

# Dones científiques

Dones pioneres de l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació  
(2a part)

## Women scientists

*Pioneering women of the Catalan Food Sciences Association (2nd part)*



### MONTSERRAT RIVERO I URGELL

Doctora en farmàcia. Especialista en nutrició humana i dietètica. Presidenta de l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (ACCA). Membre numerària de la Reial Acadèmia de Farmàcia de Catalunya (RAFC).

**RESUM:** Aquest article és la segona part de l'homenatge al reconeixement de les dones científiques, emprenedores i exemples per a totes. Seguint l'esquema del primer article, publicat al volum anterior de la revista, hi trobareu dones reconegudes internacionalment, altres catalanes i també dones membres de l'ACCA que han desenvolupat la seva activitat al voltant de l'alimentació en diversos àmbits.

**PARAULES CLAU:** dones, alimentació, científiques catalanes, ACCA.

**ABSTRACT:** *This article forms the second part of a tribute to women scientists and entrepreneurs, as people who are examples for all. Following the same lines as the first article, published in the previous issue of the magazine, here we discuss other Catalan women scientists who are internationally recognized figures and who, as members of the Catalan Food Sciences Association (ACCA), have been actively working in a diversity of fields relating to food.*

**KEYWORDS:** *women, food, Catalan women scientists, ACCA.*

Com cada any, l'11 de febrer se celebra el **Dia Internacional de la Dona i la Nena en la Ciència**. Tots els mitjans de comunicació parlen durant unes hores de dones que van ser transcendents en les recerques científiques i desconegudes per gran part de la població.

Tenim l'obligació que les nenes i les dones amb capacitat de millorar el món amb la recerca sàpiguen que la ciència és també per a elles i descobreixin dones científiques com a models a seguir, en moltes branques del saber. Científiques que amb els seus descobriments ens han facilitat la vida quotidiana com **Lillian Moller Gilbreth** (1878-1972), inventora de la batedora i la nevera; **Josephine Cochrane** (1839-1913), inventora del rentavaixelles; **Mary Anderson** (1866-1953), inventora de

l'eixugaparabrisos; **Katharine Burr Blodgett** (1888-1979), inventora dels cristalls per les lents i el cinema que no s'entelen; **Letitia Mumford Geer** (1852-1935), inventora de les xeringues; **Gertrude Belle Elion** (1818-1999), inventora de substàncies com l'aminopirina per al tractament del càncer i la sida, entre moltes altres.

Aquest article és la segona part del que vaig escriure en el volum 20 de la revista TECA: TECNOLOGIA I CIÈNCIA DELS ALIMENTS, de l'ACCA. Continua sent una petita aportació personal al moviment femení que té lloc arreu del món i especialment a Catalunya. Com a investigadora durant tota la meua vida professional, en el camp de les ciències dels aliments, he viscut en primera persona els avenços i també les dificultats en la conciliació amb

la vida familiar. L'objectiu d'aquest segon article és donar visibilitat a algunes de les dones exemplars que han treballat amb èxit en les ciències.

He escollit dones de diverses professions, internacionals, catalanes i membres de l'ACCA, totes elles interessades en el món de les ciències. Dones amb vides diverses, en molts casos fascinants i no sense dificultats, però que ens demostren les actituds positives, el talent i la feina perseverant que les fan ser les nostres heroïnes i els nostres exemples a seguir.

## 1. DONES PIONERES INTERNACIONALS

### Lise Meitner (1878-1968)

*La científica que descobrí la fusió nuclear i l'única científica que no va voler col·laborar en el Projecte Manhattan.*

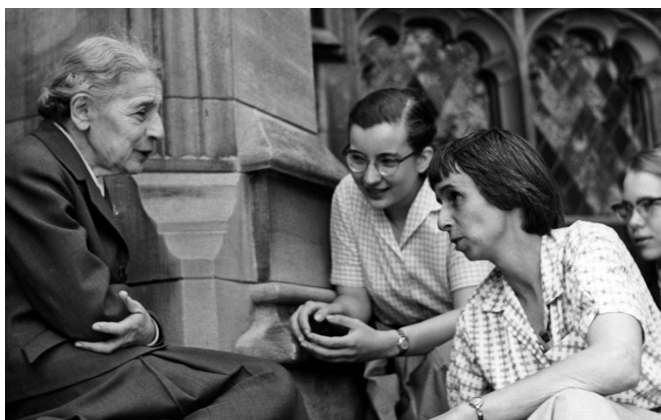


Figura 1. Lise Meitner amb unes estudiants (1959).  
Font: *Viquipèdia* (Nuclear Regulatory Commission).

Diverses dones han contribuït al desenvolupament de la taula periòdica dels elements. Les més conegudes, la polonesa Marie Curie; l'austriaca Berta Karlik, qui també fou la primera dona professora de la Universitat de Viena; l'alemanya Ida Noddack, o la francesa Marguerite Perey, que va descobrir el franci. Lise Meitner va ser part important de l'equip que va descriure la fusió nuclear i va descobrir l'àstat (At) i un isòtop del protactini (Pa).

Va néixer a Viena el 1878 en el si d'una família jueva; el seu pare, advocat, va ajudar intel·lectualment tots els seus fills i filles. A principis del segle xx el suport familiar era fonamental per a una dona en els seus primers passos del desenvolupament intel·lectual.

Al segle XIX, a Àustria, les dones estaven excloses legalment de les universitats, però el 1897, a causa de les zones ocupades per Bòsnia i Herzegovina i la necessitat d'aten-

ció mèdica a les dones musulmanes, el Govern va permetre que les dones cursessin llicenciatures en ciències i lletres. Només quatre van aprovar i la Lise en va ser una. Li fascinava el món de la física i es va doctorar el 1906.

Otto Hahn, un jove químic, va demanar treballar amb ella i ho va fer durant trenta anys. Van publicar molts treballs, però ella no tenia compensació econòmica i el seu pare la finançava. No va ser fins al 1913 que va aconseguir el primer sou (molt per sota del de l'Otto) i la creació del laboratori Hahn-Meitner de radioactivitat. La guerra del 1914 va fer que treballés a l'hospital i a la vegada continués les investigacions sobre l'urani al seu laboratori. El descobriment del **proactini** el va signar Hahn com a autor principal amb l'acceptació de Meitner. Einstein va conèixer Meitner, a la qual anomenava «la nostra Marie Curie». El 1919 va ser la primera dona a obtenir una plaça a la universitat.

Meitner, el 1933, va detectar per primera vegada un positró (antipàrticula de l'electró) i va continuar creant elements més pesats que l'urani. La física nuclear acabava de començar. El 1939 va sortir clandestinament cap a Holanda i finalment va anar a Suècia, on es va trobar amb molts obstacles per part dels investigadors homes i el sou més baix de tot l'Institut Kaiser Wilhelm, encara que era considerada la líder intel·lectual del grup de recerca.

Es van publicar els estudis sense la seva autoria, esgrimint arguments de seguretat perquè era jueva. El 1908 la Lise es va convertir al protestantisme i dues de les seves germanes al catolicisme.

El 1942 se li va oferir treballar en el desenvolupament de la bomba atòmica per acabar amb el nazisme, però no va acceptar la proposta. Cap altre científic va refusar l'ofertament. Tot i que se la considera «la mare de la bomba atòmica», a ella no li agradava aquest reconeixement.

El 1946 va ser rebuda amb tots els honors als Estats Units d'Amèrica (EUA) i nomenada dona de l'any, premi que li va lliurar el president Truman.

El 1847 Otto Hahn va recollir el Premi Nobel i no va mencionar la Lise, va ser un cop molt dur que va distanciar definitivament els dos científics.

Va rebre molts altres premis com a reconeixement per la seva carrera. El 1966 va rebre amb Hahn i Strassman el famós **Premi Enrico Fermi** i en el seu honor es va anomenar *meitneri* l'element químic 109.

Va morir als noranta anys a Cambridge.

## Barbara McClintock (1902-1992)

*Dona pionera en la citogenètica. Va ser capaç de relacionar els caràcters heretats amb els segments cromosòmics.*



Figura 2. Barbara McClintock amb el microscopi.  
Font: *Viquipèdia* (Smithsonian Institution/Science Service).

Va néixer a Hartford, Connecticut. Era la tercera filla d'un jove estudiant de medicina. Va viure els sis primers anys amb els seus oncles, la qual cosa va crear una barreira amb la mare per tota la vida, al contrari que amb el pare, amb qui mantenia relacions cordials. La Barbara vestia com un xicot i practicava esports aleshores considerats de nois. Va ser autodidacta i molt perseverant. Va descobrir les ciències, particularment les matemàtiques i la física, a l'Erasmus Hall High School de Brooklyn.

L'any 1919 va assistir a l'Escola d'Agricultura per estudiar botànica i descobrir la genètica, de la qual no s'apartaria. Va obtenir el postgrau l'any 1925 i el doctorat dos anys més tard. Va triar un camp verge com la citogenètica i va formar un grup de futurs genetistes, un dels quals, George Wells Beadle, fou guardonat amb el Premi Nobel el 1958 per les seves aportacions sobre els gens que controlen el metabolisme. El treball de la Barbara consistia a trobar tècniques per identificar els cromosomes portadors de gens com els del blat de moro. Va ser capaç de relacionar els caràcters heretats amb els segments cromosòmics i ho va publicar a *Genetics* el 1929.

La crisi econòmica del 1929 va ser nefasta per a la recerca i, després, la Segona Guerra Mundial i la postguerra van significar un gran retrocés.

La Barbara va ser una gran investigadora i va rebre reconeixements i guardons per la seva feina. Va emprar el terme *crossing-over* ('entrecruament') per identificar el procés en què dos cromosomes es posen un al costat de l'altre per intercanviar fragments cromosòmics. Era la fi de la genètica clàssica.

Als quaranta anys la Barbara seguia soltera, no es va arribar a casar mai. No volia deixar la ciència. L'any 1944 va ser la tercera dona nomenada membre numerària de l'Acadèmia Nacional de Ciències dels EUA i, més tard, presidenta de la Societat Genètica d'Amèrica.

Va treballar a Cold Spring Harbor, en qualitat d'emèrita, fins a la seva mort.

Va donar a conèixer el descobriment dels elements genètics mòbils i fins trenta anys després la comunitat científica no li ho va reconèixer. Avançada al seu temps, va haver d'esperar que les seves teories de la biologia i la genètica tinguessin cabuda a la ciència. Va rebre el Premi Nobel el 1983, la qual cosa va significar un reconeixement a la seva condició de científica dona menystinguda durant molt de temps, fins que dos científics homes, Jacob i Monod, en van corroborar les tesis.

Una dona científica que va viure grans entrebancs, el crac del 1929, les dues guerres mundials, la guerra de Corea i la del Vietnam, la crisi de Cuba, l'assassinat del president Kennedy, que tant va impactar als EUA, la lluita contra la segregació racial... Totes aquestes circumstàncies van fer més meritòria una vida dedicada amb abnegació a la ciència compartida avui pels científics i historiadors del segle xx.

## Elisabeth Eidenbenz (1913-2011)

*Va salvar aproximadament quatre-cents infants espanyols i dues-cents de jueus procedents d'Europa.*



Figura 3. Elisabeth Eidenbenz (dempeus, la tercera de l'esquerra).

Font: *Viquipèdia* (Swiss Red Cross Archive).

Va néixer a Wila, Suïssa, va ser mestra i infermera, i fundadora de la Maternitat d'Elna, que entre el 1939 i el 1944



va aconseguir salvar aproximadament uns sis-cents infants entre refugiats republicans espanyols i jueus que fugien de la invasió nazi.

Va arribar a Elna el 1937 com a voluntària per ajudar mares i infants del camp de concentració francès durant la Guerra Civil espanyola, i formava part d'un enviament d'ajuda humana i material. Després de la caiguda de la República, els exiliats es van haver de refugiar als camps francesos, en els quals molts d'ells van morir per desnutrició, malalties i altres tipus de misèries. A causa d'això, qualsevol dona embarassada estava condemnada a perdre el fill, o pitjor encara, a morir en el part. Per això l'Elizabeth va decidir convertir un palauet abandonat, pròxim a la localitat d'Elna (i al costat del camp d'Argelers) en una llar de maternitat.

Al principi es va mantenir la maternitat gràcies a donacions voluntàries que arribaven d'Europa, però després del començament de la Segona Guerra Mundial, els fons van disminuir i van començar a arribar refugiats de França i de la resta d'Europa. Principalment eren dones monges que fugien de l'ocupació nazi. Per això, l'Elizabeth es va veure obligada a associar la maternitat amb la Creu Roja i acatar la política d'aquesta sobre neutralitat. Això li impedia acollir refugiats polítics, sobretot jueus, i per això es va decidir a falsejar la identitat de gran part d'ells per tal de burlar aquestes lleis.

A partir del 2002 li va començar a arribar el reconeixement a la seva tasca, amb la publicació de diversos llibres sobre la seva gesta i la concessió de diverses distincions individuals. Va morir a Zuric el 23 de maig de 2011, a l'edat de noranta-set anys.

A casa nostra, el 2017, el regidor de les Corts Agustí Colom va canviar simbòlicament l'actual carrer de la Maternitat pel d'**Elisabeth Eidenbenz**, per recordar aquesta infermera suïssa heroica.

## 2. DONES PIONERES CATALANES

### Mariquita Tennant (1811-1860)

*Reformadora social, va obrir casa seva per ajudar dones maltractades.*

Nascuda a Barcelona, Mariquita Tennant era filla de Don Antonio Eroles i Sanxom de Cal Tirs del Pla de Sant Tirs, comanador dels Miquelets d'Organyà entre el 1821 i el 1823, que es va veure obligat a exiliar-se a Londres, a finals del 1823, on va marxar amb l'esposa i quatre fills.

Tennant es va casar el 1833 amb un ric cerveser anomenat David Reid. Van anar a viure a Florència. El seu espòs era epilèptic i durant una convulsió va caure fatalment d'una finestra només nou mesos després del seu matrimoni. Tennant va ser vídua i després mare, van tornar a Londres, on la família Reid les va cuidar i va ajudar a finançar la seva tornada a Catalunya el 1834, on ella va estudiar dret.



Figura 4. Mariquita Tennant, àlbum familiar.  
Font: *Viquipèdia* (Nferranferer).

El 1838 es va casar amb Robert Tennant, que havia estudiat a la Universitat de Cambridge i s'havia convertit en pastor anglicà. Van viure a Florència, on el seu espòs va morir sobtadament el 1842.

Se'n va anar a viure a una gran mansió del segle XVI, The Limes, a Clewer, a prop de Windsor. A finals del 1848 va acollir una dona maltractada, Marianne George, que tenia quatre fills engendrats pel seu propi padrastre. Encoratjada pel rector Thomas Thellusson Carter, es va oferir a acollir més «dones indefenses». El juny següent en tenia dues més i aviat en van ser dotze. Tennant va treballar dur, però el febrer del 1851 no va poder treballar més i va renunciar. A partir del 1854, va viure en un pis de Windsor i va obrir una oficina de recollida a prop dels *pubs*. Va morir a Windsor als quaranta-un anys.

### Creus Cases i Sicart (Barcelona, 1913-2007)

*Va ser la primera catedràtica de botànica de l'Estat espanyol i la primera dona que es va incorporar a l'Institut d'Estudis Catalans (IEC).*



Figura 5. Creus Cases, Universitat Autònoma de Barcelona (UAB), setembre de 2004.  
Font: UAB.

Creus Cases i Sicart va néixer a Barcelona. El seu pare va ser un expert jardiner del qual va heretar l'estima per la natura i l'afició per la botànica. Va cursar la carrera de farmàcia gràcies a un conegut mecenes i empresari, Rafael Patxot, que es va exiliar a Suïssa durant la Guerra Civil espanyola.

Va iniciar la carrera de farmàcia el 1931 a la Universitat de Barcelona (UB), on va tenir com a professor l'eminent

botànic Pius Font i Quer, que va afirmar la seva afició pel món de les plantes. Va finalitzar els estudis el 1936, tot i que tres anys més tard va haver de revalidar el títol que el franquisme li havia anul·lat. A partir de 1937 va exercir de farmacèutica i després de la Guerra va regentar la farmàcia de la Quinta de Salut l'Aliança, sense perdre el contacte amb els botànics ni amb les plantes.

Va ser professora a les facultats de Farmàcia i de Biologia de la UB. És considerada la farmacèutica, professora i biòloga espanyola més important del segle xx, una botànica especialista en les «plantes inferiors».

La seva dedicació a la briologia (plantes terrestres no vasculares) va començar molt aviat, sota l'empara del professor P. Seró. El 1947 va passar a treballar al laboratori de botànica de la Facultat de Farmàcia de la UB. El 1949 va obtenir la plaça d'adjunta interina de fanerogàmia a la mateixa facultat. El 1951 va defensar la tesi doctoral, dedicada als briòfits.

El 1967 va ser nomenada professora de fitogeografia de la Facultat de Biologia de la UB. El 1971 va obtenir la càtedra de botànica a la UAB. Després de la jubilació va ser nomenada professora emèrita, el 1983, moment a partir del qual es va dedicar amb major passió a l'estudi dels briòfits, de tal manera que el 1989 va constituir la Societat Espanyola de Briologia, de la qual va ser la primera presidenta.

Va ser la primera dona membre numerària de la Secció de Ciències Biològiques de l'IEC. També va ser membre de la Reial Acadèmia de Farmàcia de Catalunya.

La seva contribució a la briologia es resumeix en dos-cents setze treballs publicats, especialment en els camps de la taxonomia i la florística. Va explorar amb certa assiduitat el Montseny, el massís de Garraf, el Pirineu, les Illes Balears, els Monegres i diverses zones peninsulars com Sierra Nevada, el sistema Ibèric, el sistema Central, diversos massissos portuguesos, etc.

Com a colofó de la seva carrera, va plasmar els seus coneixements en dues obres de síntesi, la *Flora dels briòfits dels Països Catalans* i el *Handbook of mosses of the Iberian Peninsula and the Balearic Islands*.

Entre altres distincions va rebre la Medalla Narcís Monturiol de la Generalitat de Catalunya, el Premi Fundació Catalana per a la Recerca i el Premi Crítica Serra d'Or pel llibre *Flora dels briòfits dels Països Catalans*.

### 3. DONES PIONERES DE L'ACCA

Continuem coneixent més dones i les seves professions, sòcies de l'ACCA. Algunes han estat o són pioneres en les seves activitats i orgull de la nostra associació.

Com que moltes han estat col·legues i també amigues, he realitzat algunes entrevistes individuals. Podeu llegir el resum d'algunes respostes que poden resultar interessants per conèixer la persona i també la contribució que ha fet a la ciència.

#### M. Pilar Soler Vilaret

*Iniciadora d'una saga farmacèutica. Exemple de superació i adaptabilitat professional amb èxit.*



Figura 6. Maria Fernandez Boada, Pili Soler Vilaret, Cristina Boada Soler, Betty Boada Soler.  
Font: Arxiu de la família Soler-Boada.

Tots la coneixem com la Pili, una dona especialment simpàtica i parladora. Va néixer a Barcelona i és la filla petita de cinc germans. La seva família, molt arrelada a l'Empordà, li va fer estimar els cultius de vinya.

Vaig fer el batxillerat de lletres per ser advocada com el meu pare i el meu germà, però a la mare no li agradava i em va fer estudiar el secretariat del Centro de Influencia Católica Femenina (CICF) amb idiomes, més productiu per a mi, segons em deia.

Casada vaig tenir la meua primera filla, la Cris. El meu marit tenia una farmàcia del seu pare, però ell no era farmacèutic. Quan en va morir el regent, era necessari que algú de la família estigués estudiant farmàcia per conservar-la. Jo em vaig animar a estudiar-la. Durant la carrera va néixer la Betty, la meua segona filla.

La Pili sempre ens recorda que era de lletres i que encara que estudiava amb molta il·lusió, tenia dificultats per la química, la física i les matemàtiques, però que va trobar una pinya de companyes disposades a ajudar-la i a estudiar amb ella.

En acabar vaig estar un any treballant a l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau, aprenent a fer fórmules magistrals, que junt amb la nutrició, han estat les meves prioritats professionals.

He sigut titular durant quaranta-cinc anys de la farmàcia de la plaça Bonanova, fins que les meves filles m'han reemplaçat i ara tinc una farmàcia a Molins de Rei. Adoro la meva professió i als setanta-vuit anys encara en gaudeixo. Continuo rebent cursos i formació.

La Pili ha participat en totes les campanyes de Salut Pública, en temes d'alimentació. Amb el Pla d'Educació Nutricional pel Farmacèutic (PLENUFAR), del Consell General de Farmacèutics, ha organitzat i ha participat en activitats adreçades a gent del seu barri.

També he donat cursos en el Col·legi Oficial de Farmacèutics de Barcelona (COFB) dins de la Vocalia d'Alimentació, a la qual he estat sempre vinculada. A la farmàcia sempre m'ha preocupat el seguiment farmacològic dels meus pacients i recomanar dietes que els ajudessin en el seu tractament.

Actualment tinc dues filles i una neta farmacèutica, a més de dos nets que estan estudiant farmàcia, un dels quals fa el doble grau en ciències de l'alimentació i nutrició.

La veritat és que sempre he lluitat per allò que m'he proposat i no he tingut cap entrebanc per ser dona.

Com a membre d'ACCA, la Pili segueix interessada en tots els avenços en l'alimentació i la nutrició i participa activament en les activitats de la nostra associació amb molt d'interès. Per acabar, ens deixa un consell a les dones: «Animo totes les dones a lluitar pel que volen fer, encara que sembli difícil, amb força de voluntat es pot conciliar la vida familiar amb la professional, resolent el dia a dia».

## Montserrat Banqué Molas

*Metgessa, col·laboradora de l'ONG Nutrició sense Fronteres, en la qual ha descobert una altra cara de la nutrició.*

No té consciència de quan va decidir fer medicina, recorda haver-ho verbalitzat als dotze o tretze anys i que després va ser un camí natural.



**Figura 7.** Montserrat Banqué.  
**Font:** Arxiu personal de M. Banqué.

Va estudiar medicina en una època en què la facultat estava molt massificada, ens diu, però el fet de ser dona no era cap impediment per a res. Els primers cursos, però, «t'havies d'espavilar a arribar d'hora per poder seure a classe, tot i així el temari de la carrera em va agradar molt, especialment fisiologia».

La primera idea era fer medicina general, i vaig treballar fent substitucions com a metge de poble i a barris de l'àrea metropolitana, però no hi havia possibilitat de places fixes de feina, ja que vam coincidir amb canvis en l'estructura de la salut pública. Entre substitució i substitució anava fent cursos i va ser en un d'aquests que vaig descobrir la nutrició, de la qual, en la carrera, quasi no n'havíem parlat. Buscant on podia formar-me en nutrició vaig conèixer els cursos per a metges que impartia el doctor Gerard Debry a la Universitat de Nancy I, a França. Durant dos anys vaig seguir els estudis i realment va valer la pena; ni a Barcelona ni a la resta del país hi havia res semblant. Va ser difícil perquè vaig haver d'aprendre francès a correuita, no n'havia fet al batxillerat, i saber-ne suficient per fer els exàmens escrits.

Com a tesina vaig fer un estudi de l'estat nutricional dels pacients de l'Hospital Psiquiàtric de Santa Coloma, on ara hi ha la Facultat de Nutrició, en aquell moment encara a ple rendiment com a psiquiàtric.

I per casualitat vaig entrar en la indústria de la nutrició especial per portar l'àrea de llets infantils, normals i terapèutiques. No sabia res de la indústria ni de màrqueting però em va il·lusionar un projecte en el qual podia desenvolupar productes de manera global, des de la idea, la fórmula, els estudis clínics i les qüestions tècniques, fins als documents de presentació als professionals sanitaris. Em vaig centrar a desenvolupar productes i serveis per a la nutrició clínica, especialment l'enteral. Temes com l'omega-3 en llets d'inici, els espessidors per disfàgia, la fibra pel trofisme intestinal, les fórmules per a nadons de baix pes, la rehidratació per diarrees agudes... eren molt interessants. En treballar globalment els productes també em vaig especialitzar en les àrees regulatòries per obtenir el registre i el finançament públic dels productes d'ús mèdic, cosa que facilitava que el pacient pogués obtenir la nutrició a casa seva i no hagués d'estar ingressat a l'hospital. En aquesta àrea vaig estar implicada amb l'AENE (Asociación Española de Nutrición Enteral).

Degut als moviments habituals en les empreses jo vaig anar canviant de companyia (Wander, Sandoz, Novartis, Nestlé), però sempre amb els meus productes. Quan vaig arribar a la indústria hi havia molt poques dones i semblava difícil imposar el criteri científic per sobre del comercial, però va evolucionar ràpidament i l'àrea de formació dels delegats, que sempre m'ha agradat, va ser vital.

Treballar a la indústria m'ha permès aprendre moltes coses i de temes molt diversos, cosa que no hauria passat si hagués continuat com a metge de poble. Ha sigut enriquidor neces-



sitar estar sempre al dia i tenir la possibilitat d'assistir a tot tipus de congressos i reunions mèdiques a molts llocs del món. Conèixer el món de la indústria des de dins m'ha aprofitat a valorar les aportacions que aquesta ha fet en l'alimentació clínica per garantir el bon estat nutricional dels pacients.

També era una feina molt absorbent, exigent i sovint estressant que ha requerit tot el meu temps de treball. El temps per a la família i els fills era sagrat i no podia compartir-se. Per això quan vaig canviar d'etapa laboral vaig voler dirigir-me a l'àrea social que m'atreia de sempre i que no havia pogut tocar. Actualment, col·laboro amb l'ONG Nutrició sense Fronteres, en la qual he descobert un altra cara de la nutrició i que encara hi ha molta feina per fer per garantir el dret universal a una alimentació suficient i saludable. He pogut viure la meua professió amb interès i passió, i això és una sort, ja que gran part del temps de la nostra vida el destinem a la nostra professió.

## Mercedes Camps Miró

*Farmacèutica, empresària, reconeguda especialista en els aspectes sanitaris reguladors.*

Li demanem: per què va voler ser farmacèutica?

En finalitzar el curs selectiu a la Facultat de Química, em vaig retrobar amb una companya de l'escola, la Montse Rivero, una gran amiga meua en l'actualitat, qui em va descobrir la carrera de farmàcia. Sempre em deia: «pensa que a farmàcia s'estudia molta química», que és el que jo volia estudiar, «però també ciències del cos humà, com la biologia, les plantes, alimentació, que la fan molt interessant». Així que vaig decidir deixar la Facultat de Química per la Facultat de Farmàcia.

Començo la meua activitat professional en un laboratori de cosmètica, on vaig aprendre la que seria la meua professió fins a dia d'avui, quaranta-vuit anys després.

Els meus primers contactes a la indústria van estar dedicats a la higiene bucodental i a l'aprofundiment i la divulgació de l'eficàcia del fluor enfront de la càries, durant gairebé divuit anys.

En acabar aquesta etapa, es produeix un primer canvi en la meua trajectòria professional, ja que l'empresa internacional de cosmètica on jo treballava es va vendre i la plantilla va ser indemnitzada. Vaig aprofitar aquest moment de canvi per crear la meua pròpia empresa com un

projecte personal propi, el Gabinet Tècnic Farmacèutic M. Camps, una consultoria sanitària d'aspectes reguladors sobre cosmètics, productes sanitaris i complementos alimentaris i d'això ja fa trenta anys.

És, a més, la seua social del grup GENA (Grup d'Estudis en Nutrició i Alimentació), en el qual elaborem diferents estudis científics i clínics relacionats amb l'alimentació. És a partir d'aquí que decideixo fer-me sòcia de l'ACCA, perquè és una associació molt activa, que fa una tasca excel·lent creant, a través de la revista *TECA*, articles i continguts de gran actualitat, i participant en xarxes de molta divulgació.

He de dir que quan començo amb el Gabinet no esperava que tingués una existència tan perllongada i exitosa, sobretot perquè en la seva etapa més inicial aquesta activitat era desconeguda en el sector, ja que la indústria no tenia costum d'internalitzar els serveis de l'àmbit regulador, cosa que en l'actualitat s'entén com un fet d'allò més normal i habitual.

En la meua trajectòria de consultora vaig haver d'aprendre a ser empresària amb tot el que això comporta: contractació de personal, facturació, relació client/empresa, establiment d'una base física com a centre...

A poc a poc la meua activitat professional es consolida i la meua presència en el sector comença a ser més reconeguda i normalitzada. Això m'obre les portes de la Vocalia de Dermofarmàcia al Col·legi Oficial de Farmacèutics de Barcelona (COFB), de la Junta de Govern de l'Associació Espanyola de Farmacèutics de la Indústria (AEFI) i de la Junta de Govern del COFB. Tot això em va permetre, posteriorment, ingressar a la Reial Acadèmia de Farmàcia de Catalunya (RAFC).

La meua vida personal va totalment lligada a la meua vida professional com a dona farmacèutica i em declaro una apassionada del sector; sempre m'he sentit molt orgullosa de formar-ne part i m'he sentit molt feliç de poder-hi contribuir. És per això que quan em pregunten, sobretot la gent jove que busca una opinió sobre el sector, no puc fer una altra cosa que recomanar-los d'introduir-s'hi i animar-los a fer-ho. Com he comentat amb anterioritat, ha estat un dels motors de la meua vida.

## Montse Bosch Gallego

*Biòloga, investigadora, especialista en microbiologia i genètica.*

A la pregunta sobre per què va estudiar biologia, Montse Bosch respon:

Sempre m'ha interessat entendre l'entorn en què vivim i per això vaig decidir estudiar biologia. Un cop iniciada la



Figura 8. Mercedes Camps.  
Font: Arxiu personal de M. Camps.

carrera em va interessar especialment el món dels microorganismes i per això vaig fer l'especialitat de microbiologia i genètica.

Vaig fer pràctiques durant els dos darrers anys de la carrera universitària en un dels grups de recerca de la Universitat Autònoma de Barcelona. Em va apassionar el món de la recerca i vaig tenir l'oportunitat de fer el doctorat en aquell grup.



**Figura 9. Montse Bosch.**  
Font: Arxiu personal de M. Bosch.

No tinc formació específica en alimentació i nutrició. El meu interès per aquest camp va néixer arran de la meua incorporació com a investigadora en una empresa biotecnològica dedicada al desenvolupament d'ingredients, principalment probiòtics, amb capacitat de modular el microbioma. Donada l'estreta relació entre microbioma i alimentació m'he anat formant en aquest àmbit, principalment a través de publicacions científiques sobre l'assumpte i del contacte directe amb empreses agroalimentàries.

La meua experiència en aquest àmbit ha estat sempre lligada a la recerca aplicada per al desenvolupament i la caracterització, aportant evidències científiques, de nous ingredients amb capacitat de modular el microbioma per tal de poder contribuir d'aquesta manera a la millora de la salut i el benestar de les persones. Des de la meua posició, primer en l'empresa biotecnològica i després en el Centre Tecnològic Leitat, sempre he intentat promoure projectes de recerca cooperatius entre empreses i organismes de recerca, tant a escala nacional com europea, per tal de poder proposar solucions innovadores i ambicioses per contribuir a fer front a alguns dels principals reptes als quals ha de plantar cara la nostra societat, com ara la seguretat alimentària entesa en un sentit ampli i la sostenibilitat dels processos productius. És per això que en els darrers anys han aparegut projectes relacionats amb la promoció d'estratègies sostenibles alimentàries basades en la modulació del microbioma al llarg de tota la cadena, des del microbioma del sòl al de l'aliment mateix.

A la pregunta sobre quines dificultats es va trobar, la Montse ens respon que la principal dificultat és **la falta de recursos que es destinen a recerca** encara actualment a Espanya.

En el meu cas, he tingut la sort de treballar en un entorn en el qual el fet de ser dona no ha estat mai un impediment.

He après molt de les persones amb les quals he anat interaccionant en les diferents propostes i projectes. He tingut la sort de poder col·laborar amb gent amb una gran experiència i grans coneixements que han compartit amb generositat. I em quedo amb això.

He estat membre de la Junta Directiva de l'ACCA i participo activament en diferents grups de treball de la plataforma Food for Life-Spain.

Les recomanacions que faria a altres dones són:

Sempre dic que hem d'intentar treballar en allò que ens motiva, que ens agrada i on puguem donar el millor de nosaltres mateixes.

## Anna Bach Faig

*Actual vocal d'alimentació del Col·legi de Farmacèutics de Barcelona.*



**Figura 10. Anna Bach.**  
Font: Arxiu personal d'A. Bach.

Vam preguntar a l'Anna per què va escollir farmàcia i com van ser els seus inicis professionals.

Vaig escollir farmàcia perquè m'aportava una bona base de ciències de la salut. La meua mare és metge i jo no em veia fent atenció mèdica individualitzada, intuïa que m'agradava una atenció més comunitària i, d'altra banda, m'agradaven les ciències de l'alimentació. La farmàcia també proporcionava una bona base i opcions de continuar amb la llicenciatura de ciència i tecnologia dels aliments (CTA). En aquell moment sols hi havia la diplomatura de dietètica i nutrició, i amb aquesta opció m'hauria faltat la base sanitària.

Durant els estius, abans d'anar a la universitat, si no era a l'estranger aprenent anglès, treballava en el negoci familiar. Quan vaig començar la carrera, ja vaig col·laborar al Departament de Fisiologia Humana de la Facultat, per acostar-me una mica més a la ciència. Allà vaig aprendre la manipulació animal i tècniques de laboratori. Un cop llicenciada vaig treballar en una farmàcia de poble, fins que vaig marxar a Glasgow a estudiar el Màster en Nutrició i Salut pública.

L'experiència de farmacèutica comunitària d'un poble petit va ser molt gratificant i, a continuació, vaig fer de farmacèutica comunitària a Barcelona, fins que vaig continuar amb el doctorat i la meua feina de coordinadora científica, on he estat més d'una dècada abans de la posició actual de professora a la universitat.



L'experiència professional de l'Anna ha estat molt variada, li vam demanar que ens expliqués què li han aportat a la vida aquestes vivències.

Agraeixo haver col·laborat i treballat en feines variades, cadascuna m'ha aportat una perspectiva i uns aprenentatges.

Vaig començar de ben jove a l'Associació d'Estudiants de Ciències de la Salut col·laborant des de la Garrotxa, i actualment intento col·laborar-hi tant com puc i em permet el càrrec acadèmic actual de directora del Màster de Nutrició i Salut de la Universitat Oberta de Catalunya (UOC). La investigació i la docència ocupen bona part del meu temps, però estar a l'última en aquests aspectes t'ajuda a contribuir en aquestes altres institucions en què col·labores.

Una experiència molt gratificant és estar al capdavant de la Vocalia d'Alimentació del COFB: poder col·laborar activament, implementar campanyes de sensibilització, com les que hem posat en marxa, generar continguts d'educació nutricional, programes formatius, projectes de recerca, serveis professionals.

Quan li vam demanar quines dificultats va trobar, va respondre el següent:

Has de bregar amb interessos variats, i com que és un càrrec de representació en una entitat que engloba més de vuit mil professionals de diversos àmbits d'actuació farmacèutica, és un repte constant.

Ser dona en una entitat i un col·lectiu majoritàriament femení, crec que és més fàcil que en altres contextos, tot i que ser dona ho fa tot una mica més difícil. Però a mi em van els reptes, com comentàvem. Ser científica i dona ja és complex i, per tant, ja no venia d'aquí.

Tot seguit ens va explicar què destacaria de la formació i el treball en els camps de l'alimentació i la nutrició. Li vam preguntar si havien estat experiències satisfactòries.

Molt satisfactòries, ja que els membres de la meua Vocalia, prop de cinc-cents, compartim la passió pel món de l'alimentació. Estic orgullosa de tots els membres i els grups de treball i de tot el que han aportat i aporten en aquest camp. Vull destacar que en la majoria de reunions de la Vocalia és un gust, un privilegi, constatar l'ampli coneixement que hi ha en el col·lectiu en els diferents àmbits de l'alimentació. És fàcil treballar en la Vocalia on tinc més membres actius, és un autèntic plaer.

Les recomanacions que faria a altres dones són:

Que cal promoure la resiliència. Les noves generacions demanen i exigeixen immediatesa, i la realitat és que cal treballar molt per aconseguir fites professionals. Sembla

que hàgim d'estar doblement preparades. La societat sembla que està canviant, però depèn de cadascuna de nosaltres també facilitar aquest canvi.

## Silvia Bañares

*Una advocada en la nostra associació, que va ser membre de la Junta Directiva.*

Vam demanar a la Silvia com és que sent advocada va escollir treballar en l'àmbit de l'alimentació i la nutrició, com a base de la seva professió.



**Figura 11.** Silvia Bañares. Font: Arxiu personal de S. Bañares.

Vaig arribar al món de l'alimentació una mica per casualitat: en un sopar de científics, un investigador irlandès que treballava en l'àmbit dels probiòtics em va preguntar (era 1998!) si aquelles soques havien de ser considerades com a aliments o bé com a medicaments.

Aquella pregunta em va impressionar: pensava que els científics ho haurien de tenir clar, i que els advocats poc hi tindriem a dir. Així que a la tornada vaig donar un cop d'ull a la normativa que en aquell moment hi havia i vaig trobar-me un buit legal.

Per aquelles dates estava triant el tema de la meua tesi i vaig proposar al meu director, el doctor Antoni Font (catedràtic de dret mercantil), una terna de temes entre els quals hi havia els aliments funcionals i els probiòtics. Sortosament, no li va desagradar sinó que em va encoratjar a treballar aquest.

A partir de la publicació de la tesi, el dret alimentari cada vegada ocupava més temps dins de la meua vida professional. El resultat ha estat que en l'actualitat m'hi dedico exclusivament.

La Silvia va decidir dedicar temps a treballar dins de l'ACCA. Ha format part de molts grups de decisions per elaborar recomanacions en seguretat dels aliments i ha estat pionera a Espanya. És una persona molt reconeguda en la nostra societat i sempre també molt enfeïnada. Li vam preguntar quina ha estat la seva experiència.

L'ACCA va ser una de les meves primeres aproximacions al dret alimentari. Vaig trobar l'Associació gairebé per casualitat, i vaig acabar per implicar-m'hi plenament. L'ACCA ara i abans ha reunit gent absolutament valuosa, tant per experiència com per coneixements. I alhora tenia l'agilitat per tirar endavant petits/grans projectes com ara la revista *TECA*.

El dret alimentari era (i encara és) un gran desconegut, el Col·legi d'Advocats de Barcelona no en té una comissió, la universitat rarament aborda aspectes normatius diferents de la seguretat alimentària, la formació és ben escassa... Tot això m'ha portat a formar part de diversos grups i col·lectius sempre que m'ho han ofert i quan creia que podria aportar alguna cosa.

També vam voler saber quines dificultats va trobar i si el fet de ser dona va ser una ajuda o un impediment.

No sempre és fàcil ser dona i ser advocada. Tradicionalment el món de l'advocacia ha estat un món masculí, i en l'àmbit del dret alimentari amb prou feines hi havia dones quan vaig començar. Ser dona no ha estat veritablement una ajuda: en certa manera s'esperava de nosaltres que repliquéssim el món masculí dins de l'exercici de la professió. Com moltes companyes de carrera vaig decidir que la meua pràctica del dret havia de ser diferent, a la nostra manera, oblidant els esquemes i formes tradicionals, i així ho he fet des d'aquell moment.

Tot seguit ens va explicar què destacaria de la seva experiència professional, tant al gabinet com a les associacions en els camps de l'alimentació i la nutrició. Li vam preguntar si han estat satisfactòries i quines experiències estan sent mes engrescadores.

Potser destacaria el fet de descobrir que el dret alimentari és un dret de drets: té interacció amb moltes altres branques (com el dret mercantil, de la competència, dels consumidors o el dret administratiu) i també t'obliga a interactuar amb experts d'altres àrees, fet que resulta molt enriquidor.

Les recomanacions que faria a altres dones són:

Que no es desanimin, és cert que implica apropar-te a coneixements i mirades tècniques i científiques que mai s'aborden en la carrera de dret, però això no és cap obstacle per a nosaltres. Ans al contrari: pot ser absolutament interessant. I fan falta moltes més dones en aquesta branca del dret i en el món de l'alimentació!

## Gloria Sabater

*Farmacèutica pionera en antienvelliment.*

Quan li preguntem per què va estudiar farmàcia, respon que curiosament no tenia ni idea de què estudiaria, la seva orientació era més artística. Els seus pares eren farmacèutics i tenien el La-



Figura 12. Gloria Sabater.  
Font: Arxiu personal de G. Sabater.

boratori Sabater, molt reconegut; explica amb sinceritat que va agafar la via fàcil, encara que la carrera de farmàcia no ho va ser.

Quan va arribar de la universitat ja portava sota la màniga una sèrie de tècniques analítiques que havia après i les va implantar de seguida al laboratori dels seus pares.

Amb els anys, explica que va anar passant per diferents departaments fins que, sent directora de la divisió de qualitat, va sentir el seu pare parlar dels nous mètodes d'anàlisi enfocats a la medicina antienvelliment, i li va dir: «jo també els vull aprendre».

Em vaig apuntar a un curs que es feia a Londres sobre envelliment i em va semblar molt interessant, i després vaig fer altres cursos com el programa d'especialització de medicina antienvelliment organitzat per la Universitat de CUNIC Charleroi.

Ara col·laboro amb SHA Wellness Clínic i la Clínica Planas en els seus programes d'antienvelliment i participo i he participat com a professora en diferents màsters universitaris d'aquesta especialitat.

Li demanem com va començar com a empresària.

Sense saber-ho ni planificar-ho. Jo havia començat a comprar-me suplementes en tots aquests viatges que feia quan estudiava el curs d'antienvelliment i després els meus familiars i amics, quan en comprava per a mi, em deien que fes una comanda també per a ells.

Així que un dia la meua germana i jo ens vam plantejar obrir una botiga de complements antienvelliment i d'aquí vàrem passar a ser distribuïdores i després a ser fabricants i a desenvolupar una línia pròpia de complements alimentosos. Actualment, a més a més, col·laboro amb diverses empreses per ajudar-los a dissenyar les seves fórmules. Estic personalment satisfeta d'aquesta última etapa a Salengei, perquè com que som més petits, l'equip directiu el portem entre tres, és més divertit.

Quan li preguntem quines dificultats va trobar i si el fet de ser dona va ser una ajuda o un impediment, respon això:

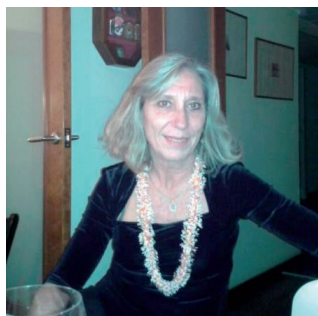
No he tingut mai cap dificultat per ser dona, ni m'ho ha semblat, crec que ser emprenedor no està renyit amb ser dona.

Les recomanacions que faria a altres dones són:

Que siguin elles mateixes, que es moguin sempre cap endavant seguint el que els diu el cor i, si no, que canviïn les seves circumstàncies. Que no tinguin por al canvi, canviar és avançar.

## M. Isabel Labad Urgell

*Farmacèutica, especialitzada en complements alimentaris.*



**Figura 13.** Maribel Labad.  
Font: Arxiu personal de M. I. Labad.

La Maribel, com tots la coneixem, va fer el batxillerat de ciències, ja que el seu pare era catedràtic de matemàtiques. No tenia cap familiar farmacèutic i ens explica que va decidir fer farmàcia perquè és el que anava a fer la seva millor amiga.

En acabar la carrera, va estar en una càtedra de la facultat de professora ajudant en pràctiques, va fer la tesina i cursos diversos en farmàcia galènica, gràcies als quals va trobar feina com a directora tècnica per muntar un laboratori d'especialitats farmacèutiques publicitàries (EFP), on va estar onze anys.

Ens explica que va trobar dificultats en les entrevistes a grans laboratoris farmacèutics, li preguntaven si tenia marit i si voldria tenir fills, ja que això l'aturaria en la seva professió.

En les tres empreses en què ha treballat ha après a formular, també amb plantes medicinals, i en la darrera, quan es va jubilar, feia divuit anys que hi treballava com a directora tècnica.

Es va especialitzar en complements d'alimentació i va fer cursos d'alimentació. Va aprendre a formular, fabricar, analitzar producte acabat, etc., en un laboratori de fabricació a tercers en forma de comprimits, càpsules, líquids amb diverses composicions... ella era la responsable d'alliberar tots els lots fabricats.

Com veieu, la Maribel sí que va tenir algunes dificultats en els seus inicis però va perseverar i va aconseguir un reconeixement professional en la seva especialitat dins del sector dels complements alimentaris.

La seva recomanació a totes les dones és: «Persegueix els vostres somnis, jo ho vaig aconseguir als quaranta-set anys incorporant els coneixements en l'alimentació, els

ingredients i les noves tecnologies, cosa que vaig posar en pràctica fins a la meva jubilació».

Ara, la Maribel continua activa i formant-se, des de l'ACCA, i la trobareu a quasi totes les activitats de la nostra associació.

## M. Victòria Rivero San José

*Pionera en tallers de cuina a l'escola per a adolescents.*



**Figura 14.** M. Victòria Rivero San José.  
Font: Arxiu personal de M. V. Rivero.

La M. Victòria, *Tori*, com tothom la coneix, és una sòcia de l'ACCA particular i molt interessant. Els seus estudis van ser de magisteri i psicopedagogia. Ha dedicat tota la seva vida laboral a la docència de diverses matèries, entre les quals l'alimentació i la cuina.

Vaig treballar en una escola que dedicava dues tardes a la setmana a tallers diversos que els alumnes triaven periòdicament i durant vint anys vaig ser la professora de cuina de nois i noies de dotze a catorze anys. L'èxit del taller no va decaure mai, ans al contrari, era el més demanat pels alumnes.

Li demanem el perquè d'aquest fet.

Cada dia de taller, els alumnes elaboraven una recepta atractiva en la qual aprenien i practicaven un procés o una habilitat culinària com ara fregir, amassar, batre, fornejar, etc. A més, feien la neteja dels estris, mesuraven, pesaven, seguien receptes i treballaven en grup. Al final de cada taller, es repartien i menjaven el que havien elaborat.

En poc temps, l'activitat lúdica la vaig convertir en un crèdit acadèmic anomenat «Bon profit», que afegia a les classes de cuina l'estudi del funcionament de l'aparell digestiu, classes de nutrició (composició i classificació d'aliments, piràmide alimentària, malalties relacionades amb la nutrició), aprendre a parar taula en funció del menú i normes d'educació a taula. D'aquesta manera l'alumne tenia una visió completa del fet d'alimentar-se, prenia consciència de la necessitat que la dieta fos saludable i variada, aprenia a cuinar plats de gastronomia europea i a saber estar a taula.



La vocació i l'afició a la cuina em van animar a preparar, de forma autodidacta, tallers, materials i classes per aquest crèdit que impartia, a més d'altres assignatures acadèmiques i tutoria. Durant molts anys van passar per la «cuineta», com en dèiem, desenes d'alumnes que gaudien, aprenien i socialitzaven. I jo tenia la satisfacció d'haver-los preparat per a la vida.

La Tori participa en les activitats de l'ACCA i segueix amb interès totes les publicacions que li permeten estar al dia en temes d'alimentació, nutrició, dietètica i cuina.

«El **Science and Cooking World Congress Barcelona**, coorganitzat per l'ACCA, és una gran oportunitat de conèixer els avenços mundials en les noves tecnologies de la cuina», comenta la Tori.

Quan li demanem si ha tingut dificultats com a dona, respon:

Com a dona docent, m'ha afectat l'«esquerda» salarial que hi havia entre professors i professores, que triessin preferentment els homes per als càrrecs de direcció malgrat no tenir les qualitats necessàries i haver de demostrar la meua vàlua per guanyar-me el respecte de tota la comunitat educativa.

El consell que dono a les dones treballadores és que facin la seva feina amb dedicació i entusiasme, que es facin respectar i que actuïn com a dones sense voler imitar actituds i imatges masculines.

## Silvia Calafell

*Una mallorquina a l'ACCA, farmacèutica i treballadora de la indústria alimentària.*



**Figura 15.** Silvia Calafell.  
Font: Arxiu personal de S. Calafell.

A la pregunta sobre per què va escollir estudiar farmàcia la Silvia respon:

A la meua família portem la farmàcia a la sang. El meu avi patern és qui va començar la saga farmacèutica, des-

prés els meus pares i, finalment, jo. Ho vaig tenir clar des del principi.

Encara que l'oficina de farmàcia familiar, situada al carrer Sindicat de Palma de Mallorca, era l'opció més fàcil com a sortida al món laboral, durant els estudis universitaris vaig descobrir que la part de nutrició i alimentació era la que més m'agradava, així que vaig iniciar l'aventura a la indústria i, després d'acabar la llicenciatura de farmàcia, vaig cursar la llicenciatura de ciència i tecnologia dels aliments.

Vaig tenir un primer contacte amb la indústria, en una assessoria alimentària, i m'hi vaig quedar. Ara fa més de vint anys que hi treballo, actualment com a directora tècnica a Laboratorios Ordesa.

Treballar en la indústria alimentària és una aventura constant, els avenços científics, el dinamisme actual del coneixement, així com els reptes que ens presenta la societat actual, com l'Agenda 2030 de desenvolupament sostenible, fan que els canvis que cal dur a terme siguin constants i sempre orientats a la millora.

Les recomanacions que faria a altres dones són:

Formar-se i mai, mai, posar-se límits. Com va dir Frida Kahlo «peus per què els vull, si tinc ales per volar?».

## M. Josep Vives Escoda

*Creadora de moltes receptes de cuina per afavorir la nostra salut.*

La M. Josep ens explica que en finalitzar la seva vida laboral tenia molt clar que volia conèixer el món de l'alimentació i la salut, i endinsar-s'hi. El seu criteri era que la dieta no solament havia de ser saludable, sinó també saborosa i seductora.



**Figura 16.** M. Josep Vives.  
Font: Arxiu personal de M. J. Vives.

Vaig començar a buscar informació, tant dels aspectes nutritius, com de les combinacions dels diferents aliments, aprovats pels professionals de la cuina, per adaptar-les a les necessitats vitals de l'organisme.

Així van sorgir unes hamburgueses veganes, a base de llegum, tubercles i bolets, que no solament potenciaven el sistema immunològic, sinó que, al mateix temps, permetien gaudir de l'aliment.

També em preocupava que els diabètics trobessin el seu espai en les confitures, creades amb edulcorants de molt baix índex glucèmic (IG). Preparades amb fruita de qualitat i poc dolces, amb llavors, cacau pur, cafè, espècies, i així tinguessin l'oportunitat de gaudir-les.

Amb les croquetes també vaig descobrir que no tan sols eren de reaprofitament, sinó que podien ser un bon aliment, amb les seves proteïnes, verdures, llegums, herbes aromàtiques, llavors, fruita seca... i que, amb una bona cocció, es podien transformar en un aliment de qualitat i nutritiu, amb tota la seva capacitat seductora.

Així doncs, vaig conèixer l'ACCA i vaig tenir la gran oportunitat d'aprofundir en aquests temes.

Totes les persones portem una part creativa dins nostre, només cal trobar-la.

Crec que si, amb els coneixements nutricionals dels aliments, desenvolupéssim la nostra part creativa a la cuina, valoraríem com estem ajudant la resta de persones a alimentar-se bé i a gaudir i regalar estimació amb les nostres creacions.

«L'aliment mal emprat no tan sols ens pot emmalaltir, sinó que, també, ben emprat, ens pot guarir de les nostres malalties.» (Hipòcrates)

## Anna Paré

*Farmacèutica i consultora dietista-nutricionista.*



**Figura 17.** D'esquerra a dreta, Anna Paré, Glòria Arbonés, Montserrat Rivero i Assumpció Roset.  
Font: Arxiu ACCA.

Demanem a l'Anna per què va escollir estudiar farmàcia.

M'agradava la química i la biologia i vaig pensar que a farmàcia podia desenvolupar aquestes dues àrees. També

pel contacte amb les persones, no em veia treballant tot el dia en un laboratori envoltada de màquines i ordinadors.

Li preguntem com va començar a treballar i com ha arribat on és avui.

Vaig començar fent una substitució a Bellver de Cerdanya i al cap de pocs mesos començava a la farmàcia M. Carme Martínez García de Sentmenat, on vaig estar durant dotze anys. Vam participar en la campanya PLENUFAR 2 sobre hàbits alimentaris a les tres escoles de Sentmenat, els vam explicar a un gran nombre de nens i nenes.

Vaig plegar per posar-me a estudiar de nou, però sense desvincular-me mai del món farmacèutic i especialment de la Vocalia d'Alimentació i Nutrició del Col·legi de Farmacèutics de Barcelona, on vaig començar a participar en diversos grups de treball.

Durant un temps vaig col·laborar amb un laboratori farmacèutic de complements alimentosos. Feia formacions de producte i vaig aprendre a parlar en públic. Sense ser-ne massa conscient, van ser els meus inicis com a docent, activitat que he mantingut en altres àmbits fins avui i que he compaginat amb la meua consulta com a dietista-nutricionista.

Ja quan treballava a la farmàcia de Sentmenat m'apunten als cursos relacionats amb temes d'alimentació que oferien el COFB. Després vaig estudiar un màster en alimentació i nutrició de la UB i en veure que m'agradava i m'hi volia dedicar professionalment, finalment vaig decidir estudiar el grau en nutrició humana i dietètica.

La primera persona que em va fer interessar per l'alimentació va ser la meua mare. Menjar i cuinar de forma saludable era el que vaig viure a casa els pares.

Uns anys més tard vaig participar en la campanya «Què hem de menjar, com i per què, consells saludables per a les persones grans», de l'Ajuntament de Barcelona, fent xerrades d'alimentació i envelliment actiu als casals de la gent gran.

Durant quatre anys vam organitzar amb la UB la Jornada d'Alimentació, Nutrició, Gastronomia i Salut Mental al Campus de l'Alimentació de Torribera, un projecte que va quedar aturat amb la pandèmia de la COVID-19.

Sobre quines dificultats va trobar i si el fet de ser dona va ser una ajuda o un impediment, ens comenta:

La principal dificultat que m'he trobat és compaginar la feina amb la família. Quan els fills són petits, has de prendre una decisió. I la meua va ser afluixar el ritme de feina per poder estar amb ells. Ho vaig tenir clar i no me'n penedeixo. He sabut refer la meua vida professional!

També li demanem què destacaria de la formació i el treball en els camps de l'alimentació i la nutrició, quines experiències han sigut més colpidores i si han estat satisfactòries.

Quan vaig començar a treballar com a dietista-nutricionista tenia la sensació que anava tard, que havia perdut els anys dedicats a la farmàcia. Però amb el temps he vist el valor afegit que té ser farmacèutica i dietista-nutricionista. Per aquest motiu, recomanaria a les persones que volen estudiar nutrició humana i dietètica que facin el doble grau amb farmàcia.

He participat de forma activa a la Vocalia d'Alimentació i Nutrició del COFB, he escrit articles per a la revista *Circular Farmacèutica* i he fet cursos i conferències al Col·legi, també com a autora i tutora a Àgora Sanitària.

Vaig fer-me sòcia de l'ACCA i vaig participar en la jornada del 2019 amb la ponència «Alimentació i salut cerebral», de la qual se'n va publicar l'article a la revista *TECA*.

Soc professora col·laboradora en el Màster Universitari d'Alimentació i Activitat Física de la UOC i directora del programa Integrative Healthy Cooking al Culinary Institute of Barcelona, on he après a tenir una visió de l'alimentació més gastronòmica.

Les recomanacions que faria a altres dones són:

Trobar l'equilibri entre la feina i la vida familiar a vegades no és fàcil. És important creure en un mateix i envoltar-se de persones que creguin en tu, que t'aportin, que sumin. El treball en equip m'ha ajudat molt perquè on no arriba un, arriba un altre.

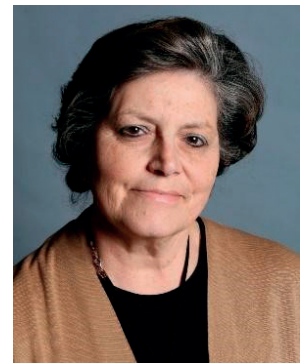
### **Mercè Durfort Coll (La Suze sur Sarthe, 1943 - Barcelona, 2022)**

*Catedràtica de biologia cel·lular, membre de la Secció de Ciències Biològiques de l'IEC (traspasada el passat mes d'abril).*

No puc acabar aquest article sense dedicar un breu homenatge a la doctora Mercè Durfort, membre de la Sec-

ció de Ciències Biològiques de l'IEC i traspasada recentment.

Doctora en ciències biològiques per la UB (1973) i catedràtica de biologia cel·lular de la UB des del 1985, els seus àmbits de recerca es van centrar en la biologia de la reproducció d'espècies d'interès en aqüicultura; la histopatologia de mol·luscs bivalves i els processos de bioacumulació en bivalves marins. Va formar part de la Xarxa de Biologia de la Reproducció (1995) i des del 1997 va ser membre del Centre de Referència de Recerca i Desenvolupament en Aqüicultura de la Generalitat de Catalunya. L'any 1988 va ingressar a l'Institut d'Estudis Catalans, i durant el període 1992-2001 va ser presidenta de la Secció de Ciències Biològiques. Va ser membre corresponent de la Reial Acadèmia de Medicina de Catalunya (2000) i acadèmica corresponent de la Real Academia de Doctores de España (2007). Va rebre la Medalla Narcís Monturiol al Mèrit Científic i Tècnic de la Generalitat de Catalunya (2001) i la Creu de Sant Jordi (2004).



**Figura 18. Mercè Durfort.**  
Font: Arxiu IEC.

Una persona admirada i estimada pels seus deixebles, propera, incansable. Descansi en pau.

Acabant aquest article tinc la sensació de deixar-me moltes altres dones que m'agradaria recordar, esperem poder fer-ne una tercera part.

Recullo les vostres peticions sobre el desig que jo també respongui l'enquesta que us he fet a vosaltres. Tot per a la propera *TECA*.

Us recomano que llegiu el llibre de Santiago Riera i Tuèbols *La dona en la biologia i la medicina* (2015), i un altre llibre de Santiago Álvarez: *De dones, homes i molècules* (2017).