



UNIVERSITAT DE
BARCELONA



Memòria 2022-2023

Facultat de Farmàcia
i Ciències de l'Alimentació



UNIVERSITAT DE
BARCELONA



MEMÒRIA 2022-2023 DE LA FACULTAT DE FARMÀCIA I CIÈNCIES DE L'ALIMENTACIÓ

PRESENTACIÓ DEL DEGÀ	3
1. LA FACULTAT.....	5
1.1. Organització.....	5
1.2. Òrgans de govern i de gestió.....	6
2. ACTIVITAT ACADÈMICA.....	10
3. FINANÇAMENT DE LA FACULTAT	13
4. SISTEMA D'ASSEGURAMENT INTERN DE LA QUALITAT	14
5. INFRAESTRUCTURES I SEGURETAT	15
6. INSTITUCIONAL	17
7. PERSPECTIVA DE GÈNERE	23
8. ACCIÓ TUTORIAL	24
9. ACCIONS D'ORIENTACIÓ PROFESSIONAL	26
10. MOBILITAT D'ALUMNAT I PROFESSORAT	32
11. ACTIVITATS A LA FACULTAT PER A CENTRES DE SECUNDÀRIA	34
12. RECERCA I TRANSFERÈNCIA DE CONEIXEMENTS	36
13. BIBLIOTECA	49
AGRAÏMENTS.....	52



UNIVERSITAT DE
BARCELONA



PRESENTACIÓ DEL DEGÀ

Benvolguts membres de la Facultat, alumnat, professorat i personal tècnic, de gestió i d'administració i serveis,

Em dirigeixo a tots vosaltres per reflexionar sobre el curs acadèmic 2022-2023 a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona. Aquest període ha estat un viatge emocionant ple d'èxits, desafiaments superats i moments que han deixat una marca indeleble en la nostra comunitat educativa, i que us exposo tot seguit.

Innovació i avenços acadèmics

El compromís amb l'excel·lència acadèmica ha estat una pedra angular d'aquest curs. Hem presenciat avenços significatius en la recerca, amb el professorat i l'alumnat treballant plegats per explorar noves fronteres en les ciències farmacèutiques i alimentàries. La introducció de mètodes pedagògics innovadors ha millorat l'experiència d'aprenentatge i ha preparat els nostres estudiants per enfrontar-se als desafiaments del món real.

Internacionalització

La globalització és un fenomen imparable, i a la Facultat hem abraçat la internacionalització com una oportunitat única per enriquir la formació de l'alumnat i assentar el reconeixement internacional del nostre professorat. Hem enfortit la col·laboració amb universitats de tot el món, per brindar als estudiants la possibilitat de participar en intercanvis acadèmics enriquidors i adquirir una perspectiva global sobre la farmàcia i les ciències de l'alimentació.

Compromís social

Creiem en el paper fonamental que té la nostra Facultat en la societat. Durant aquest curs, hem dut a terme diverses iniciatives i projectes comunitaris que han destacat la importància de la farmàcia i l'alimentació en la promoció de la salut. Els nostres estudiants i professors han participat activament en programes de responsabilitat social, i han contribuït al benestar de comunitats locals i més enllà.

Recerca d'avantguarda

La recerca és el motor que impulsa el progrés a la Facultat. Hem fet contribucions molt notables i significatives a la comunitat científica en àrees com la tecnologia d'aliments i la dietètica. D'altra banda, els laboratoris han estat l'escenari d'experiments pioners que tenen el potencial de transformar l'atenció als pacients i la indústria alimentària.

Desafiaments superats

Cap viatge no està exempt de desafiaments, i ens hem enfrontat a les adversitats amb determinació i unitat. L'adaptabilitat i la resiliència de la nostra comunitat han estat evidents, i cada obstacle superat ens ha enfortit com a institució.

Visió de futur

Mirant cap al futur, reafirmem el compromís de proporcionar una educació de qualitat que prepari els nostres estudiants per liderar els seus camps respectius. Continuarem fomentant la recerca innovadora, la internacionalització i el servei a la comunitat.



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

En conclusió, el curs 2022-2023 ha estat un capítol molt significatiu de la història de la nostra Facultat, en què cada membre d'aquesta comunitat ha treballat de manera constant, amb dedicació i passió. Junts, hem aconseguit noves fites i establert les bases per a un futur encara més brillant.

Gràcies a tots. Encararem el proper curs 2023-2024 encara amb més ganes i esforç.



1. LA FACULTAT



L'activitat de govern duta a terme per la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació durant el curs acadèmic 2022-2023 s'ha desplegat en diversos àmbits, tal com s'exposa tot seguit.

1.1. Organització

Actualment, la Facultat s'estructura en els departaments següents:

- Departament de Biologia, Sanitat i Medi Ambient, que inclou aquestes seccions departamentals:
 - Botànica
 - Fisiologia Vegetal
 - Microbiologia
 - Parasitologia
 - Sanitat Ambiental i Edafologia
- Departament de Bioquímica i Fisiologia, que inclou aquestes seccions departamentals:
 - Fisiologia
 - Bioquímica i Biologia Molecular
- Departament de Farmàcia i Tecnologia Farmacèutica, i Físicoquímica, que inclou aquestes seccions departamentals:
 - Farmàcia i Tecnologia Farmacèutica
 - Físicoquímica
- Departament de Farmacologia, Toxicologia i Química Terapèutica, que inclou aquestes seccions departamentals:
 - Farmacologia
 - Química Terapèutica
- Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia, que inclou aquestes seccions departamentals:
 - Ciències Bàsiques Aplicades a l'Alimentació
 - Nutrició i Bromatologia



Els departaments són la base de l'organització de la Facultat, i estan representats en les comissions, que fan possible el funcionament correcte de la Facultat.

1.2. Òrgans de govern i de gestió

Els òrgans de govern i de gestió de la Facultat s'organitzen en diversos nivells:

- Equip deganal
- Junta de Facultat
- Consell de Directors de Departament
- Consell Acadèmic de Ciències de l'Alimentació
- Consells d'estudis
- Comissió Acadèmica
- Comissió de Doctorat
- Comissió de Professorat
- Comissió de Recerca i Transferència
- Comissió de Seguretat, Salut i Medi Ambient
- Comissió de Qualitat
- Comissió d'Igualtat
- Comissió de Dinamització Lingüística
- Serveis de suport a la recerca

La composició de l'equip deganal i la direcció de departaments i caps d'estudis té un alt percentatge de dones: un 76,7 %. Si es consideren els membres de la Junta de Facultat, el percentatge és del 78,2 % (taula 1).

Taula 1. Representants als òrgans de govern i de gestió de la Facultat segons el gènere

ÒRGAN O CÀRREC	DONES	TOTAL	DONES (%)
Equip deganal	4	6	66,7
Direcció de departament	3	5	60
Cap d'estudis	3	3	100
Total de representants	10	14	71,4
Junta de Facultat			
Professorat permanent	19	25	72
Altres personal docent i investigador	3	5	60
Estudiants	10	11	90,9
Personal tècnic, de gestió i d'administració i serveis	4	5	80
Total de membres de la Junta de Facultat	36	46	78,2
TOTAL	46	60	76,7



Equip deganal

Jordi Camarasa García va ser reelegit degà de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació el 21 de març del 2022.

Taula 2. Equip deganal de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació

EQUIP DEGANAL	
Degà	Jordi Camarasa García
Vicedegana acadèmica	Àngels Franch Masferrer
Vicedegà director del Consell Acadèmic de Ciències de l'Alimentació	Pedro Marrero González
Vicedegana de Recerca, Política Científica i Transferència	Yolanda Cajal Visa
Vicedegana de Qualitat i Innovació	Roser Fisa Saladrigas
Secretària acadèmica	Josefina C. Tapias Pantebre

Direcció de departament

La Facultat s'estructura en cinc departaments.

Taula 3. Equips de direcció de departament de la Facultat

DEPARTAMENT	DIRECTOR/A	SECRETARI/ÀRIA
Biologia, Sanitat i Medi Ambient	Amparo Cortés Lucas	Ana María Marqués Villavecchia
Bioquímica i Fisiologia	Carme Caelles Franch	Francisco José Pérez Cano
Farmàcia i Tecnologia Farmacèutica, i Físicoquímica	Carles Eduard Curutchet Barat	Montserrat Miñarro Carmona
Farmacologia, Toxicologia i Química Terapèutica	Núria Llor Brunés	Marta Alegret Jordà
Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Diego Haro Bautista	Teresa Veciana Nogués

Consells d'estudis

La Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació té tres consells d'estudis, que es corresponen amb l'oferta actual de graus de la Facultat: Ciència i Tecnologia dels Aliments, Farmàcia, i Nutrició Humana i Dietètica (taula 4).

Taula 4. Equips de direcció dels consells d'estudis

CONSELL D'ESTUDIS	CAP D'ESTUDIS	SECRETARI/ÀRIA
Ciència i Tecnologia dels Aliments	Elvira López Tamames	Dolores Barrón Bueno
Farmàcia	Montserrat Folch Sánchez	F. Xavier Palomer Tarridas
Nutrició Humana i Dietètica	Mireia Urpi Sardà	Joana Relat Pardo



Junta de Facultat

La Junta de Facultat està constituïda per cinquanta persones escollides pels membres de la Facultat. La seva composició es fa d'acord amb la distribució següent, tal com fixa el Reglament de la Facultat (article 7.2):

- Vint-i-cinc membres del professorat amb vinculació permanent.
- Cinc representants d'altre personal docent i investigador.
- Quinze estudiants de grau, màster o doctorat.
- Cinc representants del personal tècnic, de gestió i d'administració i serveis.

JUNTA DE FACULTAT	
Personal permanent docent investigador	
Alegret Jordà, Marta	Franch Masferrer, Àngels
Amat Miralles, Concepció	García Celma, María José
Badia Palacín, Josefa	Haro Bautista, Diego
Baldomà Llavínés, Laura	Izquierdo Pulido, Maria
Caelles Franch, M. Carme	Llor Brunés, Núria
Cajal Visa, Yolanda	Marrero González, Pedro F.
Calpena Campmany, Anna Cristina	Miñana i Galbis, David
Camarasa, García, Jordi (degà)	Muñoz Torrero López-Ibarra, Diego
Ciudad Gómez, Carlos Julián	Pallàs Lliberia, Mercè
Cortés Lucas, Amparo	Pérez Cano, Francisco José
Escolano Mirón, Carmen	Tapias Pantebre, Josefina C. (secretària)
Fisa Saladrigas, Roser	Vidal Carou, M. Carmen
Folch Sánchez, Montserrat	
Altres personal docent investigador	
Comas Basté, Oriol	Nardi Ricart, Anna
Iracheta Todó, Montserrat	Tres Oliver, Alba
Lladonosa Sapiens, Lorenzo	
Alumnat	
Blanch Ruiz, Carla	Nafría Domínguez, América
Carapuig Masnou, Anna	Núñez Ruiz, Mercè
Costa Català, Judit	Pérez Fernández, Gloria Ainara
Forment Mas, Aleix	Rodríguez Adrover, Tamara
Gironella Torrent, Anna	Serra Mujal, Marta
Karzazi El Bachiri, Farah	Tomàs Pagès, Júlia
Moreiro Vargas, Lucia	Ventura Toribio, Noelia
Personal tècnic, de gestió i d'administració i serveis	
Andaluz Hernández, Laura	Rodríguez Noria, Anna Maria
Martínez Domínguez, Francisco José	Romero Rojas, Ester
Morales Molina, Mar	



Durant el curs 2022-2023, la Junta de Facultat s'ha reunit en sessió ordinària els dies 2 de desembre del 2022 i 12 de juny del 2023.

Resum de dades del professorat, i del personal tècnic, de gestió i d'administració i serveis

Durant el curs 2022-2023, la plantilla de professorat l'han format 135 professors permanents, 227 professors temporals, 21 investigadors postdoctorals i 53 investigadors predoctorals.

Del personal docent i investigador permanent s'han jubilat: Josep Bonjoch Sesé, Susana Buxaderas Sánchez, Carlos Julian Ciudad Gómez, Josep M. Llobet Mallafré, M. Elena Mercadé Gil i Immaculada Dinares Milà.

El personal tècnic, de gestió i d'administració i serveis l'han format 123 persones. S'han jubilat: Montserrat Castilla Monzo, Núria Esteve Figueras, Josep Galdon Costa, Francisco Javier Lasheras Arce, Maria del Carmen Molina Pérez i Montserrat Sánchez Castilla.

Presa de possessió de càrrecs i delegats del rector

Diego Haro Bautista va prendre possessió del càrrec de director del Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia el mes de març del 2023.

Núria Llor Brunes va ser reelegida directora del Departament de Farmacologia, Toxicologia i Química Terapèutica.

2. ACTIVITAT ACADÈMICA

Oferta acadèmica

Durant el curs 2022-2023, la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació ha ofert els graus en Farmàcia, Nutrició Humana i Dietètica (NHD), i en Ciència i Tecnologia dels Aliments (CTA); la doble titulació per graduar-se simultàniament en Farmàcia i en Nutrició Humana i Dietètica, i el grau interuniversitari en 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, i 20 per a la doble titulació en Farmàcia i NHD). En total, hi ha 2.489 estudiants de grau matriculats: 1.877 al grau en Farmàcia, 302 al grau en NHD i 310 al grau en CTA. D'aquests alumnes, n'hi ha hagut 369 de nous a Farmàcia, 88 a NHD, 83 a CTA i 4 en la doble titulació en Farmàcia i NHD.

Per als alumnes provinents de la prova d'accés a la universitat (PAU), aquest curs acadèmic la nota de tall ha estat d'11,046 per a l'ensenyament de Farmàcia, de 10,061 per a NHD, de 8,892 per a CTA i d'11,236 per a la doble titulació en Farmàcia i NHD.

El curs 2022-2023 s'han titulat 308 alumnes del grau en Farmàcia, 79 alumnes del grau en NHD i 70 alumnes del grau en CTA.

Treball final de grau de Farmàcia



El treball final de grau (TFG) de Farmàcia, coordinat per M. Antònia Busquets, ha comptabilitzat un total de 242 alumnes matriculats. A 177 se'ls ha assignat un dels temes proposats pels professors que participen en la docència de grau, mentre que la resta (65) han estat iniciatives dels estudiants. Els TFG s'han defensat en les convocatòries d'abril, maig o setembre, en un total de 31 comissions (4, 24 i 3, respectivament), en què han participat uns 100 professors. Dels 10 treballs que han obtingut matrícula d'honor, 5 s'han publicat al Dipòsit Digital de la UB, mentre que els 3 amb millor nota de la memòria escrita han estat acceptats a la revista *Edusfarm*.

Treball final de grau de Nutrició Humana i Dietètica

El curs 2022-2023, Maria Pérez ha estat la coordinadora del TFG de NHD. Durant aquest curs s'han matriculat del TFG 65 estudiants del grau en NHD, i se n'han presentat 60 (12 el primer semestre i 48 el segon semestre). D'aquests alumnes, 32 han desenvolupat temes suggerits pel professorat, i 33, una proposta pròpia, que ha implicat un total de 9 departaments diferents de la Universitat de Barcelona. S'han fet 12 treballs de recerca, 2 de disseny d'un projecte de recerca, 2 de projecte d'innovació o emprenedoria, 2 de definits com altres tipus de treballs, i la resta han estat treballs d'aprofundiment. Els millors treballs s'han publicat al Dipòsit Digital de la Universitat de Barcelona.

Treball final de doble grau de Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica

Maria Pérez i Maria Antònia Busquets han estat coordinadores del treball final de doble grau de Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica. L'estudiant té l'opció de fer dos TFG o bé d'elaborar-ne un de sol de 12 crèdits. Aquesta ha estat la quarta promoció d'estudiants de doble titulació que ha accedit al TFG, i els 13 estudiants s'han matriculat del TFG de 12 crèdits (2 al primer semestre i 11 al segon) i l'han



presentat. D'aquests alumnes, 3 han desenvolupat temes suggerits pel professorat, i 10, una proposta pròpia. En conjunt s'hi han implicat un total de 5 departaments de la UB. S'ha fet 1 treball de recerca i la resta han estat treballs d'aprofundiment bibliogràfic.

Treball final de grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments

El curs 2022-2023, M. Teresa Veciana ha estat la coordinadora del TFG de CTA. En la segona quinzena del mes de juliol del 2022 s'ha publicat al web l'oferta de temes proposats pel professorat del grau (75) i al setembre se n'ha fet l'assignació segons els criteris del Consell d'Estudis. El resultat és que, durant el curs 2022-2023, s'han defensat 12 TFG el primer semestre (amb 3 comissions avaluadores) i 45 el segon (amb 6 comissions avaluadores). El 26 % d'aquests TFG han estat experimentals o vinculats amb l'assignatura de Treball Dirigit de la titulació. El 2 % han estat projectes lligats a pràctiques externes, un 2 %, projectes d'emprenedoria, i la resta (el 70 %) 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 2022-2023 han estat: 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 183 alumnes, amb la distribució següent: Biotecnologia Molecular, 55; Desenvolupament i Innovació d'Aliments, 60; Medicaments, Salut i Sistema Sanitari, 8; Recerca, Desenvolupament i Control de Medicaments, 36, i Seguretat Alimentària, 24.

La Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació també ha participat en el màster oficial en 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. També ha participat en el màster oficial bianual en Gestió de Sòls i Aigües, de caràcter interuniversitari, impartit per la Universitat de Lleida, la Universitat de Barcelona, la Universitat Autònoma de Barcelona i la Universitat Pública de Navarra.

Ensenyaments de doctorat

En paral·lel a l'oferta de màsters oficials, durant el curs 2022-2023 s'han matriculat un total de 311 estudiants en 7 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, 50; Biomedicina, 31; Biotecnologia, 121, i Recerca, Desenvolupament i Control de Medicaments, 78. A més, hi ha 31 alumnes de la Facultat matriculats en altres programes de doctorat: Biodiversitat, 7; Nanociències, 2, i Química Orgànica, 22. Durant l'any acadèmic 2022-2023 s'han llegit 54 tesis doctorals.

Altra oferta formativa

Entre els títols propis de postgrau, durant el curs 2022-2023 la Facultat ha impulsat els màsters, diplomes de postgrau, títols d'expert, cursos superiors universitaris 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 Cosmologia, 21; Farmàcia Industrial i Galènica, 10.
- Diploma d'especialització o de postgrau: Recerca en Ciències Farmacèutiques, 12; Ortopèdia per a Farmacèutics, 11.

- Títols d'expert: Registres Farmacèutics i Productes Afins, 15; Aplicació de la Qualitat Farmacèutica: GMP-GLP, ISO i Validacions a la Indústria Farmacèutica, 9 a distància i 18 presencialment; Productes Sanitaris, 14; Aplicació Pràctica de l'Estadística als Processos de la Indústria Farmacèutica i Afins, 8; Estudis de Farmacocinètica Poblacional, 14.
- Curs d'extensió universitària: Manteniment d'Horts Urbans, Centres de Compostatge i Jardineria, 13.

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 Juliors 2023 i les Aules d'Extensió Universitària per a la Gent Gran, i han proposat i coordinat cursos de divulgació científica en el camp del medicament, la salut i l'alimentació.

Jornada de Benvinguda de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació



Acte de benvinguda als estudiants del grau en Farmàcia i de la doble titulació de grau en Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica

El 9 de setembre del 2022 es va celebrar la sessió de benvinguda als nous estudiants del grau en Farmàcia i de la doble titulació en Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica.

L'acte va ser inaugurat pel degà de la Facultat, Jordi Camarasa, acompanyat de la cap d'estudis, Montserrat Folch, el coordinador del Pla d'acció tutorial (PAT), Joan Simon, el president de la Comissió d'Igualtat, Carles Ciudad, la responsable de la biblioteca, Tania Cebrian, i una representació de les associacions d'estudiants.

Acte de benvinguda als estudiants dels graus en Ciència i Tecnologia dels Aliments, i en Nutrició Humana i Dietètica, i de la doble titulació de grau en Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica

BENVINGUDA NOU ALUMNAT

CAMPUS DIAGONAL SUD

CURS 2022 - 2023

El 12 de setembre del 2022 es va celebrar la sessió de benvinguda als nous estudiants dels graus en Ciència i Tecnologia dels Aliments, en Nutrició Humana i Dietètica, i de la doble titulació en Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica. L'acte va ser inaugurat per la directora del Campus de l'Alimentació, M. Carmen Vidal, i el director del Consell Acadèmic de les Ciències de l'Alimentació, Pedro F. Marrero, acompanyats del representant de l'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet; les caps d'estudis dels ensenyaments de Ciència i Tecnologia dels Aliments, i de Nutrició Humana i Dietètica, Mireia Urpi i Elvira López; la coordinadora del PAT, Teresa Veciana; la representant del Servei d'Atenció a l'Estudiant (SAE), Anna Lluch, i la representant de l'Administració de Campus Torribera, Marta Balderas.

BENVINGUDA NOU ALUMNAT

CAMPUS DE L'ALIMENTACIÓ DE TORRIBERA

CURS 2022 - 2023



3. FINANÇAMENT DE LA FACULTAT

El curs 2022-2023 ha tingut el mateix model de finançament que els cursos anteriors. Amb aquest model, la Facultat rep, a més del finançament per les despeses de funcionament, una dotació econòmica per fer front a les despeses derivades de les necessitats acadèmiques, tant de grau com de màsters oficials, per garantir-ne la viabilitat i la qualitat. Aquest finançament per ensenyaments es complementa amb el contracte programa academicodocent.

A càrrec d'aquestes partides s'ha millorat l'equipament dels laboratoris docents del Campus Diagonal, amb la compra de granetaris, balances analítiques i espectrofotòmetres, i del Campus Torribera de l'Alimentació, amb la compra de micropipetes, un microscopi Zeiss, una màquina de gel i un agitador, entre altres equips i material de reposició.

Atès que un dels objectius d'aquest finançament és fer millores a les aules, es destinarà una part d'aquest pressupost a la reforma dels seients d'alguna de les aules més antigues, que es durà a terme en l'exercici 2024.

4. SISTEMA D'ASSEGURAMENT INTERN DE LA QUALITAT



Sistema de qualitat de la Facultat

La Facultat ha implementat un sistema de qualitat que engloba totes les activitats relacionades amb la garantia de qualitat dels graus i els màsters universitaris. El [Sistema d'Assegurament Intern de la Qualitat \(SAIQU\)](#) esdevé una eina essencial no només en la fase de disseny dels programes educatius, sinó també en els processos de seguiment dels ensenyaments, per assegurar que s'han assolit els objectius de formació. El desplegament del SAIQU permet a la Facultat garantir la qualitat en tots els àmbits de funcionament.

La qualitat de les activitats que es duen a terme a la Facultat requereix, a part del suport institucional, la participació activa de tots els membres que hi estan implicats. El SAIQU està basat en la gestió de processos i comporta l'anàlisi periòdica dels resultats acadèmics i del grau de satisfacció d'alumnat, professorat i ocupadors. Aquests resultats es publiquen al web de la Facultat, a l'apartat dedicat al [SAIQU](#). També es publiquen al web les memòries de verificació, i els informes de seguiment i d'acreditació de les titulacions oficials. Tot plegat assegura [la transparència i el retiment de comptes](#) als grups d'interès actuals i futurs i a la societat en general.

És important destacar que el SAIQU està sotmès a un procés de millora contínua, amb el suport del pla de millora del centre. Aquest pla és el resultat d'una reflexió continuada sobre el desenvolupament dels programes d'estudi, els recursos disponibles i els serveis oferts, amb la qual cosa es garanteix que la Facultat manté els estàndards més alts de qualitat educativa.

Acreditació de graus i màsters oficials



Actualment, tots els ensenyaments de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació estan acreditats, i es treballa per obtenir la certificació del SAIQU i l'acreditació institucional.

Durant el curs 2022-2023, s'ha completat l'avaluació del procés de reacreditació dels graus en Ciència i Tecnologia dels Aliments i en Nutrició Humana i Dietètica. Després de la [visita del Comitè d'Avaluació Extern \(CAE\)](#) el 24 i 25 de maig del 2022, tant el CAE com l'Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya (AQU Catalunya) van emetre informes de valoració positius, traduïts en la renovació de les acreditacions per als dos graus per part del Consell d'Universitats estatal (21 de novembre del 2022).

Respecte als màsters, es decideix que el màster en Medicaments, Salut i Sistema Sanitari no farà la reacreditació. D'altra banda, a finals del curs 2022-2023 es va iniciar el procés de reacreditació del màster en Seguretat Alimentària, amb la constitució del Comitè d'Avaluació Intern, que va elaborar la planificació de l'informe d'acreditació. Està previst completar aquest procés al llarg del curs 2023-2024.



5. INFRAESTRUCTURES I SEGURETAT

Respecte de les infraestructures de la Facultat, a banda de les tasques habituals de manteniment dels edificis que es fan anualment, durant el curs 2022-2023 s'han dut a terme les actuacions següents:

- Reparació de la cornisa de l'edifici A i la part exterior de l'edifici B.
- Substitució d'algunes finestres d'Administració.
- Continuant amb la reforma dels conductes de climatització de l'edifici B de la Facultat que es va iniciar el curs passat, s'han canviat els conductes de la secció de Química Orgànica.
- Dins de la reforma del mobiliari de l'Aula Magna que ha patrocinat Fedefarma, la Facultat s'ha fet càrrec de la instal·lació del nou parquet.
- Cofinançament i adequació de la nova aula HALC (Hybrid Active Learning Classroom) el juliol del 2023. Aquesta aula s'ha creat en el context del projecte DIGAPREN (Digitalització d'entorns d'aprenentatge) inclòs en la convocatòria UniDigital.
- Instal·lació de nous armariets per a l'alumnat.
- Electrificació de les aules 106 i 204, i millora de l'equipament audiovisual de l'Aula Magna.

Pel que fa a les actuacions que tenen a veure amb la seguretat i el medi ambient, destaquem les següents:

- A principis del 2023 es van dur a terme l'auditoria i la revisió de totes les cabines de la Facultat, tant les de gasos (amb filtre o sense) com les de bioseguretat i flux laminar, i es van reparar les declarades no aptes, però de les quals calia mantenir la funcionalitat. A partir d'aquest curs, la revisió ha passat de ser bianual a anual, la qual cosa significa una millora considerable de la seguretat de les persones que hi treballen.
- S'ha fet la revisió anual de les instal·lacions i els punts de subministrament de gasos tècnics dels dos edificis del Campus Diagonal.
- S'han adquirit i repartit quatre equips complets d'actuació en cas de vessaments al Campus Diagonal, sota supervisió de l'Oficina de Seguretat, Salut i Medi Ambient (OSSMA). Aquests equips substitueixen l'únic existent, fins a finals del 2022, situat al magatzem de residus de l'edifici B, i que en principi havia de donar servei, en cas necessari, a tota la Facultat. Ateses les sol·licituds, es va creure convenient proveir de dos d'aquests equips cada edifici, i ubicar-los a prop dels punts calents on es poden produir vessaments. Finalment, es van situar als laboratoris de Farmacologia i de Química Farmacèutica de l'edifici A, i a la Unitat de Laboratoris Docents i el punt d'informació de l'edifici B.
- Al mes de març es van actualitzar els equips de primers auxilis (EPA) i els equips de segona intervenció (ESI), així com els equips d'evacuació i de controladors d'evacuació. A més, es van adaptar les noves figures de director del Pla d'autoprotecció, cap d'emergència, cap d'intervenció, i personal del Centre de Control, Alarma i Comunicacions (CCAC) del Punt d'informació. Abans de l'estiu es van iniciar les jornades de formació per a cada figura del Pla d'autoprotecció, i es preveu que abans d'acabar l'any tothom hagi rebut la formació corresponent i, així, poder reiniciar el cicle de simulacres anuals obligatoris.
- S'ha redissenyat i renovat la informació sobre seguretat, salut i medi ambient al web de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, amb la finalitat que aquesta informació es pugui trobar de manera més intuïtiva, clara i accessible per a tothom, independentment del Campus.

El juliol del 2022, la UB va aprovar el Full de ruta per implementar accions de sostenibilitat a la Universitat de Barcelona, que inclou accions bàsiques de sostenibilitat per desenvolupar en tres anys. A aquest



efecte, es van crear petites comissions de treball per abordar els diferents àmbits per tractar. La Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació ha participat en la comissió que ha elaborat el pla d'acció sobre seguretat i riscos als laboratoris de recerca i docència.

6. INSTITUCIONAL

Diego Haro Bautista, elegit director del Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia



El març del 2023, Diego Haro Bautista va ser elegit director del Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia, i Teresa Veciana Nogués va ser nomenada secretària del Departament.

Núria Llor Brunes, reelegida directora del Departament de Farmacologia, Toxicologia i Química Terapèutica



El març del 2023, Núria Llor Brunes va ser nomenada directora del Departament de Farmacologia, Toxicologia i Química Terapèutica, i Marta Alegret Jordà, secretària del Departament.

Francisco Pérez Cano, nou director de l'Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària



El febrer del 2023 es va escollir com a nou director de l'Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària (INSA) Francisco Pérez, del Departament de Bioquímica i Fisiologia, i com a secretària, M. Luz Latorre, del Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia.

La Universitat de Barcelona investeix doctor honoris causa el Premi Nobel Fraser Stoddart



Al mes de juny, la Universitat de Barcelona [va atorgar el títol de doctor honoris causa](#) al professor Fraser Stoddart, de la Northwestern University (Estats Units), guardonat amb el Premi Nobel de Química el 2016. Aquest reconeixement es va dur a terme en una cerimònia celebrada al Paraninfo de la UB sota la presidència del rector, Joan Guàrdia. El professor Stoddart va estar acompanyat pel degà de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, Jordi Camarasa, i la seva padrina, Maria

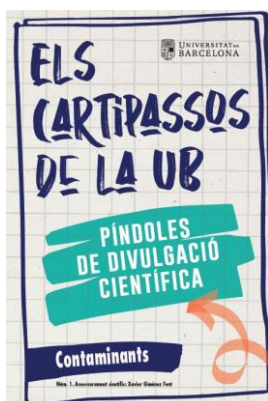
Luisa Pérez, catedràtica del Departament de Farmacologia, Toxicologia i Química Terapèutica, i investigadora de l'Institut de Nanociència i Nanotecnologia de la UB (IN2UB).

El Centre de Documentació de Biodiversitat Vegetal amplia la seva col·lecció algològica amb l'herbari del catedràtic Juan Antonio Seoane



El [Centre de Documentació de Biodiversitat Vegetal](#) (CeDocBiV) de la UB ha ampliat la seva col·lecció algològica amb prop de 4.000 plecs dels principals grups taxonòmics d'algues, procedents de l'herbari personal de Juan Antonio Seoane Camba, catedràtic emèrit de la UB traspassat el 2017 i considerat un referent en l'estudi de la ficologia a tot el país. De tots aquests plecs, uns 3.000 corresponen a mostres recollides o intercanviades abans de la incorporació del catedràtic a la UB, el 1972. Amb el nou material, el CeDocBiV augmenta en un 50 % la seva col·lecció algològica, que fins ara constava de 8.000 plecs d'herbari.

Els cartipassos de la Universitat de Barcelona



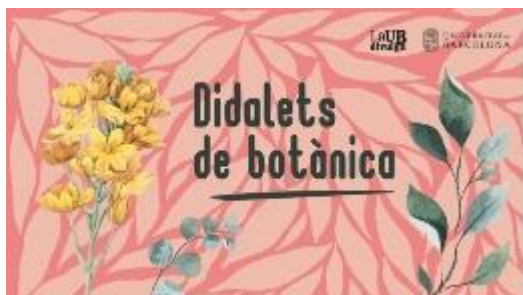
Joan Vallès, professor del Departament de Biologia, Sanitat i Medi Ambient, va col·laborar en la primera edició d'«[Els cartipassos de la Universitat de Barcelona](#)», una col·lecció de butlletins temàtics que tenen com a objectiu apropar la ciència i el coneixement a la ciutadania. Concretament, es tracta d'unes publicacions que busquen arribar al públic que no és usuari habitual de les xarxes socials ni d'Internet, a través de les oficines de farmàcia. Per això, se n'ofereix un nombre limitat d'exemplars als establiments que ho demanin.

Presentació de la Guia botànica del jardí Ferran Soldevila de la Universitat de Barcelona



I juny es va presentar la [Guia botànica del jardí Ferran Soldevila de la Universitat de Barcelona](#), un inventari complet i pràctic d'aquest espai únic de la ciutat. Els autors de la guia són César Blanché i Ramon Maria Masalles.

Els tresors botànics de l'Edifici Històric, en vídeo



Espècies de plantes protegides i difícils de trobar; arbres que, segons l'ús que se'n faci, són tòxics o poden ajudar en tractaments contra el càncer; vegetals que formen un petit ecosistema aquàtic... Tots ells són exemples de la diversitat botànica que es pot trobar al jardí Ferran Soldevila de l'Edifici Històric de la Universitat de Barcelona. Amb l'objectiu de fer difusió dels tresors del regne vegetal que acull aquesta seu universitària, la UB acaba de publicar la sèrie de vídeos [Didalets de botànica](#). A més, és un mitjà perquè tothom que no es pugui

desplaçar al jardí el pugui conèixer virtualment.

Els vídeos es basen en les explicacions de Cèsar Blanché, catedràtic de Botànica de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació i responsable de l'Equip de Recerca en Biologia de la Conservació de Plantes.

Acte acadèmic de la festa patronal



L'[acte de la festa patronal](#) es va celebrar el dia 13 de desembre del 2022 a l'Aula Magna de la Facultat. Durant l'esdeveniment, es van lliurar els premis de la setena edició de PharmaNews, i es van anunciar els guanyadors del premi a la millor aportació terminològica en català en TFG.

Clara Prats Soler va impartir la conferència «Els models en l'evolució de la pandèmia». En el marc d'aquest acte es van lliurar obsequis als professors i membres del personal tècnic, de gestió i d'administració i serveis que s'havien jubilat.

Concert del cor de la Facultat



El 16 de desembre el cor de la Facultat va oferir el concert de Nadal, amb un ampli repertori. L'actuació va tenir lloc a la Congregació de l'Oratori de Sant Felip Neri (al barri de Gràcia de Barcelona).

Cloenda de la temporada del cor de la Facultat i del cor de la Universitat Autònoma de Barcelona



Al mes de maig, el cor de la Facultat i el cor de la Universitat Autònoma de Barcelona, acompanyats de l'orquestra Salvat Ensemble, van fer una interpretació del *Rèquiem* de Mozart en el magnífic marc de l'església de Sant Vicenç de Sarrià.

Entrada en funcionament dels armariets per a l'alumnat. Campus Diagonal Sud



A l'edifici B, pujant cap a les aules per l'escala C (davant del CRAI biblioteca), es van instal·lar trenta-sis armariets per a ús lliure de l'alumnat durant el període acadèmic. El període d'utilització va finalitzar el divendres 14 de juliol del 2023, data màxima en la qual els usuaris havien de buidar-los. Cada estudiant ha de portar el cadenat corresponent per tancar-lo. La Facultat no es fa càrrec dels objectes que es desin als armariets.

Armariets de càrrega d'aparells electrònics. Campus Diagonal Sud



Des del mes d'abril, la Facultat disposa d'armariets de càrrega d'aparells electrònics, amb compartiments tancats, endoll i port de càrrega USB.

Reconeixement dels esportistes del curs 2021-2022



Al febrer va tenir lloc al Paranimf de l'Edifici Històric l'[acte de reconeixement dels esportistes](#) del curs 2021-2022 de la Universitat de Barcelona.

Durant l'acte es van lliurar distincions a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació i al Club Esportiu Farmàcia UB per haver estat el centre i el club amb més participació en les lligues universitàries de Barcelona. Així mateix, es va entregar un trofeu a l'Institut Nacional d'Educació Física de Catalunya (INEFC) per ser el centre o facultat de la UB que més estudiants i medallistes va aportar a les Seleccions UB.

Jurament hipocràtic de l'ensenyament de Farmàcia, promoció 2018-2023



El 3 i 4 d'octubre del 2023 van tenir lloc al Paranimf de l'Edifici Històric els actes acadèmics de jurament hipocràtic de l'ensenyament de Farmàcia.

Va presidir l'acte el vicerector de Personal Docent i Investigador de

la UB, Ernest Abadal, acompanyat del degà de la Facultat, Jordi Camarasa, i la secretària del Col·legi de Farmacèutics de Barcelona, Aina Surroca. Els professors Maria Antònia Busquets i David Pubill hi van actuar de padrins.

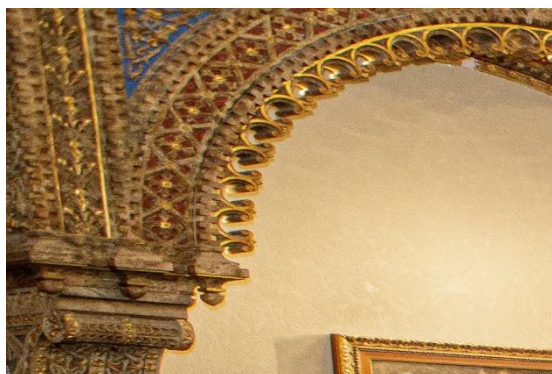
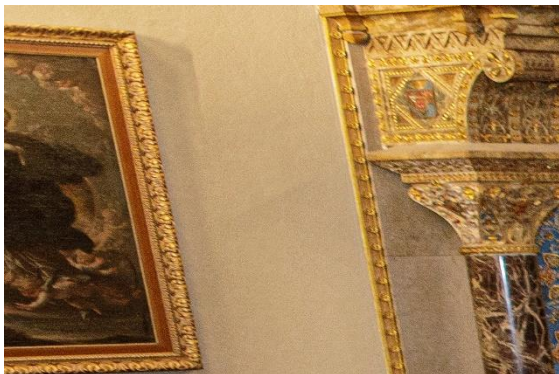
Graduació de l'ensenyament de Ciència i Tecnologia dels Aliments



L'octubre del 2023 va tenir lloc l'acte acadèmic de graduació de la promoció 2018-2023 de l'alumnat de Ciència i Tecnologia dels Aliments. L'acte, que es va celebrar al Paranimf de l'Edifici Històric, va ser presidit per la vicerectora de Política Docent de la UB, Conxita Amat, acompanyada del vicedegà i director del Consell Acadèmic de Ciències de l'Alimentació

de la Facultat, Pedro F. Marrero, i de Patricia Royo, en representació de l'Associació Catalana de Científics i Tecnòlegs dels Aliments. La professora Montserrat Riu hi va actuar de padrina.

Graduació de l'ensenyament de Nutrició Humana i Dietètica



A l'octubre es va celebrar l'acte acadèmic de graduació de la promoció 2019-2023 de l'alumnat de l'ensenyament de Nutrició Humana i Dietètica. L'acte va tenir lloc al Paraninfo de l'Edifici Històric, i va ser presidit pel rector de la UB, Joan Guàrdia, acompanyat del degà de la Facultat, Jordi Camarasa, la presidenta del Col·legi de Dietistes i Nutricionistes de Catalunya, Roser Martí, i la cap d'estudis del grau, Mireia Urpi. La professora Maria Izquierdo hi va actuar de padrina.

7. PERSPECTIVA DE GÈNERE

S'han dut a terme diverses activitats molt significatives respecte de la igualtat de gènere.

Dia Internacional de la Dona i la Nena en la Ciència



El 10 de febrer es va celebrar el Dia Internacional de la Dona i la Nena en la Ciència. Es va dur a terme un debat amb les joves investigadores Marta Riba i Irene Reyes, seguit de l'obra de microteatre *Nèbula*, sobre la vida de Caroline Herschel, la primera dona a establir-se com a científica a Anglaterra al segle XVIII, quan la ciència era un privilegi exclusiu dels homes. A càrrec de Clara Badia Franch (Caroline Herschel), Marc Freixa Muñoz (William Herschel), Albert Lladó Quer (guió) i Marc Freixa Muñoz (guió i direcció).

Commemoració del Dia Internacional de les Dones



El dia 7 de març, en el marc de la commemoració del Dia Internacional de les Dones, es va celebrar la jornada Ciències de la Salut i Dones a la Universitat de Barcelona. L'acte va tenir lloc a l'Aula Magna de l'Edifici Històric, amb presentació a càrrec de la doctora Verònica Noé, catedràtica de Bioquímica de la Facultat.

El 2 de maig es va presentar la proposta de candidatura a la menció M. Encarna Sanahuja Yll, que reconeix la inclusió de la perspectiva de gènere en la pràctica docent, a la catedràtica de Dret Pilar Rivas, anterior directora de la Unitat d'Igualtat de la UB.

El 4 de maig l'equip de La Biscuit va oferir una sessió de formació per treballar les competències associades a l'atenció als punts lila perquè l'alumnat pugui conèixer, abordar i avaluar situacions que s'hi poden donar. La sessió va tenir lloc a l'aula B-101 de l'edifici A del campus de Pedralbes.

Totes les notícies i la documentació més rellevants sobre igualtat de gènere es poden consultar des de l'[accés directe](#) de color lila de la pàgina principal del web de la Facultat.

S'incorpora al web de la Facultat la bústia de queixes per a violències masclistes i LGTBIQ+ fòbiques



Al mes de juny es va incorporar al web de la Facultat la bústia de queixes per a violències masclistes i LGTBIQ+ fòbiques com a mesura per a la prevenció, la detecció i l'actuació contra les situacions d'assetjament sexual i per raó de sexe, identitat de gènere i orientació sexual.

La bústia enllaça directament al [formulari de la Unitat d'Igualtat](#) de la UB i proporciona atenció individualitzada per tractar qualsevol incident relacionat amb la identitat de gènere o la sexualitat.



8. ACCIÓ TUTORIAL

Pla d'acció tutorial per a l'ensenyament del grau en Farmàcia

Durant el curs acadèmic 2022-2023, el PAT destinat a l'ensenyament del grau en Farmàcia ha continuat evolucionant sota la coordinació del professor Joan Simon. Un total de 84 docents, tant amb experiència com novells, han dedicat la seva passió i expertesa a la supervisió de 1.888 estudiants, entre els quals es compten els que persegueixen una doble titulació, que són sempre tutoritzats pel mateix professor. Aquest model ben consolidat del PAT per a l'ensenyament de Farmàcia es distingeix per la tutorització continuada, en què l'estudiant té l'oportunitat d'interactuar amb el mateix docent des de l'inici fins al final dels estudis.

Enguany s'han matriculat 363 estudiants de nou ingrés. Tots ells es van incorporar al PAT i se'ls va assignar un tutor des del primer dia de la jornada de benvinguda. En la seva trajectòria acadèmica, els acompanyaran una àmplia majoria de docents sèniors, amb una vasta experiència en tutorització, i cinc tutors de nova incorporació, que de segur aportaran noves perspectives i energies al PAT. Anticipant els canvis demogràfics del cos docent, a causa de les jubilacions, s'ha dut a terme una planificació estratègica per a la incorporació i la formació de nou professorat al PAT. Aquesta transició s'ha facilitat mitjançant sessions preparatòries i una reunió específica amb els nous tutors abans de l'inici del curs acadèmic.

Una de les característiques més notables d'aquest curs ha estat el seguiment adoptat pels tutors per valorar l'evolució acadèmica dels estudiants. Durant el primer semestre, s'ha optat per l'ús d'un full d'Excel compartit, que ha permès una col·laboració dinàmica i eficient. No obstant això, al segon semestre s'ha implementat una aplicació tecnològicament més avançada, creada específicament per simplificar la recollida de dades i assegurar-ne una transferència àgil i efectiva a la cap d'estudis. Aquesta transició ha estat força benvinguda i ha reforçat la sinergia entre tutors i tutoritzats, ja que ha augmentat considerablement la comunicació entre ambdues parts.

Volem destacar la resposta positiva i el compromís que han mostrat tant els tutors com els estudiants. Aquesta col·laboració proactiva ha assegurat que no es registrin incidents notables dins el PAT durant aquest curs acadèmic. D'altra banda, cal esmentar que aquesta dinàmica ha reforçat la missió del PAT de crear un entorn d'aprenentatge propici, enriquidor i adaptat a les necessitats de l'alumnat. També s'ha prestat una atenció especial als estudiants amb necessitats específiques o situacions particulars, com ara esportistes d'elit (en total, set alumnes), i s'ha garantit que rebin sempre el suport i l'orientació adients.

Amb una visió de futur i un compromís amb l'excel·lència, el PAT es proposa continuar adaptant-se i evolucionant, atenent les necessitats de l'alumnat i del cos docent, i amb l'esperança de consolidar aquest seguiment personalitzat els propers cursos.

Pla d'acció tutorial per al grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments i el grau en Nutrició Humana i Dietètica

El PAT per als ensenyaments del Campus Torribera de l'Alimentació (grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments i grau en Nutrició Humana i Dietètica), coordinat per Teresa Veciana, té com a suport la figura dels professors de referència: la tutora de mobilitat (Joana Relat), els tutors per a alumnes amb necessitats especials (Andreu Farran Codina i Silvia Canudas Puig) i els tutors de pràctiques externes (Rafael Llorach, a Ciència i Tecnologia dels Aliments, i Anna Tresserra, a Nutrició Humana i Dietètica). Els professors de referència del grau en Nutrició Humana i Dietètica són Dolores Barrón, Montserrat Illán i Xavier Torrado, i els del grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments són Dolores Barrón, Carolina Estarellas, Mariluz Latorre, Maria Pérez i Montserrat Riu. En la jornada d'acollida es presenten als



alumnes de primer els seus professors de referència i les activitats del PAT. Tota la informació arriba als estudiants per mitjà de l'Espai de Comunicació Suport Tutorial Torribera, i es comunica també als alumnes delegats de cada curs.

Al PAT del curs 2022-2023 hi ha participat l'orientadora Anna Lluch, en el marc del programa d'activitats «Passaport a la professió», fruit de la col·laboració entre el Servei d'Atenció a l'Estudiant (SAE), la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, i el Campus Torribera de l'Alimentació. Aquest programa té com a finalitat clarificar l'objectiu professional i inclou activitats formatives de caràcter complementari per als estudis del grau que s'estructuren en els seminaris: «Immersió universitària», per a alumnes de primer; «Explora les professions», per a alumnes de segon, i «Itineraris cap a la professió» per a alumnes de tercer.

9. ACCIONS D'ORIENTACIÓ PROFESSIONAL

«Passaport a la professió» a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació. Campus Diagonal

FARMÀCIA
FACULTAT DE FARMÀCIA I CIÈNCIES DE L'ALIMENTACIÓ
ACTIVITAT GRATUITA
1 ECTS OPTATIU
CURS 2022 / 2023

SEMINARI "PASSAPORT A LA PROFESSIÓ"
ALUMNAT DE GRAU DE FARMÀCIA

21 SETEMBRE	Presentació del seminari "Passaport a la professió", de l'assignatura de "Pràctiques en empreses"
20 OCTUBRE	Mobilitat: • Programes d'intercanvi acadèmic a l'estranger
26 OCTUBRE	Recerca de Feina: Com preparar un currículum vitae i la carta de presentació (SAE) • Aprendre a emprendre (STARTUB)
30 NOVEMBRE	Màsters, Postgraus i Formació Contínua: • Màsters i postgraus oferts a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació
15 MARÇ	Work-Shop University Joins Industry, Galenicum 2023. Quins llocs de treball em puc trobar a les empreses químic-farmacèutiques?
19 ABRIL	Diàlegs amb la Profesió: • La professió farmacèutica a través del Col·legi de Farmacèutics de Barcelona, l'Associació Professional AEFI, l'Associació Catalana de Tècnics Superiors Especialistes en Salut Pública (ACTSESP) i la Sociedad Española de Químicos Cosméticos

Lloc: Aula Magna de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació
Horari: 13:30 a 19h (La sessió de Mobilitat és a la 13:00 hores)
Reconeixement acadèmic: Assistència a totes les sessions + 2 requisits (s'explicaran a la primera sessió)
Inscripcions: Fins al 25 de setembre a través d'un formulari electrònic a: <http://www.ub.edu/sae/orientacio/passaport-a-la-professio.html> (Farmàcia)
Més informació: Servei d'Atenció a l'Estudiant - sae.orientacio@ub.edu

Organitzen:

El curs acadèmic 2022-2023 va començar l'onzena edició de «Passaport a la professió», un programa d'activitats organitzat pel deganat de la Facultat i el SAE, recomanat per a l'alumnat interessat a cursar l'optativa Pràctiques en Empresa del grau en Farmàcia. La sessió la van conduir les professores Rosa Griera i Lyda Halbaut.

«Passaport a la professió» a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació. Campus Torribera de l'Alimentació

PASSAPORT A LA PROFESSIÓ
Accions d'orientació, de formació i d'experiència per al desenvolupament personal i professional de l'alumnat de grau

El curs acadèmic 2022-2023 va començar una nova edició del programa «Passaport a la professió», organitzat per les caps d'estudis del grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments i el grau en Nutrició Humana i Dietètica, i el SAE.

Assignatura optativa Pràctiques en Empreses del grau en Farmàcia

El curs 2022-2023, les coordinadores de l'assignatura Pràctiques en Empreses del grau en Farmàcia han estat Lyda Halbaut i Rosa Griera. Durant aquest curs s'han fet dues sessions informatives de difusió de l'assignatura a l'alumnat del grau. La primera sessió informativa (20 de setembre) s'ha dut a terme juntament amb la presentació del seminari «Passaport a la professió». Aquest seminari, organitzat conjuntament per la Facultat i el SAE, està molt relacionat amb l'assignatura Pràctiques en Empreses, ja que ofereix a l'alumnat del grau recursos per cercar ofertes de pràctiques i feina. La segona sessió informativa ha tingut lloc el segon semestre (22 de març). Han cursat l'assignatura un total de 56 alumnes, 35 dels quals han presentat la memòria final de les pràctiques al primer semestre, i 21, al segon semestre.



Pràctiques externes del grau en Nutrició Humana i Dietètica

El curs 2022-2023, Anna Tresserra ha estat la coordinadora de les pràctiques externes del grau en Nutrició Humana i Dietètica. Al juliol es publiquen les ofertes de pràctiques externes al GIPE, al setembre s'assignen les places per als estudiants matriculats al primer semestre, i a l'octubre s'assignen les places per als estudiants del segon semestre. Durant el curs 2022-2023 han fet les pràctiques curriculars un total de 72 estudiants del grau en Nutrició Humana i Dietètica, inclosos els estudiants del doble grau en Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica.

Pràctiques Tutelades

L'assignatura Pràctiques Tutelades l'organitzen les unitats de coordinació docent (UCD) de Girona, Lleida, Tarragona i Terres de l'Ebre, Costa de Ponent, Centre, Barcelonès Nord i Maresme, Barcelona Nord i Barcelona Sud.

Cada curs acadèmic cal disposar de centres receptors acreditats per a la docència de l'assignatura, que han de fer l'oferta de places.

Relació d'ocupació de centres receptors per UCD el curs 2022-2023

Curs 2022-2023: alumnat distribuït en els torns A, E, B i MX

Torn	Període	Nombre d'alumnes
A - OF	Octubre del 2022 – juliol del 2023	16
A - FH	Octubre del 2022 – juliol del 2023	2
E - OF	Octubre del 2022 – abril del 2023	42
E - FH	Octubre del 2022 – abril del 2023	16
MX1 i MX2	Octubre del 2022 – abril del 2023	2
MX3 i MX4	Gener/febrer del 2023 – juliol del 2023	29
B - OF	Gener/ febrer del 2023 – juliol del 2023	134
B - FH	Gener/febrer del 2023 – juliol del 2023	35
Total		276

OF: oficina de farmàcia (farmàcia comunitària); FH: farmàcia hospitalària; MX: mix d'OF i FH.

El curs 2022-2023 s'ha dut a terme una prova pilot amb els estudiants del torn mixt del segon semestre per assajar la implementació de l'avaluació clínica objectiva i estructurada (ACOE) com a activitat d'avaluació durant el curs 2023-2024.

Es van dissenyar i posar a punt tres estacions, dues amb pacient i una de càlcul. La prova va tenir lloc el 15 de juny del 2023 i va transcórrer amb total normalitat. Els resultats van confirmar que es podia incloure aquesta activitat d'avaluació per al curs 2023-2024.

Com cada curs, també han tingut lloc les dues edicions dels Premis Fedefarma, que afavoreixen la competitivitat entre els estudiants i la millora de la seva competència professional d'educació per a la salut.

Taller University Joins Industry, Galenicum 2023



La Facultat, juntament amb Galenicum Health, va organitzar el taller University Joins Industry, [Galenicum 2023](#), en el marc del programa «Passaport a la professió». Es tracta d'una activitat adreçada a l'alumnat que vol començar la seva trajectòria en la indústria farmacèutica i el món laboral. Els participants van tenir l'oportunitat d'aprendre directament de professionals del sector farmacèutic.

La Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació participa en la fira Infarma Barcelona 2023

Al mes de març la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació va participar en la [fira Infarma Barcelona 2023](#).



Algunes de les conclusions que es van extreure d'Infarma són que la [farmàcia assistencial](#) és una pràctica farmacèutica en què s'assumeixen responsabilitats, i que ha de ser una eina útil per a la societat. D'altra banda, es va comentar que l'atenció farmacèutica com a participació activa dels farmacèutics influeix en la millora de salut del pacient, i que al segle XXI s'ha fet un pas important, perquè els plantejaments teòrics s'han protocol·litzat.

V Fòrum d'Empreses de l'Àmbit Farmaceuticosanitari i XVII Fira d'Empreses de l'Àrea de Ciències i Enginyeria



El 26 d'abril del 2023 van tenir lloc el V Fòrum d'Empreses de l'Àmbit Farmaceuticosanitari i la XVII Fira d'Empreses de l'Àrea de Ciències i Enginyeria, amb el suport del SAE, i juntament amb les facultats de Biologia, Ciències de la Terra, Física, Matemàtiques i Informàtica, i Química. L'acte d'inauguració, presidit pel rector de la UB, Joan Guàrdia, va tenir lloc a l'Aula Magna Enric Casasses de la Facultat de Química.

Van participar-hi més de 25 empreses de l'àmbit farmaceuticosanitari. La Fira va rebre la visita de 241 alumnes de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, 180 estudiants de grau, i 61 estudiants de màster i doctorat.



II cicle «Diàlegs amb els residents de Farmàcia Hospitalària»



El novembre del 2022 es va celebrar el II cicle de conferències «Diàlegs amb els residents de Farmàcia Hospitalària», adreçat a l'alumnat dels últims anys del grau en Farmàcia. Aquesta edició va tractar sobre farmàcia hospitalària i microbiologia clínica.

Hi van intervenir els residents següents:

- Danae Anguita. Farmàcia Hospitalària, Hospital de la Vall d'Hebron.
- Jordi Iglesias. Microbiologia, Hospital Clínic.
- Neus Mas. Farmàcia Hospitalària, Hospital de Bellvitge.

Al final de l'acte hi va haver un torn de preguntes dels estudiants de la Facultat.

PREMIS

Concurs PharmaNews 2022-2023 (7a edició)

CONCURS DE DIVULGACIÓ CIENTÍFICA PHARMANEWS 2022

- La verola del mico: què és, com es contagia, qui està en risc i com protegir-se
- Una planta carnívora dona la clau per a un possible tractament de la cèl·lula
- Associen el consum elevat d'edulcorants amb més risc d'infart o ictus
- Creen tubs dos milions de vegades més petites que una formiga que podrien ajudar a administrar fàrmacs a les cèl·lules
- Una nova línia de probiòtics podria tractar l'obesitat i la diabetes
- Un medicament contra la diarrea podria ajudar a tractar els símptomes principals de l'autisme
- L'enigma de la Covid persistent. Per on entra el SARS-CoV-2 al cervell?

Apropa't al món del periodisme científic

Què hi ha de cert en tot això?

VOLS CONTRIBUIR A DIVULGAR AQUESTES O ALTRES NOTÍCIES PUBLICADES ENGUANY SOBRE SALUT?
PENSES QUE PODRIEN SER INTERESSANTS PER DESENVOLUPAR EL TEU TFG?
VOLS PARTICIPAR? CONTACTA AMB:
sesubedo@ub.edu (abans del 17 d'octubre)

ELS ESTUDIANTS ESCOLLITS OPTARAN AL PREMI EN METÀL·LIC
PHARMANEWS - FEDEFARMA
1er premi: 400 eur
2on premi: 350 eur
3er premi: 250 eur



Durant el curs 2022-2023 s'ha dut a terme la setena edició del [concurs anual PharmaNews](#), que inclou els Premis Fedefarma. El concurs s'adreça a estudiants dels diversos graus que s'imparteixen a la Facultat, especialment els que cursen els darrers anys, i té com a finalitat aprofundir en algun tema científic que hagi estat notícia en aquest període.

X Premis Fedefarma. Edició de primavera 2023



El març del 2023, a l'Aula Magna de la Facultat es va celebrar l'[edició de primavera dels X Premis Fedefarma](#), en reconeixement dels millors treballs d'educació farmacèutica a la ciutadania.

Els alumnes dels torns A, E, MX1 i MX2 van elaborar tretze treballs centrats en diverses temàtiques de salut.

VIII Premis de la Càtedra UB Danone



El gener del 2023 es va fer la presentació i la valoració dels treballs finalistes de la vuitena edició dels [Premis de la Càtedra UB Danone](#). Els treballs guanyadors van ser:

- «És la conducta alimentària un determinant en la relació son i obesitat?», de Sara Doblàs.
- «Fingerprinting metabòlic d'avellanes per a la seva autenticació geogràfica i varietal», d'Anna González.
- «Aplicació de la metodologia d'investigació de la masia de El Cellar de Can Roca a un nou producte: Lemna», de Julia Caparrós.

VI Premi a la millor aportació terminològica en català en treballs finals de grau de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació



Per sisè any consecutiu, la Comissió de Dinamització Lingüística de la Facultat ha organitzat el concurs adreçat als estudiants que presenten el TFG durant el curs acadèmic. Els treballs, a més d'estar escrits en català, han d'incloure algun tipus d'aportació terminològica, com ara un vocabulari dels termes d'especialitat usats en el treball, una proposta de fixació de la terminologia en una àrea innovadora, una reflexió sobre la forma o l'extensió del significat d'algun terme, etc.

I Premi AEFI als millors treballs finals de grau relacionats amb la indústria biosanitària, curs 2021-2022



L'Associació Espanyola de Farmacèutics de la Indústria (AEFI) ha promogut el I Premi als millors treballs finals de grau relacionats amb la indústria biosanitària presentats durant el curs 2021-2022.

Els treballs guanyadors van ser:

- Primer premi: «Habilitaciones del personal de una planta farmacéutica de formas sólidas», de Marta Gómez Altés (Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona).
- Segon premi: «Bloqueo 5-HT2 y su repercusión en el control serotoninérgico sobre la neurotransmisión simpática vascular en diabetes», d'Anaïs Clara Terol (Facultat de Farmàcia de la Universitat de Salamanca).
- Tercer premi: «Optimización del método de dilución hipotónica en la utilización de eritrocitos como sistema de administración de fármacos», de Lydia Álvarez Vizán (Facultat de Farmàcia de la Universitat de Salamanca).

El Col·legi Oficial de Farmacèutics de Barcelona premia els millors treballs finals de grau de Farmàcia



El Col·legi Oficial de Farmacèutics de Barcelona va concedir un dels premis als millors TFG del grau en Farmàcia presentats durant el curs 2021-2022 a Eva García Ferreres, estudiant de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació de la UB, pel treball «Lipid nanoparticles for the treatment of uveal melanoma».

10. MOBILITAT D'ALUMNAT I PROFESSORAT

Mobilitat de l'alumnat

El curs acadèmic 2022-2023, 109 alumnes de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació han fet estades a l'estranger, per mitjà de més de 60 convenis amb universitats, centres hospitalaris i altres organitzacions de 18 països, tant europeus com extracomunitaris. D'altra banda, s'han rebut 88 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 següent:

- Programes d'intercanvi europeu Erasmus+:
 - Erasmus+ estudis: un total de 101 estudiants de la Facultat han anat a universitats europees.
 - Erasmus+ pràctiques: hi han participat 6 alumnes.
- Programes d'intercanvi de convenis específics (ara anomenat Global Faculty UB): no hi ha hagut intercanvis.
- Programes d'intercanvi de convenis generals de la UB (ara anomenat Global UB Mobility): hi han participat 2 alumnes.

Sessió informativa sobre mobilitat internacional. Campus Torribera de l'Alimentació



El 17 d'octubre es va celebrar la sessió informativa sobre mobilitat internacional del Campus Torribera de l'Alimentació, organitzada per l'Oficina de Relacions Internacionals (ORI) de la Facultat.

El responsable de Relacions Internacionals de la Facultat, el Dr. Pedro Marrero, va atendre i resoldre els dubtes dels assistents, i la tècnica de l'ORI, Clara Vázquez, va exposar els diferents programes i va contestar a les preguntes de l'alumnat.

Sessió informativa sobre mobilitat internacional. Campus Diagonal Sud

El 20 d'octubre va tenir lloc la sessió informativa sobre mobilitat internacional al Campus Diagonal Sud, en el marc del programa «Passaport a la professió».



A l'acte hi van participar Sara Sintès, del SAE; Mònica González i Laura Muntané, de l'Oficina de Mobilitat i Programes Internacionals, que van explicar el programa Global UB Mobility, i Clara Vázquez i Roser Plaja, de l'ORI de la Facultat, que van explicar els programes Erasmus i Global Faculty UB. També hi van assistir la cap de la Secretaria d'Estudiants i Docència, Yolanda Portabella, i el tutor d'Outgoing, David Miñana.

Sessió de benvinguda (*Welcome Session*) del segon semestre



El febrer del 2023 es va celebrar la sessió de benvinguda (*Welcome Session*) del segon semestre per a l'alumnat de mobilitat internacional de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació.

La sessió, organitzada per l'ORI de la Facultat, va ser moderada per la Dra. María del Carmen Morán, tutora dels estudiants Incoming a la Facultat. Durant l'acte, el Dr. Pedro F. Marrero, responsable de Relacions Internacionals de la Facultat, i la Dra. María del Carmen Morán van atendre els assistents i van resoldre els seus dubtes. També hi van participar representants dels Serveis Lingüístics de la UB, d'Estudis Hispànics i de

l'associació d'estudiants Erasmus Student Network (ESN).

Mobilitat del professorat

Oriol Comas Basté ha fet una estada d'investigació al Departament de Ciències Agroalimentàries (DISTAL) de l'Alma Mater Studiorum, a la Universitat de Bolonya (Itàlia).

Carles Curutchet Barat ha fet una estada d'investigació a la Palacký University Olomouc (República Txeca).

Juan José Moreno Ardánez ha fet un any sabàtic al Departament d'Enginyeria Agroalimentària i Biotecnologia de l'Escola d'Enginyeria Agroalimentària i de Biosistemes de Barcelona, de la Universitat Politècnica de Catalunya.

11. ACTIVITATS A LA FACULTAT PER A CENTRES DE SECUNDÀRIA

Jornada de portes obertes: coneix la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació

FUTURS ESTUDIANTS Jornades de Portes Obertes

Jornada de Portes Obertes
Campus de l'Alimentació
de Torribera

Jornada de Portes Obertes
Campus Diagonal Sud

[Vídeo de la jornada de portes obertes](#)

[Vídeo de la jornada de portes obertes](#)

La Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació va celebrar la jornada de portes obertes per a l'alumnat de batxillerat els dies 28 i 29 de març del 2023.

A més de conèixer la Facultat, els estudiants van poder saber com s'organitzen els plans d'estudis dels graus en Ciències i Tecnologia dels Aliments, en Farmàcia, i en Nutrició Humana i Dietètica, i del doble grau en Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica.

Tallers de descobriment de fàrmacs per a estudiants de batxillerat



En el marc de les activitats de divulgació del projecte Síntesi de compostos amb mecanismes innovadors d'acció contra malalties neurodegeneratives i dolor neuropàtic, es van fer diversos tallers de recerca sobre el descobriment de fàrmacs, dirigits a estudiants de batxillerat. En aquesta segona edició, la iniciativa portava per títol «Drug discovery. Advancing to the efficient treatment of neurodegenerative diseases and neuropathic pain 2023».



Els centres educatius participants van ser el Col·legi Claver Raimat, de Lleida; l'Escola Pia Balmes, de Barcelona; l'Institut Daina Isard, d'Olesa de Montserrat, i l'Institut Josefina Castellví, de Viladecans.

La formació va anar a càrrec dels professors de la Facultat Diego Muñoz-Torrero i Ana Mallo-Abreu, i dels doctorands Noemí Martínez, Anna Sampietro i Javier Sánchez.

L'objectiu d'aquestes activitats és destacar la importància de la recerca per a la societat i motivar els futurs estudiants.

Els seminaris que es van organitzar van ser els següents.:

- Drogues i descobriment de fàrmacs.
- Avenços recents en el desenvolupament de fàrmacs contra les malalties neurodegeneratives i el dolor neuropàtic.
- Preparació d'un candidat a fàrmac: un exemple pràctic.

Premi Concòrdia-Fedefarma dels treballs de recerca de batxillerat, curs 2022-2023



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

El juliol del 2023 va tenir lloc l'acte de presentació dels treballs guanyadors del Premi Concòrdia-Fedefarma.

El guardó, que vol distingir els millors treballs de recerca d'alumnes de batxillerat relacionats amb les novetats en el món farmacèutic, està impulsat per la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, en col·laboració amb Fedefarma.

Els treballs premiats van ser els següents:

- Primer premi: «Desenvolupament de plantes transgèniques adaptades als reptes del canvi climàtic», de Sergio Muñoz-Torrero Berges.
- Segon premi: «Resistència als antibiòtics. Noves estratègies terapèutiques», de Gerard Galve Martín.
- Tercer premi: «Ús de medicaments en la societat. Els riscos de la polimediació», de Mireia López Altarriba.



12. RECERCA I TRANSFERÈNCIA DE CONEIXEMENTS

Doctorat

La Facultat té tres programes de doctorat adscrits: Alimentació i Nutrició, Biotecnologia, i Recerca, Control i Desenvolupament de Medicaments, tots ells amb acreditació favorable d'AQU Catalunya, i amb la qualificació d'acreditat en progrés cap a l'excel·lència.

A més, participa en programes de doctorat adscrits a altres facultats: Biomedicina, Química Orgànica, Nanociències i Biodiversitat.

Durant el curs acadèmic s'han defensat 68 tesis.

Tesis doctorals del període 2022-2023			
Programa de doctorat	Alumnes matriculats (total/1r curs)	Doctorats industrials	Tesis defensades
Alimentació i Nutrició	50/9	1	17
Biomedicina	40/5	1	12
Biotecnologia	121/25	3	23
Recerca, Control i Desenvolupament de Medicaments	78/20	1	10
Biodiversitat	7/1	1	-
Nanociències	2/0	1	2
Química Orgànica	22/4	1	4

Recerca

La recerca científica és un altre dels punts cabdals en l'activitat de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació. La Facultat aporta una recerca de qualitat i prestigi gràcies al treball del seu personal docent i investigador. Un dels objectius de la Facultat és contribuir a la salut i el benestar, en tots els àmbits de les ciències farmacèutiques i de l'alimentació, mitjançant la formació de professionals competents, la promoció de la recerca, innovació i desenvolupament, i la creació, transferència i difusió del coneixement.

La majoria dels investigadors pertanyen a grups de recerca reconeguts per la Generalitat de Catalunya (GRC2021), dels quals 23 tenen com a investigadors principals professorat de la Facultat i que es detallen a continuació, si bé també es participa en grups amb investigadors principals d'altres facultats.

- GRC [2021SGR00671]. Biologia Computacional i Disseny de Fàrmacs
- GRC [2021SGR00687]. Biomarcadors i Metabolòmica Nutricional i dels Aliments
- GRC [2021SGR00861]. Compostos Bioactius dels Aliments
- GRC [2021SGR01106]. Dianes Farmacològiques en Inflamació i Malalties Metabòliques
- GRC [2021SGR00702]. Epidemiologia, Prevenció i Control de Malalties Transmissibles
- GRC [2021SGR00367]. Estudi del Metabolisme en l'Obesitat i Malalties Associades
- GRC [2021SGR01082]. Farmàcia Clínica i Farmacoteràpia (FCFT)



- GRC [2021SGR00300]. Grup de Fisiologia i Nutrició Experimental (FINEX)
- GRC [2021SGR00315]. Grup de Recerca en Biodiversitat i Biosistemàtica Vegetals (GReB)
- GRC [2021SGR01579]. Grup de Recerca en Toxicologia
- GRC [2021SGR00304]. Grup UABUB de Recerca en Medicina Transnacional (GRUABUB21)
- GRC [2021SGR00289]. Immunonutrició i Teràpia Gènica
- GRC [2021SGR00854]. Lípids i Compostos Bioactius (Cadena Alimentària i Salut) LIBIFOOD
- GRC [2021SGR00357]. Medicinal Chemistry and Pharmacology of Neurodegenerative Diseases
- GRC [2021SGR00090]. Neuropsicofarmacologia dels Derivats Amfetamínics i altres Noves Substàncies Psicoactives
- GRC [2021SGR00359]. Parasitologia Humana i Animal, Aspectes Bàsics i Aplicats
- GRC [2021SGR01085]. Photo- and Electroresponsive Micro- and Nanostructured Functional Materials (PERMINAMAT)
- GRC [2021SGR00334]. Polifenols Naturals i altres Components Bioactius Presents en els Aliments
- GRC [2021SGR00693]. Productes Naturals i Biotecnologia Vegetal
- GRC [2021SGR00345]. Receptors Nuclears, Metabolisme Energètic i Teràpia de les Malalties del Metabolisme
- GRC [2021SGR01068]. Recerca i Desenvolupament de Medicaments, Productes Farmacèutics i Afins
- GRC [2021SGR00231]. Research Group on Population Pharmacokinetics, Pharmacodynamics and Pharmacogenomics
- GRC [2021SGR00669]. Sistemes Nanoestructurats d'Alliberament Controlat de Fàrmacs

La Facultat acull l'Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària, i participa en altres instituts de recerca de la UB, com ara l'Institut de Biomedicina, l'Institut de Neurociències, l'Institut de Recerca de l'Aigua, l'Institut de Recerca de la Biodiversitat, i l'Institut de Nanociència i Nanotecnologia, entre d'altres.

Les dades de recerca, tant inputs com outputs, es recullen per anys naturals, i és per aquest motiu que en aquesta memòria es mostren les dades de l'any natural 2022.

Inputs de recerca per a l'any 2022		
Projectes de recerca concedits	127	9.244.288,27 €
Competitius	45	
No competitius	82	

Outputs de recerca per a l'any 2022	
Total d'articles	393
Articles Q1 WoS	257
Articles Q1 Scopus	263
Capítols de llibre	28
Patents, programaris i bases de dades	15
Presentacions en congressos	662

Finalment, pel que fa a l'atracció i la promoció de talent, durant l'any 2022 s'han signat vuit nous contractes postdoctorals i dinou contractes predoctorals.

XIII Jornada de Recerca de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació



La [XIII Jornada de Recerca](#) de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació va tenir lloc el 19 d'octubre del 2022. Els futurs doctors van presentar la seva recerca en un acte obert a tot l'alumnat de la Facultat, així com al personal docent i investigador.

En el marc de la Jornada es van atorgar els Premis de Recerca Fedefarma als investigadors predoctorals següents:

- Primer premi: Kevin Ibeas (Departament de Bioquímica i Fisiologia), pel treball «CPT1A deletion in AgRP neurons improves cognition and physical performance in adult and aged mice via skeletal muscle remodelling».
- Segon premi: Mariano Nicola Llorente (Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia), pel treball «PPAR γ antagonism as the mechanism underlying the Rosehip flesh metabolic effects».
- Tercer premi: Júlia Jarné Farrer (Departament de Farmacologia, Toxicologia i Química Terapèutica), pel treball «La inhibició de l'epòxid hidrolasa soluble en ratolins 5XFAD restaura el deteriorament cognitiu i regula els processos neurodegeneratius propis de la malaltia d'Alzheimer».

Les guardonades pels millors pòsters van ser:

- Raquel Alsina (Departament de Bioquímica i Fisiologia), pel pòster «Detecting tau in wasteosomes (*corpora amyloacea*) of human brain».
- Laura Guzmán (Departament de Farmacologia, Toxicologia i Química Terapèutica), pel pòster «In vitro screening to find the best neuroprotective strategy to reduce colistin induced toxicity».

El llibre de resums de la jornada es pot consultar al [Dipòsit Digital](#) de la UB.

Comencen les noves edicions dels seminaris de recerca i dels seminaris tecnològics 2022-2023



A partir de l'octubre del 2022 la Comissió de Recerca de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació impulsa les noves edicions dels [seminaris de recerca i dels seminaris tecnològics](#).



III conferència internacional Tomorrow Tastes Mediterranean



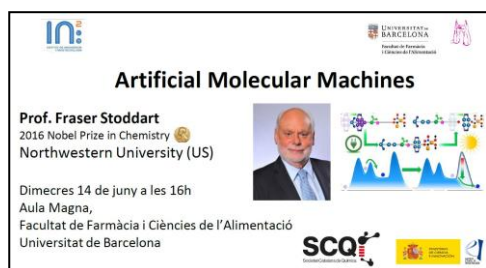
Els dies 30 de novembre i 1 de desembre, l'Edifici Històric de la Universitat de Barcelona va acollir la tercera edició de la conferència internacional [Tomorrow Tastes Mediterranean](#), organitzada pel Torribera Mediterranean Center (TMC), a iniciativa de la Universitat de Barcelona i el Culinary Institute of America.

Taula rodona de l'Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària sobre els projectes del Consell Europeu de Recerca



Al maig, l'Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària va fer una taula rodona sobre els projectes del Consell Europeu de Recerca (ERC). Hi van participar el Dr. Gerard Rosich, de l'Oficina de Projectes Internacionals de Recerca de la UB, el Dr. Miguel Ángel Martínez, de la Universitat de Navarra, i la Dra. Isabel Almudí, de la Facultat de Biologia de la UB, ambdós investigadors referents beneficiaris de subvencions de l'ERC.

Conferència «Artificial Molecular Machines» a càrrec del professor Fraser Stoddart



El professor Fraser Stoddart, Premi Nobel de Química 2016 i doctor honoris causa per la Universitat de Barcelona el 2023, va impartir la conferència «Artificial Molecular Machines» a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació. Una àmplia representació de professors, investigadors i estudiants van tenir el privilegi d'escoltar una xerrada inspiradora sobre la seva trajectòria vital i en l'àmbit de la ciència.

Neix Alimenta't amb ciència, un projecte per lluitar contra les notícies enganyoses en el món de l'alimentació



En l'àmbit de la nutrició i l'alimentació, esbrinar la veracitat d'una notícia potencialment enganyosa no és gens fàcil. La difusió generalitzada de notícies falses —o *fake news*— en el sector agroalimentari pot confondre el consumidor compromès amb la salut i la sostenibilitat alimentària. Per això, la Universitat de Barcelona i la Universitat Autònoma de Barcelona han creat [Alimenta't amb ciència](#), una plataforma de divulgació per combatre la desinformació en l'àmbit de la nutrició, la innocuïtat, la tecnologia i la sostenibilitat

alimentàries.

En aquesta iniciativa, que estarà activa tot el 2023, hi participa personal investigador altament especialitzat d'universitats i centres de recerca de Catalunya, el qual respondrà, des de l'evidència científica, a les consultes i les preocupacions de la ciutadania en matèria d'alimentació. Els impulsors són el professor Oriol Comas Basté, de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona, i la professora Serra Hünter Carolina Ripollés Àvila, de la Facultat de Veterinària de la Universitat Autònoma de Barcelona.

Premis

Josep Maria Suñé i Negre rep el Premi Antoni Caparrós



El 15 de desembre es va celebrar l'acte de lliurament dels premis de la Fundació Bosch i Gimpera i del Consell Social de la Universitat de Barcelona per a l'any 2022.

Els guardonats amb el Premi Antoni Caparrós als millors projectes de transferència de coneixement van ser els següents:

- Dr. Josep Maria Suñé i Negre, pel projecte «Medicament genèric d'ús veterinari».
- Dr. Santi Seguí Mesquida, pel projecte «Detecció de patologies del tracte intestinal mitjançant intel·ligència artificial».

Joana Relat rep el Premi Gonçal Lloveras i Vallès a l'excel·lència en investigació júnior



Joana Relat, del Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona, ha estat guardonada amb el Premi Gonçal Lloveras i Vallès a l'excel·lència en investigació júnior, atorgat per l'Associació Catalana de Diabetis. L'entrega del guardó va tenir lloc en el marc del XVII Congrés de l'Associació Catalana de Diabetis celebrat a Terrassa els dies 16 i 17 de març del 2023.

El grup de recerca de Joana Relat forma part de l'Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària, de l'Institut de Biomedicina de la UB, així com del Centre de Recerca Biomèdica en Xarxa sobre Fisiopatologia de l'Obesitat i Nutrició.

Cristina Andrés-Lacueva, entre les més influents del món científic segons la llista publicada per Clarivate Analytics el 2022



Cristina Andrés-Lacueva, professora del Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia de la Facultat, apareix a la llista de científics més influents del món del 2022, segons la llista [Highly Cited Researchers](#), de Clarivate Analytics.

La Universitat de Barcelona es manté, un any més, com a primera universitat de l'Estat amb més [investigadors entre els més influents del món](#), i se situa com a segon centre de recerca de l'Estat, darrere del Consell Superior

d'Investigacions Científiques (CSIC).

Projectes

Un projecte de recerca conjunta explora la relació entre nutrició i immunitat en la lluita contra les malalties infeccioses



Un equip d'investigadors de la Universitat de Roehampton (Regne Unit), la Universitat de Barcelona i el Col·legi Universitari de Cork (Irlanda) han estat reconeguts pel seu enfocament innovador d'alinejar les estratègies nacionals de recerca i innovació, i finançar noves investigacions sobre la relació entre nutrició i immunitat. Han estat reconeguts per les seves contribucions en la millora de la comprensió dels vincles entre nutrició i immunitat, i l'impacte que tenen en les malalties infeccioses i metabòliques.

L'àrea de recerca de l'equip se centra principalment en les connexions entre nutrició i salut, nutrició i sistema immunitari, i les intervencions de salut pública relacionades amb la nutrició, que sovint cauen en la bretxa entre els

àmbits agrícola i sanitari. El seu últim [projecte](#) investiga l'impacte de les dietes beneficioses en els sistemes immunitaris dels pacients prediabètics i el seu potencial per contrarestar infeccions.

Articles

La citocina GDF15, una prometedora diana terapèutica contra la diabetis de tipus 2



Un equip liderat pel catedràtic Manuel Vázquez-Carrera, de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació i de l'Institut de Biomedicina de la UB, ha treballat en [un article](#) de revisió del factor de diferenciació de creixement 15 (GDF15) —una proteïna que s'expressa en condicions d'estrès fisiològic— i el seu impacte potencial en el tractament de la diabetis de tipus 2. El treball, publicat a la revista [Trends in Endocrinology and](#)

[Metabolism](#), recull les recerques més recents sobre el funcionament d'aquesta citocina, que es consolida com una diana terapèutica potencial contra la malaltia.

El consum de polifenols en adolescents està associat amb una millor salut cardiovascular



El consum de polifenols en adolescents està associat amb una millor salut cardiovascular, segons un [estudi](#) col·laboratiu en què han participat la Universitat de Barcelona, el Centre de Recerca Biomèdica en Xarxa sobre Fisiopatologia de l'Obesitat i Nutrició (CIBEROBN), el Centre de Recerca Biomèdica en Xarxa sobre Malalties Cardiovasculars (CIBERCV) i la Fundació SHE.

El treball, que s'ha dut a terme amb el finançament de Fundació «la Caixa» i La Marató de TV3, s'ha publicat a la revista *Scientific Reports*. En el marc de l'estudi, es va analitzar la quantitat de polifenols presents en l'orina dels 1.326 adolescents participants en el Programa SI! (Salut Integral) de secundària de 24 centres educatius de Madrid i Barcelona.

En el marc d'aquest programa, l'estudi s'ha desenvolupat sota la supervisió dels grups de recerca de Rosa M. Lamuela, catedràtica de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació de la UB i l'Institut de Recerca en Nutrició i Salut Alimentària, i Ramon Estruch, professor de la Facultat de Medicina i Ciències de la Salut de la UB i de l'Hospital Clínic – Institut d'Investigacions Biomèdiques August Pi i Sunyer, ambdós membres del CIBEROBN, en col·laboració amb els equips dels experts Rodrigo Fernández i Juan Fernández, del Centre Nacional d'Investigacions Cardiovasculars del CIBERCV, i Gloria Santos i Valentín Fuster, de la Fundació SHE.

Identifiquen un nou marcador relacionat amb el mal funcionament del sistema glimfàtic



Un nou [estudi](#) liderat per investigadors de la UB posa de manifest que els cossos amilacis o wasteosomes, que són estructures que actuen com a contenidors de productes de rebuig cerebrals, indiquen un mal funcionament del sistema glimfàtic, un sistema descobert recentment i que és un important mecanisme de neteja del cervell.

El [treball](#), publicat a la revista *Proceedings of the National Academy of Sciences*, l'ha dut a terme un equip de recerca de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació de la UB, l'Institut de Neurociències de la UB i el Centre de Recerca Biomèdica en Xarxa sobre Malalties Neurodegeneratives (CIBERNED). L'han dirigit els professors Carme Pelegrí i Jordi Vilaplana, i hi han participat Marta Riba i Jaume del Valle (Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, Institut de Neurociències i CIBERNED), i Laura Molina-Porcel, del Banc de Teixits Neurològics del Biobanc de l'Hospital Clínic – Institut d'Investigacions Biomèdiques August Pi i Sunyer.

Un estudi analitza la percepció i el coneixement sobre sostenibilitat alimentària a la UB

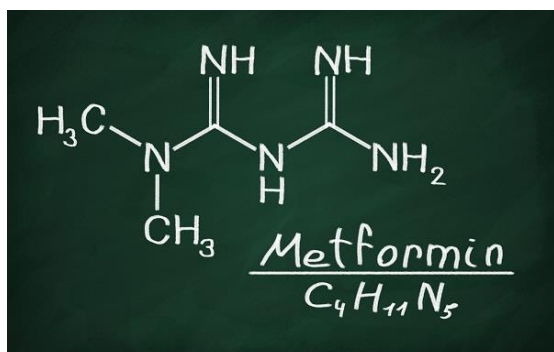


alimentàries, que afecten el medi ambient pel consum d'energia vinculat a l'alimentació i per la generació de residus.

Cada any, prop de la tercera part dels aliments produïts al món —uns 1.300 milions de tones— acaba malbaratant-se a les llars dels consumidors o a les empreses minoristes, segons dades de l'Organització de les Nacions Unides. El sector de l'alimentació, a més, representa al voltant del 30 % del consum total d'energia al món i el 22 % de les emissions de gasos amb efecte d'hivernacle. Els impactes ambientals més greus tenen lloc durant la fase de producció dels aliments —és a dir, durant l'agricultura i el processament—, però els consumidors també hi influeixen amb els seus hàbits i opcions

En la [recerca](#) hi han participat els experts Ricard Celorio-Sardà, Oriol Comas-Basté i M. Luz Latorre-Moratalla, del Campus Torribera, la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, l'Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària, i la Xarxa d'Innovació Alimentària.

El fàrmac més comú per a la diabetis de tipus 2 exigeix la intervenció d'una proteïna de resposta a l'estrès cel·lular



La metformina, el fàrmac més prescrit per tractar la diabetis mellitus de tipus 2, requereix la presència del factor de diferenciació de creixement 15 (GDF15) —una proteïna l'expressió de la qual augmenta en resposta a l'estrès cel·lular— per tenir efectes antidiabètics. Així s'ha demostrat en un [treball](#) dirigit pel grup del Centre de Recerca Biomèdica en Xarxa sobre Diabetis i Malalties Metabòliques Associades de la Universitat de Barcelona i de l'Institut de Recerca Sant Joan de Déu, en col·laboració amb un equip de l'Institut d'Investigacions Biomèdiques Sols-Morreale (Consell Superior d'Investigacions Científiques – Universitat Autònoma de

Madrid).

Nou nanotransportador per alliberar fàrmacs a l'interior de les cèl·lules



Un nou estudi de la Universitat de Barcelona ha analitzat la viabilitat d'una nova nanomolècula com a vehicle d'alliberament de medicaments. Els resultats, publicats a la revista [Colloids and Surfaces B: Biointerfaces](#), demostren que els liposomes dissenyats pels investigadors són capaços de transportar i alliberar a l'interior de les cèl·lules un fàrmac anticancerós que han fet servir com a model. En el treball hi han participat investigadors de les facultats de Biologia, Física, i Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, així com dels Centres Científics i Tecnològics de la UB, de l'[Institut de Nanociència i Nanotecnologia](#) de la UB i de l'Institut de Bioenginyeria de Catalunya.

Un treball liderat per l'equip de Juan C. Laguna demostra un nou efecte beneficiós de l'àcid bempedoic



Un treball liderat per l'equip de Juan C. Laguna ha demostrat un nou efecte beneficiós de l'àcid bempedoic en un model experimental de rates amb fetge gras no alcohòlic. Aquest fàrmac ha estat aprovat per al seu ús en humans en el tractament de la hipercolesterolèmia. La patologia del fetge gras no alcohòlic presenta actualment una prevalença elevada i pot evolucionar a patologies greus, com ara la cirrosi hepàtica i el carcinoma hepatocel·lular. Avui dia no hi ha cap fàrmac aprovat per tractar aquesta patologia, però els resultats d'aquest treball reforcen l'àcid bempedoic com a possible tractament.

Anteriorment, l'equip del professor Laguna havia demostrat que el tractament amb àcid bempedoic reduïa significativament el fetge gras en el mateix model de rates amb fetge gras no alcohòlic. Les noves dades publicades demostren un altre mecanisme beneficiós del tractament amb àcid bempedoic en aquesta patologia: a més de normalitzar el contingut de greix hepàtic, l'àcid bempedoic restableix la

producció hepàtica correcta de H₂S, un gasotransmissor que participa en el control del metabolisme de greixos i sucres al fetge.

El treball, publicat a la revista *International Journal of Molecular Sciences*, està liderat per investigadors de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, l'Institut de Biomedicina de la Universitat de Barcelona, i el Centre de Recerca Biomèdica en Xarxa sobre Fisiopatologia de l'Obesitat i Nutrició. També hi ha col·laborat l'equip de Carlos Bocos, de la Universitat CEU San Pablo.

Les alteracions en les dinàmiques de les mitocondries provoquen inflamació i atròfia muscular



Les mitocondries —les centrals energètiques de les cèl·lules— tenen un paper essencial en la fisiologia cel·lular. La unió de dues o més mitocondries i la divisió d'una mitocondria en dues unitats són processos habituals. Es coneixen com a *dinàmica mitocondrial* i són necessaris per al bon funcionament d'aquestes estructures i de la mateixa cèl·lula.

Un [article](#) publicat a la revista *Nature Communications* descriu per primera vegada el mecanisme d'inflamació cel·lular que està relacionat amb alteracions en les dinàmiques mitocondrials i que deriva en atròfia muscular. Segons les conclusions, el bloqueig tant de la unió com de la fragmentació de les mitocondries desencadena aquest procés inflamatori, tot i que per mecanismes diferents.

Lideren el treball els experts Antonio Zorzano, catedràtic de la [Facultat de Biologia](#), responsable del Laboratori de Malalties Metabòliques Complexes i Mitocondries de l'[Institut de Recerca Biomèdica](#) (IRB Barcelona) i cap de grup del Centre de Recerca Biomèdica en Xarxa sobre Diabetis i Malalties Metabòliques Associades ([CIBERDEM](#)), i David Sebastián, professor de la [Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació](#), investigador associat a l'IRB Barcelona i membre del CIBERDEM.

Un nou mètode per a la detecció d'infeccions virals, incloses les causades per SARS-CoV-2, Influenza i VRS



Un [estudi de la Universitat de Barcelona](#), en col·laboració amb el CSIC, ha permès desenvolupar un nou mètode per detectar infeccions basat en la tecnologia de formació de tríplexs per a la detecció d'RNA virals.

Els resultats s'han publicat a la revista *International Journal of Molecular Sciences*, en l'edició especial «Chemical and Biology of Noncanonical Nucleic Acid Structures». A més, han estat objecte de la patent [EP21382818.9 «Polypurine reverse Hoogsteen hairpins and parallel clamps and their use as biosensors»](#), presentada pel CSIC, el Centre de Recerca Biomèdica en Xarxa i el Centre de Patents de la UB. El treball forma part del projecte subvencionat per La Marató de TV3 (202110-30-31-32-33) dedicat a la lluita contra la COVID-19.

La novetat del mètode consisteix a aprofitar la capacitat de les pinces de polipurines (PPRH, de l'anglès *polypurine reverse-Hoogsteen hairpin*), inventades pel [Cancer Therapy Group](#), per

capturar l'RNA viral tot formant un tríplex d'alta afinitat que, connectat amb una sonda reportera, dona finalment un senyal de detecció de l'agent viral.

Aquest mètode presenta l'avantatge que es fa sense reacció de transcriptasa inversa ni necessitat d'aparell termociclador, amb una sensibilitat i una especificitat equivalents al PCR en menys d'una hora.

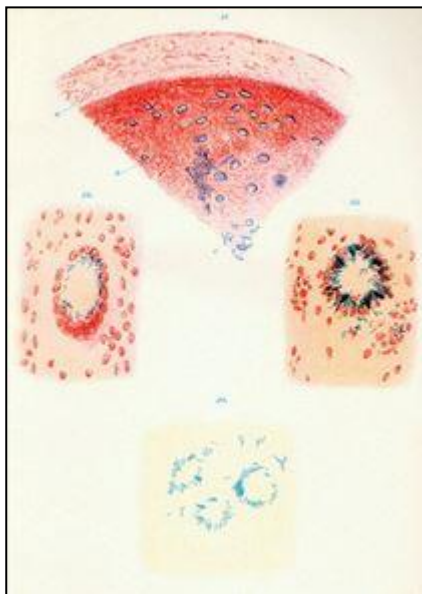
En aquest treball interdisciplinari hi han participat investigadors de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, de l'Institut de Nanociència i Nanotecnologia, l'Institut de Química Avançada de Catalunya, el CSIC (Barcelona), el Centre de Recerca Biomèdica en Xarxa sobre Bioenginyeria, Biomaterials i Nanomedicina (Madrid), l'Institut de Nanociència i Materials d'Aragó (Saragossa) i l'Institut de Microelectrònica de Barcelona – Centre Nacional de Microelectrònica (Cerdanyola del Vallès).

El consum de fibra disminueix el risc de deteriorament cognitiu en persones grans portadores de l'al·lel $\epsilon 4$ de l'apolipoproteïna E



El [consum de fibra](#) s'associa amb un risc més baix de patir deteriorament cognitiu en persones grans amb el genotip ApoE- $\epsilon 4$ en el gen de l'apolipoproteïna E, considerat un factor de risc genètic vinculat al desenvolupament de la malaltia d'Alzheimer. Així ho revela un estudi del Grup de Recerca de Biomarcadors i Metabolòmica Nutricional dels Aliments de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona i del Centre de Recerca Biomèdica en Xarxa sobre Fragilitat i Envel·liment Saludable.

La tuberculosi: per què encara és un problema de salut pública?



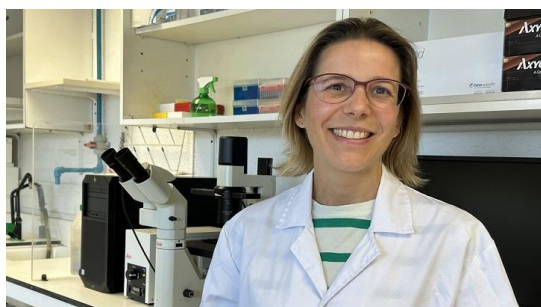
El 24 de març del 1882, Robert Koch va anunciar la descoberta del bacteri que causa la tuberculosi: *Mycobacterium tuberculosis* (més conegut com a *bacil de Koch*). Cada 24 de març, el Dia Mundial de la Tuberculosi ens recorda que aquesta malaltia infecciosa és una de les més mortíferes encara avui. En aquest [episodi](#) d'A bord del Beagle, l'expert Ignasi Madrid, del Servei de Desenvolupament del Medicament de la Universitat de Barcelona, destaca l'impacte que encara té la tuberculosi arreu del món.

Es descriuen els efectes beneficiosos del consum de cacauets en la salut vascular de persones joves i sanes

El [consum de cacauets](#) i de crema de cacauet podria tenir un impacte beneficiós en la salut vascular de persones joves i sanes, segons un estudi publicat a la revista *Antioxidants* i dirigit per Rosa M. Lamuela, catedràtica de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació de la UB i membre de l'Institut de Recerca en Salut Alimentària, ubicat al Campus Torribera de l'Alimentació, i del Centre de Recerca Biomèdica en Xarxa sobre Fisiopatologia de l'Obesitat i Nutrició.



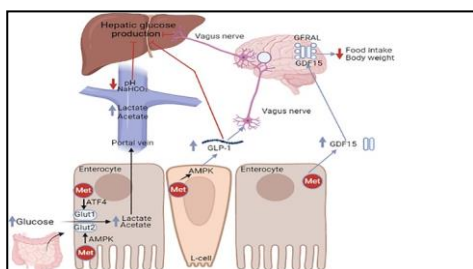
Dissenyen una estratègia innovadora per combatre l'obesitat



Un equip científic de la Universitat de Barcelona i el Centre de Recerca Biomèdica en Xarxa sobre Fisiopatologia de l'Obesitat i Nutrició ha dissenyat una [estratègia](#) per combatre l'obesitat i la diabetis en ratolins que consisteix a implantar cèl·lules manipulades i transformades per tractar la malaltia. És el primer treball que aplica aquesta estratègia amb l'objectiu de generar i implantar cèl·lules capaces d'expressar la proteïna CPT1AM, un enzim que té un paper decisiu en moltes malalties metabòliques, com ara l'obesitat.

El treball, publicat a la revista [Metabolic Engineering](#), l'ha liderat la professora Laura Herrero, de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, de l'Institut de Biomedicina de la Universitat de Barcelona, i del Centre de Recerca Biomèdica en Xarxa sobre Fisiopatologia de l'Obesitat i Nutrició.

Descobriments del mecanisme d'acció del fàrmac més emprat per lluitar contra la diabetis de tipus 2



Encara hi ha moltes incògnites sobre el mecanisme d'acció de la metformina, el fàrmac més prescrit per tractar la diabetis mellitus de tipus 2. Ara, un [article](#) de revisió publicat a la revista [Trends in Pharmacological Sciences](#) destaca com la metformina és capaç d'interactuar amb el fetge i l'intestí per reduir els nivells de glucosa circulants.

Dirigeix el nou treball el professor Manuel Vázquez-Carrera, de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona, l'Institut de Biomedicina de la UB, l'Institut de Recerca Sant Joan de Déu, i el Centre de Recerca Biomèdica en Xarxa sobre Diabetis i Malalties Metabòliques Associades.

La dieta mediterrània i les pautes d'exercici físic podrien evitar la discapacitat associada a l'hospitalització en persones grans



Un [estudi](#) assenyala que les persones grans hospitalitzades que segueixen una dieta similar a la mediterrània també milloren la seva condició general amb pautes d'exercici i educació per a la salut. Cal destacar que en un editorial la revista ha destacat el fet que els pacients amb una condició física més pobre mostren millores més significatives en resposta a un programa d'exercici físic. A més, fomenta més estudis sobre la influència dels patrons dietètics sobre els efectes de l'exercici per prevenir la discapacitat associada a

l'hospitalització.

Les conclusions de l'estudi s'han recollit en un article publicat a [The Journal of Nutrition and Healthy Aging](#) i liderat per la professora de la Facultat Mireia Urpi Sardà, i José Antonio Serra-Rexach, del Grup de Recerca en Biopatologia de l'Envel·liment de l'Institut d'Investigació Sanitària Gregorio Marañón, tots dos membres del Centre de Recerca Biomèdica en Xarxa sobre Fragilitat i Envel·liment Saludable.

13. BIBLIOTECA

CRAI Biblioteca de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació

Durant el curs 2022-2023, un total de 169.061 usuaris van accedir a les biblioteques del Campus Diagonal i del Campus Torribera de l'Alimentació. En el conjunt de la Facultat s'han fet un total de 7.388 préstecs i renovacions de documents, 664 préstecs d'ordinadors portàtils, 3.307 préstecs i renovacions de sales de treball, i 1.456 préstecs d'altres aparells (calculadores, auriculars, etc.). A través del préstec consorciat PUC s'han fet 110 préstecs i renovacions a institucions del Consorci de Serveis Universitaris de Catalunya. Mitjançant el servei de préstec interbibliotecari, s'han servit 42 peticions d'originals o còpies del fons a altres biblioteques d'arreu del món.



Com cada curs, s'han fet sessions de formació. Han estat 46 sessions, amb un total de 1.049 assistents, entre les quals destaquen les dedicades a l'alumnat de Treball Final de Grau, amb 19 sessions i 505 assistents, i les 9 sessions de benvinguda, amb 412 assistents.

D'altra banda, s'han publicat al Dipòsit Digital de la UB 220 documents: 198 articles o capítols a la col·lecció Recerca, 5 treballs a la col·lecció Treballs de l'Alumnat, i 17 documents a la de Subcomunitat Institucional.

La biblioteca també ha participat en la campanya de recollida de taps solidaris per a l'Associació ForçAME.

Pel que fa al Campus Virtual, durant el curs 2022-2023 la biblioteca ha donat suport a professorat, alumnat i personal tècnic, de gestió i d'administració i serveis en tots els cursos (en total, 358), repartits entre els ensenyaments que s'imparteixen a la Facultat:

Nombre de cursos	Ensenyament
47	Grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments
163	Grau en Farmàcia
48	Grau en Nutrició Humana i Dietètica
31	Màster en Seguretat Alimentària
22	Màster en Biotecnologia Molecular
11	Màster en Medicaments, Salut i Sistema Sanitari
14	Màster en Desenvolupament i Innovació d'Aliments
22	Màster en Recerca, Desenvolupament i Control de Medicaments

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

Respecte a les infraestructures, s'ha continuat treballant en la millora dels espais amb la substitució del taulell d'informació i préstec. L'objectiu del canvi, més enllà de la renovació del mobiliari, busca una millora en l'atenció a l'usuari. El nou taulell és totalment pla i obert, i no incorpora cap barrera ni desnivell que pugui fer incòmode el préstec de llibres, d'ordinadors portàtils o d'altres objectes. Seguint la



normativa vigent, un dels extrems del taulell està habilitat ergonòmicament per facilitar l'atenció a les persones amb mobilitat reduïda.

També s'ha construït un segon cancell per millorar el silenci a la



biblioteca, ja que l'entrada és molt a prop de dues de les aules més grans de tota Facultat, la 001 i la 002. A més, el vestibul és un lloc de trobada habitual i un lloc de pas per pujar a les aules d'informàtica i a la sala polivalent. Aquest segon cancell aïlla la biblioteca del soroll i l'enrenou habituals d'un espai on coincideix molta gent, sobretot en època d'exàmens.

La zona CRAI OFF, un espai per relaxar-se que es va posar en marxa fa dos anys, s'ha ampliat amb l'adquisició de dos pufs més. Així, actualment, hi ha sis pufs i quatre banquetes de descans.

També s'ha adquirit un moble nou destinat a llibres de lectura distesa per desconnectar de l'estudi.

D'altra banda, s'han substituït tres portàtils per al préstec que estaven obsolets.

Respecte a la col·lecció, es continua treballant en l'inventari del Fons Anna Maria Carmona i Cornet.

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

Pel que fa a les infraestructures, s'han col·locat vinils als vidres de les finestres de la biblioteca que no en tenien, per resguardar la privacitat dels usuaris i que no puguin ser observats des de l'exterior. També s'han incorporat dos portàtils per al préstec, que se sumen als quatre que ja hi havia.

Respecte a la col·lecció, s'ha iniciat l'inventari i la descripció de la col·lecció Estris de Cuina.

S'ha incorporat una nova col·lecció al projecte [Transcriu-mel!!](#). Es tracta de trenta-cinc cartes manuscrites que formen part de la col·lecció digital [Cartes de Restaurant](#), que recull una selecció de cartes conservades a la biblioteca. Transcriu-mel!! és una iniciativa de col·laboració impulsada per la Biblioteca



de Catalunya, oberta a tothom, que permet que els usuaris facin la transcripció en línia dels documents que no es poden transcriure mitjançant procediments automàtics, a fi de millorar l'accés als continguts digitals. Les transcripcions acabades s'incorporen periòdicament a les digitalitzacions de la [Memòria Digital de Catalunya](#), i, d'aquesta manera, els documents es poden cercar per qualsevol paraula del text, fet que facilita el descobriment dels documents i contribueix a donar a conèixer el patrimoni de la UB i del país.

També cal destacar que el calendari del CRAI per al 2023 va servir per difondre la Col·lecció de Cartes i Menús de Restaurant, formada per més de 1.500 documents procedents de tres col·leccions disponibles a la biblioteca. Se'n van fer dues postals calendari i un [calendari virtual](#) en format vídeo.



AGRAÏMENTS

La redacció d'aquesta memòria ha estat possible gràcies a la col·laboració d'Eva Alba, Laura Andaluz, Glòria Badorrey, M. Antònia Busquets, Yolanda Cajal, Jordi Camarasa, Immaculada Dinarés, Núria Esteve, Roser Fisa, Montserrat Folch, Àngels Franch, Rosa Griera, Esther Güell, Lyda Halbaut, Rosa López, Marian March, Pedro Marrero, Maria Pérez, Yolanda Portabella, Anna Rodríguez, Montserrat Sánchez, Joan Simon, Josefina C. Tapias, Mireia Urpi i Teresa Veciana.