



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació

Ciència i Tecnologia
dels Aliments

Farmàcia

Nutrició Humana i Dietètica

Farmàcia – Nutrició Humana
i Dietètica



La Universitat de Barcelona



Benvolgut, benvolguda,

Ara és la teva! Després de molts anys d'esforç, ha arribat el moment d'escollir cap on vols orientar la teva formació. I a la Universitat de Barcelona t'hi ajudarem. Com a universitat pública, tenim l'objectiu d'assegurar a tothom l'accés a l'educació superior sense cap altra limitació que els mèrits, la capacitat i l'esforç.

El curs 2020-2021, a la Universitat de Barcelona trobaràs una oferta molt completa de titulacions de grau. Posem al teu abast una universitat que té l'experiència i el prestigi que confereix una trajectòria de més de 500 anys d'història i que, alhora, se situa a l'avantguarda de la innovació i de la docència de qualitat. Una combinació de factors que fa que sigui la universitat amb més demanda del sistema universitari català.

A més, perquè aprofitis aquesta etapa al màxim, disposem d'una gran xarxa de biblioteques i sales d'estudi, un servei d'atenció a l'estudiant, oficines de relacions internacionals, oficines de pràctiques i un pla d'acció tutorial.

Però una universitat és molt més que la seva oferta acadèmica; per això també donem molta importància a tot un seguit de serveis complementaris en els àmbits esportiu (Esports UB), musical (orquestra i cors), d'aprenentatge de llengües (Escola d'Idiomes Moderns) i d'allotjament (col·legis majors), i disposem d'un programa propi de beques (ajuts bkUB).

A la Universitat de Barcelona acollim cada any més d'onze mil nous estudiants de grau. I, si ho vols, a tu també t'hi donarem la benvinguda. Estic convençut que comencen alguns dels millors anys de la teva vida i voldríem que els compartissis amb nosaltres. Espero que en el futur sentis orgull de formar part de la Universitat de Barcelona.

Joan Elias
Rector



**La universitat
més innovadora
de l'Estat espanyol**

(Reuters Top 100)

300.000

euros anuals destinats al **programa bkUB**, perquè les dificultats econòmiques no siguin un obstacle per estudiar

més de

1.000

destinacions a universitats d'arreu del món i **prop de 1.300 estudiants UB** participen cada any en programes de mobilitat

**Més de 250 activitats anuals
d'orientació per a la millora
de l'ocupabilitat**

85 %

**de taxa de rendiment
en el conjunt dels graus**
(relació de crèdits superats respecte als matriculats)

14.736

**estudiants sol·liciten
la UB en primera opció**

74

graus
de totes les branques del
coneixement, **14 acreditats**
amb segell d'excel·lència
per l'AQU

més de

150

**màsters
universitaris**

més de

500

**cursos de màster
i postgrau propis**

48

**programes
de doctorat**

entre les
25 millors universitats
del món amb més
de **400 anys d'història**
(THE World University
Rankings)

**Líder estatal
en els principals
rànkings internacionals**

165
a escala mundial
(69 a Europa)
QS World University Rankings

98
a escala mundial
(37 a Europa)
Best Global Universities Rankings

3a
universitat als campionats
d'Espanya en nombre
de medalles obtingudes

100.000 m²
dedicats a la pràctica esportiva i la salut

**Convenis amb 116
de les 200 millors
universitats del món**
(THE World University Rankings)

16
biblioteques amb segell
d'excel·lència europea EFQM
amb **prop de 600.000 documents**
en préstec cada any

més de
12.000
alumnes fan pràctiques externes,
prop de 300 a l'estranger

entre les
100
millors universitats del món
en **inserció laboral** dels graduats
(QS Graduate Employability Rankings)

87 %
de taxa d'ocupació
dels graduats
(AQU)



Benvolgut, benvolguda,

Amb aquestes línies t'obro la porta de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona, que en els darrers anys ha ampliat el seu camp acadèmic incorporant-hi estudis a l'entorn de l'alimentació. Som l'única facultat pública de Catalunya on s'imparteix el grau de Farmàcia, i això representa per a tots nosaltres una exigència màxima, que assumim amb responsabilitat, oferint als nostres estudiants una docència de qualitat i una recerca de prestigi.

Mitjançant els nostres docents, formem els futurs professionals que desenvoluparan la seva tasca en àmbits molt diversos, com són l'oficina de farmàcia, la indústria farmacèutica, els serveis hospitalaris de farmàcia, les anàlisis clíniques, la bioquímica, la gestió sanitària i molts més. Gràcies a aquesta varietat de sortides professionals, el grau de Farmàcia presenta un alt nivell d'ocupabilitat entre els titulats.

La Facultat ofereix graus relacionats amb l'alimentació (Ciència i Tecnologia dels Aliments i Nutrició Humana i Dietètica), que s'imparteixen al Campus de l'Alimentació de Torribera, situat a Santa Coloma de Gramenet. També ofereix la doble titulació de Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica en un itinerari dissenyat per assolir les competències de les dues titulacions. És la facultat de referència en el grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques.

El grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments dona una preparació multidisciplinària amb l'objectiu de dotar els estudiants d'una alta qualificació professional per treballar en totes les àrees relacionades amb els aliments i l'alimentació. La indústria agroalimentària és el sector industrial que més contribueix al producte interior brut de Catalunya. Aquest grau té un caràcter eminentment pràctic, ja que una gran part de la docència es du a terme en laboratoris especialitzats d'anàlisi sensorial, química i tecnologia dels aliments, entre d'altres.

El grau de Nutrició Humana i Dietètica forma els futurs dietistes-nutricionistes. Professionals sanitaris que intervenen en l'avaluació de l'estat nutricional, la implementació de programes d'intervenció nutricional i de procediments en seguretat alimentària, així com en la dietoteràpia adequada a situacions clíniques. Així, doncs, el nostre objectiu final és formar professionals amb competències específiques i genèriques per desenvolupar amb èxit les seves activitats en el món sanitari i les empreses de serveis d'alimentació per a persones i col·lectius, i que alhora puguin liderar la recerca en nutrició del futur.

A més, impartim una àmplia oferta de màsters especialitzats en medicaments i aliments.

Espero i desitjo que t'animis a estudiar a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona. Per això, m'anticiipo a la teva decisió i et dono la benvinguda a la que, si et decideixes per aquesta opció, serà la teva Facultat.

Jordi Camarasa García
*Degà de la Facultat de Farmàcia
i Ciències de l'Alimentació*



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Índex

La Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	6
Graus que s'imparteixen a la Facultat	7
Ciència i Tecnologia dels Aliments	7
Farmàcia	8
Nutrició Humana i Dietètica	10
Farmàcia - Nutrició Humana i Dietètica	12
Ponderacions PAU i reconeixement crèdits CFGS	13
Barcelona Activa – Porta22	14
On estudiaràs?	15
Notes de tall i preu orientatiu curs 2019-2020	16



La Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació

Posició de la UB en l'àmbit de les Ciències de la Vida i Medicina segons el QS Ranking

Àmbit geogràfic	Posició
Barcelona	1
Catalunya	1
Espanya	1
Europa	24
Món	62

L'ensenyament de Farmàcia es va incorporar a la Universitat de Barcelona el 1845, i el 1957 es va traslladar al nucli universitari de Pedralbes, conegut actualment com a campus de la Diagonal Portal del Coneixement. Des del curs 2001-2002, la Facultat ofereix l'ensenyament de Ciència i Tecnologia dels Aliments, i el curs 2007-2008, s'hi va adscriure l'ensenyament de Nutrició Humana i Dietètica. El curs 2010-2011 ambdós ensenyaments, ja verificats com a graus universitaris, es van començar a impartir al Campus de l'Alimentació de Torribera, a Santa Coloma de Gramenet. Des del 2016, la Facultat és reconeguda com a Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació.

La docència del grau de Farmàcia i dels màsters universitaris i cursos de postgrau propis de l'àmbit de Farmàcia es fa als edificis de la Facultat al campus de la Diagonal Portal del Coneixement. Els graus de Ciència i Tecnologia dels Aliments i de Nutrició Humana i Dietètica, així com la majoria dels màsters universitaris i cursos de postgrau propis de l'àmbit d'Alimentació, s'imparteixen al Campus de l'Alimentació de Torribera, a Santa Coloma de Gramenet.

Des del curs 2014-2015, la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació ofereix el doble grau de Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica, en un itinerari dissenyat per assolir les competències de les dues titulacions durant sis cursos acadèmics.

Aquesta doble titulació s'imparteix de manera alternada, en funció dels àmbits de Farmàcia o Alimentació, als dos campus. L'oferta del doble grau es basa en la relació que mantenen els dos àmbits professionals en el desenvolupament d'algunes de les seves competències.

D'altra banda, la Facultat t'ofereix:

Biblioteca del campus de la Diagonal Sud

- 1.500 m² de superfície
- 12.966 monografies
- 358 punts de lectura
- 2 fotocopiadores d'autoservei
- Ordinadors amb reproductor de DVD
- Aula d'ordinadors
- Préstec de portàtils

Biblioteca del Campus de l'Alimentació de Torribera

- 306 m² de superfície
- 4.297 monografies
- 36 punts de lectura
- 1 fotocopiadora d'autoservei
- Ordinadors amb reproductor de DVD
- Aula d'ordinadors

Suport a l'ensenyament

- Plans d'acció tutorial
- Unitat de Laboratoris Docents amb el segell de Compromís Cap a l'Excel·lència Europea 200+
- Aules d'informàtica
- Pràctiques en empreses farmacèutiques, químiques, agroalimentàries, farmàcies i hospitals
- Activitat d'orientació professional Passaport a la Professió
- Planta pilot de desenvolupament de medicaments certificada amb les ISO 9001:2015

Altres

- Punts d'informació
- Sales menjador amb *office*
- Coral de la Facultat
- Jornades d'orientació professional
- Secretaria d'Estudiants i Docència
- Museu de la Farmàcia Catalana
- Local d'estudiants
- Menjador i cafeteria
- Servei de llibreria i papereria

Graus que s'imparteixen a la Facultat

Ciència i Tecnologia dels Aliments



Crèdits ECTS: 240

Places de nou ingrés: 80

Lloc: Campus de l'Alimentació de Torribera
(Santa Coloma de Gramenet)

Volem formar experts que coneguin la naturalesa dels aliments, les possibles causes del seu deteriorament i les mesures que tenen a l'abast per processar-los, a fi d'allargar-ne la vida útil i de millorar-ne la seguretat sense perjudicar-ne el valor nutritiu i sensorial. En aquest sentit, el grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments proporciona una formació científica i tecnològica sòlida en tots els aspectes bàsics i aplicats dels aliments: composició i propietats, evolució al llarg de tota la cadena alimentària, qualitat i seguretat, i efectes en l'ésser humà.

D'altra banda, oferim coneixements de l'entorn social i legal en el qual s'han de produir i consumir els aliments, per posar a disposició dels consumidors uns productes adaptats als hàbits de consum actuals, en consonància amb els criteris de sostenibilitat i respecte al medi ambient, i d'acord amb la legislació vigent.

Aquest grau té una taxa d'ocupabilitat molt elevada.

Què estudiaràs?

Matèries	Crèdits
Formació bàsica	60
• Física	
• Biologia	
• Fisiologia	
• Estadística	
• Bioquímica	
• Química	
Obligatòries	156

Optatives	12
Pràctiques externes (obligatòries o optatives)	6
Treball Final de Grau obligatori	6

Pla d'estudis

Primer curs: 60 crèdits

Primer semestre	Crèdits
Química General i Inorgànica	6
Bioquímica	6
Biologia Cel·lular i Genètica	6
Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari	6
Experimentació al Laboratori	6

Segon semestre	Crèdits
Biologia Molecular i Genòmica	6
Física i Fisicoquímica	6
Fisiologia Humana	6
Química Orgànica	6
Bioestadística i Matemàtica Aplicada	6

Segon curs: 60 crèdits

Primer semestre	Crèdits
Microbiologia General	6
Anàlisi Instrumental	6
Química dels Aliments	6
Fonaments de Tecnologia	6
Nutrició Humana	6

Segon semestre	Crèdits
Anàlisi d'Aliments I	6
Composició i Propietats dels Aliments	6
Microbiologia i Parasitologia d'Aliments	6
Producció de Primeres Matèries	6
Operacions Unitàries I	6

Tercer curs: 60 crèdits

Primer semestre	Crèdits
Anàlisi d'Aliments II	6

Nutrició i Salut	6
Seguretat Alimentària I	6
Operacions Unitàries II	6
Gestió de Qualitat i Normativa Alimentària	6

Segon semestre Crèdits

Ingredients i Formulació d'Aliments	6
Seguretat Alimentària II	6
Tecnologia d'Aliments	6
Higiene a la Indústria Alimentària	6
Pràctiques d'Anàlisi d'Aliments	6

Quart curs: 60 crèdits

Primer semestre Crèdits

Control de Qualitat de Processos i Productes	6
Economia i Gestió a l'Empresa Agroalimentària	6
Salut Pública i Epidemiologia Nutricional	6
Optatives	6

Segon semestre Crèdits

Aliments Funcionals i Nous Aliments	6
Bioteχνologia Alimentària	6
Gestió Ambiental a la Indústria Alimentària	6
Optatives	6
Pràctiques Externes	6
Treball Final de Grau	6

En què podràs treballar?

- Recerca i desenvolupament d'aliments i de productes alimentaris, disseny i innovació de processos de producció d'aliments (transformació, envasament, conservació i distribució), anàlisi d'aliments i gestió de la qualitat i la seguretat alimentàries, màrqueting i comercialització, consultoria i assessorament.
- Empreses alimentàries, tant indústries alimentàries de primera o segona transformació, com indústries de restauració i *catering* (producció, control, gestió de la qualitat i seguretat, R+D+I, aprofitament de subproductes i gestió de residus).

- Administracions públiques: agràries, sanitàries, de comerç i de consum.
- Empreses i laboratoris d'anàlisi i assessorament sobre matèries primeres, components alimentaris, materials en contacte i productes acabats.
- Consultories i altres activitats com a professionals liberals.
- Centres de docència i recerca.

Inserció laboral: 82,8%* dels titulats UB ocupats tres anys després d'haver finalitzat els estudis (AQU, 2017).

Farmàcia



Crèdits ECTS: 300

Places de nou ingrés: 350

Lloc: Campus Diagonal Portal del Coneixement (Barcelona)

Amb els estudis de Farmàcia volem:

- Formar experts en fàrmacs i medicaments.
- Proporcionar coneixements, habilitats i actituds necessaris per a l'exercici professional a la indústria farmacèutica o al sistema sanitari, amb capacitat de gestió i direcció.
- Equilibrar adequadament continguts de ciències bàsiques, farmacèutiques i biomèdiques, ciències socioeconòmiques, experimentació, comunicació i pràctiques tutelades.
- Establir bases per a l'accés a l'especialització, a la recerca científica, a les activitats de desenvolupament tecnològic i a la docència.
- Possibilitar la formació en continguts que permetin diversos perfils professionals.
- Estimular l'aprenentatge autònom i la formació continuada.
- Estimular la capacitat per dur a terme dissenys experimentals científics i la interpretació de resultats de treballs en el camp de les ciències de la salut.
- Capacitar per al treball en equip i per a l'anàlisi crítica en problemes i presa de decisions.

* Les dades fan referència a la mitjana de les universitats catalanes.

El grau de Farmàcia de la Universitat de Barcelona és l'únic d'oferta pública en el sistema universitari català.

Què estudiaràs?

Matèries	Crèdits
Formació bàsica	63
• Estadística	
• Bioquímica	
• Fisiologia	
• Química	
Obligatòries	165
Optatives	42
Pràctiques externes obligatòries	24
Treball Final de Grau obligatori	6

Itineraris

- Farmàcia Assistencial i Anàlisis Clíniques
- Farmàcia Industrial i Recerca Farmacèutica

Pla d'estudis

Primer curs: 60 crèdits	
Primer semestre	Crèdits
Química General i Inorgànica	6
Matemàtica Aplicada i Bioestadística	6
Iniciació al Treball de Laboratori	3
Biologia Cel·lular	3
Física Aplicada a Farmàcia	3
Història de la Farmàcia	3
Parasitologia	6
Segon semestre	Crèdits
Química Orgànica I	6
Química Analítica	6
Botànica Farmacèutica	6
Fisicoquímica I	3
Introducció a la Farmàcia Galènica	3
Bioquímica	6

Segon curs: 60 crèdits	
Primer semestre	Crèdits
Química Orgànica II	6
Fisicoquímica II	6
Biologia Molecular i Genòmica	6
Immunologia	4,5
Fisiologia i Fisiopatologia I	6

Segon semestre	Crèdits
Química Farmacèutica I	6
Microbiologia I	6
Tècniques Instrumentals	6
Anàlisis Clíniques i Diagnòstic de Laboratori	4,5
Fisiologia i Fisiopatologia II	9

Tercer curs: 60 crèdits	
Primer semestre	Crèdits
Microbiologia II	6
Química Farmacèutica II	6
Fisiologia i Fisiopatologia III	6
Biofarmàcia i Farmacocinètica I	3
Fisiologia Vegetal	6
Experimentació en Química Orgànica i Farmacèutica	3

Segon semestre	Crèdits
Farmacologia General	6
Farmàcia Galènica I	6
Nutrició i Bromatologia	9
Biofarmàcia i Farmacocinètica II	6
Legislació i Deontologia Farmacèutiques	3

Quart curs: 60 crèdits	
Primer semestre	Crèdits
Farmacologia i Terapèutica I	6
Farmacognòsia	6
Farmàcia Galènica II	6
Optatives	12

Segon semestre	Crèdits
Salut Pública	6
Farmacologia i Terapèutica II	6
Farmàcia Clínica i Atenció Farmacèutica	6
Toxicologia	6
Optatives	6

Cinquè curs: 60 crèdits

Primer semestre	Crèdits
Sanitat i Gestió Ambientals	6
Optatives	24
Segon semestre	Crèdits
Estades (Pràctiques Tutelades)	24
Treball Final de Grau	6

En què podràs treballar?

- Oficines de farmàcia.
- Indústria farmacèutica.
- Especialitats hospitalàries: farmàcia, bioquímica clínica i microbiologia clínica.
- Laboratoris d'anàlisi.
- Gestió sanitària.
- Educació.
- Recerca.

Inserció laboral: 94,30% dels titulats UB ocupats tres anys després d'haver finalitzat els estudis (AQU, 2017).

Nutrició Humana i Dietètica



Crèdits ECTS: 240

Places de nou ingrés: 60

Lloc: Campus de l'Alimentació de Torribera (Santa Coloma de Gramenet)

Volem formar professionals capaçs de desenvolupar activitats orientades a l'alimentació de

l'individu o de grups d'individus per atendre'n les necessitats fisiològiques o patològiques, tenint en compte els principis de protecció i promoció de la salut, la prevenció de les malalties i el tractament dieteticonutricional.

Aquest grau també forma professionals capaçs de desenvolupar activitats en empreses de serveis d'alimentació per a persones i col·lectius i professionals preparats per liderar la recerca en nutrició, tant en centres d'investigació com en la indústria alimentària.

El grau de Nutrició Humana i Dietètica es troba adscrit a la branca de salut i la seva verificació està sotmesa a l'ordre ministerial específica CIN/730/2009, per la qual s'habilita per a l'exercici de la professió de dietista-nutricionista.

El grau presenta una estreta col·laboració entre els sectors acadèmic, sanitari i productiu.

Què estudiaràs?

Matèries	Crèdits
Formació bàsica	66
• Física	
• Biologia	
• Fisiologia	
• Estadística	
• Bioquímica	
• Química	
• Psicologia	
Obligatòries	132
Optatives	12
Pràctiques externes obligatòries	24
Treball Final de Grau obligatori	6

Pla d'estudis

Primer curs: 60 crèdits

Primer semestre	Crèdits
Química General i Inorgànica	6

Bioquímica	6
Biologia Cel·lular i Genètica	6
Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari	6
Experimentació al Laboratori	6

Segon semestre Crèdits

Biologia Molecular i Genòmica	6
Física i Fisicoquímica	6
Fisiologia Humana	6
Química Orgànica	6
Bioestadística i Matemàtica Aplicada	6

Segon curs: 60 crèdits

Primer semestre Crèdits

Ampliació de Fisiologia Humana	6
Bromatologia I	6
Microbiologia i Parasitologia	6
Nutrició Bàsica	6
Eines i Estratègies Dietètiques	6

Segon semestre Crèdits

Bromatologia II	6
Nutrició i Dietètica	6
Regulació del Metabolisme	6
Tècniques Culinàries	6
Deontologia, Bioètica i Dret a Nutrició Humana i Dietètica	6

Tercer curs: 60 crèdits

Primer semestre Crèdits

Patologia Nutricional i Dietoteràpia	6
Seguretat Alimentària	6
Salut Pública	6
Restauració Col·lectiva	6
Psicologia i Educació Terapèutica	6

Segon semestre Crèdits

Patologia General i Dietoteràpia	9
----------------------------------	---

Patologia Cardiovascular i Dietoteràpia	6
Nutrició Comunitària i Epidemiologia Nutricional	9
Optatives	6

Quart curs: 60 crèdits

Primer semestre Crèdits

Complements Dietètics i Aliments Funcionals	6
Nutrició Molecular	6
Nutrició Hospitalària i Alimentació Artificial	6
Qualitat i Gestió a l'Empresa Alimentària	6
Optatives	6

Segon semestre Crèdits

Pràctiques Externes	24
Treball Final de Grau	6

En què podràs treballar?

- Alimentació d'individus sans: restauració col·lectiva, gimnasos, col·legis.
- Alimentació d'individus que pateixen malalties agudes o cròniques, en hospitals, ambulatoris, geriàtrics.
- Indústries alimentàries: informació, disseny i promoció de productes.
- Administracions públiques: participació en programes de prevenció i promoció de la salut.
- Organitzacions de consumidors.
- Educació alimentària i nutricional.
- Comunicació i divulgació en mitjans.
- Col·laboració en centres de recerca.
- Exercici lliure de la professió.

Inserció laboral: 88,90% dels titulats UB ocupats tres anys després d'haver finalitzat els estudis (AQU, 2017).

Farmàcia – Nutrició Humana i Dietètica

Crèdits ECTS: 399

Places de nou ingrés: 20

Lloc: Campus Diagonal Portal del Coneixement (Barcelona) i Campus de l'Alimentació de Torribera (Santa Coloma de Gramenet)

Des del curs 2014-2015, la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona dona la possibilitat de cursar de manera simultània els graus de Farmàcia i de Nutrició Humana i Dietètica.

L'oferta de la doble titulació es basa en la relació que mantenen els dos àmbits professionals en el desenvolupament d'algunes de les seves competències. Ambdós graus estan adscrits a la branca de salut i la seva verificació està sotmesa a les ordres ministerials específiques CIN/2137/2008 i CIN/730/2009. Són graus que habiliten per a l'exercici de les professions sanitàries regulades (Llei 44/2003) de farmacèutic i dietista-nutricionista.

Aquesta doble titulació és l'única oferta pública en el sistema universitari català.

Pla d'estudis

Primer curs	
Primer semestre	Crèdits
Química General i Inorgànica	6
Iniciació al Treball de Laboratori	3
Biologia Cel·lular	3
Parasitologia	6
Història de la Farmàcia	3
Matemàtica Aplicada i Bioestadística	6
Física aplicada a Farmàcia	3
Fisiologia i Fisiopatologia I	6
Segon semestre	Crèdits
Química Orgànica I	6
Química Analítica	6

Botànica Farmacèutica	6
Bioquímica	6
Introducció a la Farmàcia Galènica	3
Fisicoquímica I	3

Segon curs

Primer semestre	Crèdits
Química Orgànica II	6
Fisicoquímica II	6
Biologia Molecular i Genòmica	6
Immunologia	4,5
Farmacognòsia	6
Fisiologia Vegetal	6

Segon semestre	Crèdits
Química Farmacèutica I	6
Microbiologia I	6
Tècniques Instrumentals	6
Fisiologia i Fisiopatologia II	9
Farmacologia General	6
Farmàcia Galènica I	6

Tercer curs

Primer semestre	Crèdits
Microbiologia II	6
Química Farmacèutica II	6
Fisiologia i Fisiopatologia III	6
Biofarmàcia i Farmacocinètica I	3
Farmacologia i Terapèutica I	6
Experimentació en Química Orgànica i Química Farmacèutica	3
Farmàcia Galènica II	6

Segon semestre	Crèdits
Farmacologia i Terapèutica II	6
Farmàcia Clínica i Atenció Farmacèutica	6
Toxicologia	6
Biofarmàcia i Farmacocinètica II	6
Legislació i Deontologia	3

Optativa	3
Anàlisis Clíniques i Diagnòstic de Laboratori	4,5

Quart curs

Primer semestre	Crèdits
Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari	6
Eines i Estratègies Dietètiques	6
Bromatologia I	6
Nutrició Bàsica	6
Adaptacions Fisiològiques a l'Exercici	3

Segon semestre	Crèdits
Tècniques Culinàries	6
Nutrició i Dietètica	6
Bromatologia II	6
Regulació del Metabolisme	6
Nutrició Comunitària i Epidemiologia Nutricional	9

Cinquè curs

Primer semestre	Crèdits
Psicologia i Educació Terapèutica	6
Seguretat Alimentària	6
Restauració Col·lectiva	6
Patologia Nutricional i Dietoteràpia	6
Salut Pública	6
Dietoteràpia Aplicada	9

Segon semestre	Crèdits
Estades en Pràctiques Tutelades de Farmàcia	24

Treball Final de Grau de Farmàcia	6
-----------------------------------	---

Sisè curs

Primer semestre	Crèdits
Complements Dietètics i Aliments Funcionals	6
Nutrició Molecular	6
Nutrició Hospitalària i Alimentació Artificial	6
Qualitat i Gestió a l'Empresa Alimentària	6
Optatives	6

Segon semestre	Crèdits
Pràctiques Externes de Nutrició Humana i Dietètica	24
Treball Final de Grau de Nutrició Humana i Dietètica	6

Ponderacions PAU i reconeixement crèdits CFGS

Al web del Canal Universitats de la Generalitat de Catalunya pots consultar:

La taula de ponderacions per a l'admissió des de les PAU a: http://universitats.gencat.cat/ca/preinscripcio/taula_ponderacions

El reconeixement de crèdits procedents d'un Cicle Formatiu de Grau Superior a: http://universitats.gencat.cat/ca/que_puc_fer/estudiant_cicles/



Porta22, el teu espai d'orientació acadèmica i laboral a Barcelona

Porta22 és l'equipament de Barcelona Activa, l'agència de desenvolupament econòmic i local de l'Ajuntament de Barcelona, per a l'orientació professional i la recerca de feina.

Un espai on trobaràs una àmplia oferta de serveis per orientar el teu futur acadèmic i professional, i on podràs conèixer amb detall els diferents itineraris formatius que hi ha i les sortides professionals corresponents.

**Per treballar del que m'agrada,
què he d'estudiar?
Si estudio el que m'agrada,
de què podré treballar?**

Per donar resposta a aquestes dues preguntes, Barcelona Activa i la Universitat de Barcelona col·laboren en la definició d'un catàleg ampli de sortides professionals vinculades als estudis universitaris. Pots rebre assessorament personalitzat a l'espai Porta22, de Barcelona Activa, i al Servei d'Atenció a l'Estudiant de la Universitat de Barcelona.

A més, també pots consultar tots els continguts sobre orientació professional de Barcelona Activa al web **barcelona.cat/treball**. Si fas servir el cercador d'ocupacions, trobaràs la definició de prop de **1.000 ocupacions**, amb les seves tasques associades, els requisits formatius i competencials, la situació al mercat de treball i les ofertes de feina relacionades.

Porta22 – Barcelona Activa

Carrer de la Llacuna, 162-164
08018 Barcelona
+34 934 019 899
porta22@barcelonactiva.cat
barcelonactiva.cat/treball

Horari
De dilluns a divendres de 8.30 h a 20 h

Accés
Metro: L1 Glòries i Clot / L2 Clot
Bus: 7 / H12 / H14 / 92 / 192
Rodalies: R1 i R2 Clot

Tramvia: T4 Ca l'Aranyó,
T5 i T6 Can Jaumandreu
Bicing: 42, 132 i 133

 barcelonactiva.cat/treball
 [barcelonactiva](https://www.facebook.com/barcelonactiva)

 [barcelonactiva](https://twitter.com/barcelonactiva)
 [barcelonactiva](https://www.instagram.com/barcelonactiva)

 [videosbarcelonactiva](https://www.youtube.com/videosbarcelonactiva)
 [company/barcelona-activa](https://www.linkedin.com/company/barcelona-activa)

On estudiaràs?



Farmàcia

Campus de la Diagonal Portal
del Coneixement
Joan XXIII, s/n
08028 Barcelona
934 021 880
www.ub.edu/farmacia
secretaria-estudiants-farmacia@ub.edu



Ciència i Tecnologia dels Aliments

Nutrició Humana i Dietètica

Campus de l'Alimentació de Torribera
Prat de la Riba, 171
08921 Santa Coloma de Gramenet
934 031 980
www.ub.edu/farmacia
secretaria.campusalimentacio@ub.edu



Notes de tall i preu orientatiu curs 2019-2020

ENSENYAMENT	PAU/ CFGs (inici)	PAU/ CFGs (final)	PREU orien- tatiu 1r curs
Administració i Direcció d'Empreses	8,137	7,908	1.516
Administració i Direcció d'Empreses - Dret	10,636	10,446	1.516
Administració i Direcció d'Empreses - Matemàtiques	11,724	11,586	2.146
Administració i Direcció d'Empreses - Sociologia	8,582	8,464	1.516
Antropologia Social i Cultural	5,324	5,000	1.516
Arqueologia	5,000	5,000	2.146
Belles Arts	7,738	6,850	2.146
Bioinformàtica (UPF [ESCI]-UB-UPC)	5,911	5,314	7.920
Biologia	10,682	10,647	2.146
Bioquímica	11,698	11,028	2.146
Biotecnologia	11,432	10,134	2.146
Ciència i Tecnologia dels Aliments	7,796	5,000	2.371
Ciències Ambientals	9,353	9,122	2.146
Ciències Biomèdiques	12,142	12,078	2.371
Ciències Culinàries i Gastronòmiques (UB [CETT]-UPC)	5,000	5,000	7.200
Ciències de l'Activitat Física i de l'Esport (INEFC)	9,377	9,288	2.371
Ciències del Mar	9,934	9,646	2.146
Ciències Polítiques i de l'Administració	7,630	7,455	1.516
Ciències Polítiques i de l'Administració - Dret	11,056	9,742	1.516
Cinematografia (ESCAC)	9,874	9,762	9.900
Comunicació Audiovisual	10,120	10,080	2.146
Comunicació Audiovisual - Gestió d'Informació i Documentació Digital	9,461	9,328	2.146
Comunicació i Indústries Culturals	8,104	7,730	2.146
Conservació i Restauració de Béns Culturals	5,000	5,000	2.146
Continguts Digitals Interactius (ENTI)	5,000	5,000	7.500
Creació Artística per a Videojocs i Jocs Aplicats (ENTI)	5,000	5,000	7.500
Criminologia	8,430	8,368	1.516
Criminologia - Dret	10,614	10,326	1.516
Disseny	9,690	9,500	2.146
Dret	8,540	8,460	1.516
Dret - Gestió i Administració Pública	8,706	8,578	1.516
Dret - Relacions Laborals	8,658	8,532	1.516
Economia	7,647	7,344	1.516
Economia - Estadística (UB-UPC)	11,072	11,072	1.516
Educació Social	9,120	9,110	1.516
Empresa Internacional (International Business)	11,018	10,660	1.516
Enginyeria Biomèdica	12,390	12,288	2.371
Enginyeria de Materials	5,000	5,000	2.371
Enginyeria Electrònica de Telecomunicació	7,396	7,202	2.371
Enginyeria Informàtica	8,844	8,588	2.371
Enginyeria Informàtica - Matemàtiques	12,538	12,289	2.371
Enginyeria Química	8,348	6,770	2.371
Estadística (UB-UPC)	9,512	9,340	2.146
Estudis Anglesos	5,548	5,000	1.516
Estudis Àrabs i Hebreus	5,000	5,000	1.516
Estudis Francesos (UB-UAB)	5,000	5,000	1.516

ENSENYAMENT	PAU/ CFGs (inici)	PAU/ CFGs (final)	PREU orientatiu 1r curs
Estudis Literaris	7,844	7,300	1.516
Farmàcia	10,106	9,498	2.146
Farmàcia - Nutrició Humana i Dietètica	11,826	11,590	2.146
Filologia Catalana	5,000	5,000	1.516
Filologia Clàssica	5,000	5,000	1.516
Filologia Hispànica	5,000	5,000	1.516
Filosofia	5,816	5,000	1.516
Física	11,608	11,596	2.146
Física - Matemàtiques	13,340	13,290	2.146
Fisioteràpia (Physiotherapy) (UdG-UB [ENTI])	5,318	5,000	7.333,80
Geografia	5,000	5,000	1.516
Geologia	5,000	5,000	2.146
Gestió d'Empreses en Comerç i Distribució (ESCODI)	5,000	5,000	5.760
Gestió d'Informació i Documentació Digital	5,000	5,000	2.146
Gestió i Administració Pública	6,486	5,734	1.516
Història	5,000	5,000	1.516
Història de l'Art	5,000	5,000	1.516
Infermeria (Campus Bellvitge)	10,302	10,063	2.371
Infermeria (Campus Clínic)	11,490	11,382	2.371
Infermeria (SJD)	8,872	8,612	5.450
Investigació Privada (Títol Propi)	5,000	5,000	1.380
Lingüística	5,000	5,000	1.516
Llengües i Literatures Modernes	5,000	5,000	1.516
Llengües Romàniques i les seves Literatures	5,000	5,000	1.516
Matemàtiques	11,690	11,604	2.146
Medicina (Campus Bellvitge)	12,546	12,458	2.371
Medicina (Campus Clínic)	12,744	12,634	2.371
Mestre d'Educació Infantil	8,420	8,420	1.516
Mestre d'Educació Infantil - Mestre d'Educació Primària	10,870	10,596	1.516
Mestre d'Educació Primària	8,434	8,400	1.516
Nutrició Humana i Dietètica	9,930	9,822	2.146
Odontologia	11,680	11,620	2.371
Pedagogia	7,722	7,562	1.516
Podologia	7,840	7,406	2.146
Producció de Música i So per a la Indústria de l'Entreteniment (ENTI)	5,000	5,000	7.500
Psicologia	8,385	8,250	2.146
Publicitat, Relacions Públiques i Màrqueting (ESRP)	8,648	8,416	5.460
Química	8,624	8,272	2.146
Relacions Laborals	6,432	6,110	1.516
Seguretat (ISPC)	7,480	7,446	1.516
Sociologia	6,832	5,700	1.516
Treball Social	7,939	7,878	1.516
Turisme (CETT)	5,000	5,000	6.418
Centres Adscrits a la UB			
Grup A = 25,27 € / crèdit = 1.516 €			
Grup B = 35,77 € / crèdit = 2.146 €			
Grup C = 39,53 € / crèdit = 2.371 €			

Oferta 2020-2021

Informació actualitzada a **www.ub.edu**



Saps què t'ofereix la UB?

Mira-ho al mòbil!

Futurs Estudiants

www.ub.edu/futurs



www.ub.edu/farmacia



UNIVERSITAT ^{DE}
BARCELONA