», liderat per la professora de la Facultat, Carmen Escolano,

permetrà caracteritzar i portar a terme estudis *in vivo* d'un compost candidat per al tractament de malalties neurodegeneratives.

El projecte «New HRI activators for the treatment of type 2 diabetes mellitus», presentat pel professor de la Facultat Manuel Vázquez servirà per definir l'estratègia de desenvolupament i millora dels activadors HRI per al tractament de la diabetis mellitus de tipus 2.

La Professora Rosa Lamuela, una de les investigadores més influents del 2017 del Clínic-IDIBAPS i de la UB



La Dra. Rosa Lamuela figura en la llista dels [científics més influents del món](#), publicada per Clarivate Analytics, empresa capdavantera en el sector de la innovació, que identifica els experts que lideren els treballs amb més impacte científic internacional en diverses àrees d'estudi.

Al llarg de la seva trajectòria investigadora, ha cobert diverses línies de recerca sobre l'estudi dels polifenols d'origen vegetal (resveratrol, flavonoides, α -tocoferol, β -carotè, flavones, àcids fenòlics, etc.) en aliments i mostres biològiques. En l'àmbit de l'epidemiologia nutricional, que avalua l'impacte de la dieta en el risc de tenir malalties, destaca la seva participació en projectes de projecció internacional, com ara el PREDIMED, un assaig clínic multicèntric sobre dieta mediterrània i salut, i en estudis clínics per analitzar els efectes del consum de polifenols d'aliments d'origen vegetal (cacau, vi, tomàquet, etc.) sobre la salut humana.

La professora Carmen Escolano, entrevistada per la Fundació Bosch i Gimpera

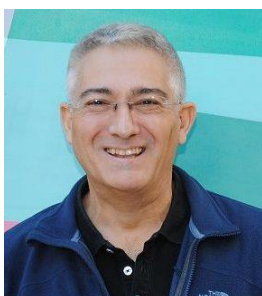


[Carmen Escolano](#) lidera un equip d'investigadors de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació que, al costat d'investigadors de la Universitat del País Basc i de la Universitat de les Illes Balears, ha identificat una nova família de compostos que són una potencial diana terapèutica contra l'Alzheimer, els receptors imidazòlics

I2. El grup presentarà la tecnologia en la pròxima edició del Science + Partners, una iniciativa organitzada per la Fundació Bosch i Gimpera que aplega investigadors de la Universitat de Barcelona i inversors.

El professor Manuel Vázquez, entrevistat per la Fundació Bosch i Gimpera

Mentre les investigacions del Dr. Manuel Vázquez se centraven a trobar un tractament contra la diabetis de tipus 2, van descobrir un activador de l'HRI que es podria fer servir per tractar la [malaltia del fetge gras no alcohòlic](#) (NAFLD, *Nonalcoholic fatty liver disease*), una malaltia cada cop més comuna a la societat per l'increment de l'obesitat, i que encara no té tractament farmacològic específic.

El Dr. Josep Maria Suñé, director del Servei de Desenvolupament del Medicament, entrevistat per la Fundació Bosch i Gimpera

El Dr. Josep M. Suñé, director del Servei de Desenvolupament del Medicament (SDM), va ser [entrevistat](#) el mes de novembre del 2017 per l'FBG, per la tasca duta a terme en recerca i desenvolupament de medicaments al laboratori SDM.

Reportatge periodístic sobre el Servei de Desenvolupament del Medicament (SDM)

El mes d'octubre del 2017 es va publicar un reportatge periodístic sobre el [Servei de Desenvolupament del Medicament \(SDM\)](#) al nou portal de la INTRANET UB, amb el títol «A la recerca de les bales màgiques del segle XXI».

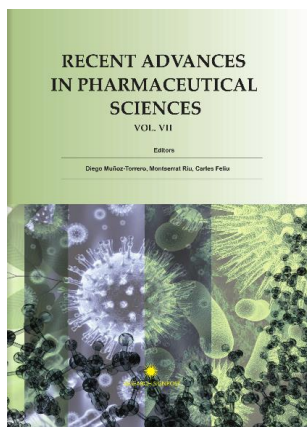
Des de fa més de vint anys, l'SDM dona suport a la qualitat docent i a la investigació en tecnologia farmacèutica i aporta respostes flexibles i ràpides als requisits del món empresarial (veterinària, alimentació, cosmètica, farmacèutica, sanitat, dermofarmàcia, etc.).

La revista 'Pediatrics' destaca un estudi de la UB sobre la dieta mediterrània i el trastorn de dèficit d'atenció amb hiperactivitat en nens i adolescents

Un estudi que relaciona la dieta mediterrània amb un menor diagnòstic del [trastorn de dèficit d'atenció amb hiperactivitat \(TDAH\)](#) ha estat destacat per la revista *Pediatrics* com un dels deu millors articles publicats el 2017. L'estudi, que és el primer treball científic que aborda la relació entre la dieta mediterrània i el TDAH en nens i adolescents, està dirigit per María Izquierdo Pulido, professora de la

Facultat i membre del CIBER de Fisiopatologia de l'Obesitat i la Nutrició (CIBERobn), i José Ángel Alda, cap de secció al Servei de Psiquiatria de l'Hospital Universitari Sant Joan de Déu de Barcelona.

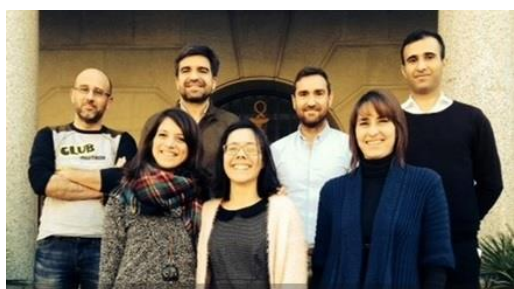
Publicat l'e-book 'Recent Advances in Pharmaceutical Sciences VII'



Publicació del [llibre electrònic 'Recent Advances in Pharmaceutical Sciences VII'](#), coeditat pel president i dos membres de la Comissió de Recerca, els doctors Diego Muñoz-Torrero, Montserrat Riu i Carles Feliu. Aquest llibre conté 9 capítols que es corresponen amb els seminaris que es van impartir l'any 2016. La imatge de la coberta ha estat elaborada pel Dr. Joan Estelrich i la seva filla, Roser Estelrich.

Amb aquesta obra es pretén visualitzar i difondre una mostra de la recerca de primera línia que es duu a terme a la Facultat.

Identificats nous factors implicats en la malaltia del fetge gras no alcohòlic



L'equip que dirigeix el professor Manuel Vázquez, membre de la Unitat de Farmacologia i Farmacognòsia de la Facultat i de l'Institut de Biomedicina (IBUB) de la UB, així com del CIBER de Diabetis i Malalties Metabòliques (CIBERDEM), ha identificat nous factors implicats en el [desenvolupament de la malaltia del fetge gras no alcohòlic](#), l'alteració hepàtica més comuna entre la població. La descoberta, s'ha publicat a la revista *Molecular Metabolism*.

Un estudi de la UB identifica una potencial diana terapèutica contra la resistència a la insulina i la diabetis mellitus de tipus 2



La recerca liderada per l'equip que dirigeix el professor Manuel Vázquez, membre de la Unitat de Farmacologia i Farmacognòsia de la Facultat i de l'Institut de Biomedicina (IBUB) de la UB, així com del CIBER de Diabetis i Malalties Metabòliques (CIBERDEM), ha identificat una molècula clau en la resistència a la insulina, una condició que afavoreix el desenvolupament de la [diabetis mellitus de tipus 2](#). El treball, publicat a la revista científica *Metabolism. Clinical and Experimental*, mostra com l'enzim BACE1 i el seu producte, l'APP β soluble, estan implicats en l'aparició del procés inflamatori i la resistència a

la insulina. Aquests resultats obtinguts en ratolins obren la porta al desenvolupament de nous fàrmacs per tractar aquest tipus de diabetis.

En l'estudi també hi han participat Dolors Serra i Laura Herrero, de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació i de l'IBUB; Anna Gumà, de la Facultat de Biologia i de l'IBUB; Joan Vendrell i Sònia Fernández, de l'Institut d'Investigació Sanitària Pere Virgili i del CIBERDEM, i altres experts de la Universitat de Dundee (Regne Unit).

Descobert el mecanisme de protecció del resveratrol contra alteracions cel·lulars de l'Alzheimer



El resveratrol, un antioxidant natural que es troba en fruites com el raïm, potencia els mecanismes protectors que degraden les proteïnes anormals, segons una recerca publicada a la revista *Molecular Neurobiology* en què participen els investigadors Mercè Pallàs i Christian Griñan-Ferré, del Grup de Química i Farmacologia de Fàrmacs per a Malalties Neurodegeneratives (CHEMPHARNEURO) de la Facultat, i del

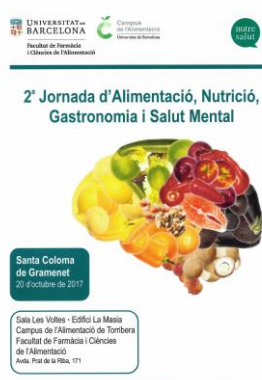
Centre d'Investigació Biomèdica en Xarxa sobre Malalties Neurodegeneratives (CIBERNED).

Dissenyen una eina per facilitar la consulta professional sobre interaccions de fàrmacs cardiovasculars amb aliments i plantes medicinals



Facilitar la consulta dels professionals de farmàcia sobre les interaccions de fàrmacs cardiovasculars amb aliments, complements o plantes medicinals és la finalitat de la nova eina impulsada pel Col·legi Oficial de Farmacèutics de Barcelona (COFB) en col·laboració amb la Facultat.

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



El 20 d'octubre de 2017, 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.

Cal destacar la presència d'experts i institucions relacionats amb l'alimentació, la nutrició i la salut mental que ens acosten a temes d'actualitat en aquests àmbits.

La Universitat de Barcelona, a través del Campus de l'Alimentació, promou el III Congrés Català de Cuina



El [III Congrés Català de la Cuina](#), que planteja un procés d'anàlisi i debat al voltant de la gastronomia i la cuina, va ser presentat a Barcelona per la consellera de la Presidència de la Generalitat de Catalunya, Elsa Artadi. Segons va explicar Màrius Rubiralta, director executiu del Congrés, durant la presentació, «el Congrés vol analitzar raonadament i amb profunditat tots els factors que han fet possible l'èxit de la cuina catalana a escala internacional, com s'ha arribat a la situació actual, i a partir d'aquí extreure conclusions que permetin continuar a l'avantguarda gastronòmica mundial».

III Jornada de Recerca INSA-UB: «La salut de la microbiota. Prebiòtics i probiòtics en nutrició animal i humana»



L'Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària (INSA-UB) va organitzar el 16 de novembre de 2017 el [III Workshop](#) Anual de l'INSA-UB. Aquesta jornada va néixer amb l'objectiu de convertir-se en un punt de trobada dels membres de l'Institut i d'aquests amb la comunitat científica al voltant d'un tema central abordat de forma transversal i multidisciplinària. Enguany, el tema que es va proposar pel III Workshop és «[La salut de la microbiota. Prebiòtics i probiòtics en nutrició animal i humana](#)».

XIII Jornades d'Història de la Farmàcia



Del 24 al 26 de novembre de 2017, va tenir lloc a la Facultat les [XIII Jornades d'Història de la Farmàcia](#), coorganitzades per la mateixa Facultat i la Societat Catalana d'Història de la Farmàcia. Aquestes jornades es duen a terme cada dos anys i enguany han tingut com a lema principal «La formació del farmacèutic al llarg de la història».

Les intervencions del degà de la Facultat, Joan Esteve, i de la presidenta de l'SCHF, Núria Casamitjana, van destacar el context de la celebració de les Jornades, emmarcat en el conveni signat recentment entre l'SCHF i la UB i en la consolidació de la política de salvaguarda del patrimoni històric farmacèutic que ha emprès la Facultat.

XII. BIBLIOTECA



Centre de Recursos per a
l'Aprenentatge i la Investigació

CRAI Biblioteca de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació

Durant el curs 2017-2018, un total de 193.569 usuaris han accedit a les biblioteques del Campus Diagonal Sud i del Campus de l'Alimentació de Torribera. També, en conjunt, s'han fet un total de 14.337 préstecs i renovacions de documents, 1.446 préstecs d'ordinadors portàtils, 1.504 préstecs i renovacions de sales de treball i 80 préstecs d'altres aparells (calculadors, auriculars, etc.).

S'han comprat i incorporat al catàleg del CRAI de la Universitat de Barcelona un total de 376 exemplars nous: 280 al Campus Diagonal Sud i 96 al Campus de Torribera. Procedents de donatius, s'han rebut i incorporat al catàleg 421 llibres i 121 números de revista.

Aquest curs acadèmic s'han pujat al Dipòsit Digital de la UB 178 articles o capítols a la col·lecció Recerca, 12 treballs a la col·lecció Treballs de l'alumnat i 50 documents a la col·lecció Institucional. Destaquen la [col·lecció de resums presentada en el III Workshop de l'INSA-UB](#), així com altres sèries que anualment s'incorporen com són els [Seminaris de Recerca](#) i els [Seminaris Tecnològics](#), que organitza la Facultat i el posterior llibre electrònic publicat amb el títol de *Recent Advances in Pharmaceutical Sciences*.

S'han fet 42 sessions de formació, amb un total de 720 assistents. D'aquestes, destaquen les sessions de formació dedicades a l'alumnat de Treball Final de Grau, entre altres.

Mitjançant el servei de préstec interbibliotecari s'han servit 231 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 fet l'11 d'abril de 2018 a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, Campus Diagonal i a la sessió de benvinguda per als estudiants de nou accés duta a terme el dia 7 de setembre de 2017 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.

La Biblioteca ha participat en la campanya internacional *Viquiprojecte: Bibliowikis/1Lib1Ref*, una campanya internacional en què bibliotecaris d'arreu del món afegeixen una referència bibliogràfica a un article de la *Viquipèdia*. El CRAI Biblioteca de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació ha contribuït enriquint les entrades de *Pius Font i Quer*

(https://ca.wikipedia.org/wiki/Pius_Font_i_Quer) i de la Fundació Institut Català de la Cuina (https://ca.wikipedia.org/wiki/Fundació_Institut_Català_de_la_Cuina).

Pel que fa al Campus Virtual, durant aquest curs s'han creat 130 cursos del grau de Farmàcia, 44 del grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments, 39 del grau de Nutrició Humana i Dietètica, 11 del màster d'Atenció Sanitària i Pràctica Col·laborativa, 21 del màster de Biotecnologia Molecular, 16 del màster de Desenvolupament i Innovació d'Aliments, 11 del màster de Medicaments, Salut i Sistema Sanitari, 3 del màster de Nutrició i Metabolisme, 21 del màster de Recerca, Desenvolupament i Control de Medicaments i 21 del màster de Seguretat Alimentària.

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

Pel que fa a les infraestructures, s'ha pintat la planta soterrani de la biblioteca i els despatsos i sales de treball de la planta baixa.

Pel que fa a la col·lecció, s'han tractat els donatius provinents del Museu de la Farmàcia Catalana, del qual s'han incorporat 330 exemplars a la nostra biblioteca i 68 exemplars a altres biblioteques del CRAI, i de la Societat Catalana d'Història de la Farmàcia (SCHF), de la qual s'han incorporat 107 exemplars. S'ha iniciat el tractament, classificació i descripció del fons d'arxiu de la SCHF.

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



Part del fons de la col·lecció Lluís Bofill i Miquel Font: web CRAI

Pel que fa a la col·lecció, s'han creat dues col·leccions temàtiques noves: la [col·lecció Lluís Bofill i Miquel](#) (s'han inventariat [382 menús d'esdeveniment culinàris](#) i [11 cartes de restaurant](#) i s'han catalogat [300 llibres de cuina](#)) i el [Fons de la Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica \(FICCG\)](#) (s'han tractat i inventariat [1.100 cartes i menús de restaurant](#)).

Com gestionem la bibliografia? Mendeley: sessions de formació a la biblioteca de Farmàcia



El CRAI Biblioteca de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació va organitzar durant el curs acadèmic diverses sessions de formació sobre [Mendeley](#), el gestor de referències bibliogràfiques de la UB. Els tallers són oberts a PDI, PAS i alumnat.

Agraïments

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

M. Antònia Busquets, Yolanda Cajal, Jordi Camarasa, Natividad Civil, Immaculada Dinarés, Roser Fisa, Àngels Franch, Esther Güell, Elvira López, Pedro Marrero, Montserrat Miñarro, Yolanda Murua, Olga Palomar, Anna Rodríguez, Montserrat Sánchez, Joan Simon, Yolanda Portabella, Mireia Urpí, M. Teresa Veciana, Stefania Vichy i M. Carmen Vidal.

Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació
Universitat de Barcelona

Memòria elaborada per Josefina C. Tapias Pantebre, secretària acadèmica