

Rosaura Farré Rovira

Quins són els precedents en el seu currículum professional?

La principal motivació cap als estudis de farmàcia fou vocacional. Em vaig interessar en l'alimentació, primer, perquè vaig néixer en una família de forners i des de petita volia fer farmàcia. Aleshores les dues úniques llicenciatures que tenien a veure amb els aliments eren farmàcia i veterinària, i no hi havia ensenyaments de veterinària a Barcelona.

Vaig fer els primers estudis a col·legis religiosos i el batxillerat superior a la Isabel de Villena. En tots, els professors de química van tenir una influència molt positiva en els meus estudis posteriors. Finalitzada la llicenciatura de farmàcia a la Universitat de Barcelona, vaig tenir l'oportunitat de col·laborar amb la doctora M. Carmen de la Torre i el doctor Moreno amb el tema dels millorants de les farines (1969) i endinsar-me en el laboratori d'anàlisi química aplicada a la bromatologia. El fet que en aquells moments el doctor Mariné estigués a l'École National d'Agronomie de Grignon, a França, fent la seva tesi doctoral va afavorir que demanés una beca del Ministeri d'Afers Exteriors francès i que jo també hi anés a fer una tesi doctoral sobre els pigments del blat, dirigida pel professor Costes, que vaig llegir a la Universitat de Barcelona (1974).

Em considero afortunada amb les casualitats que han influït de forma positiva en cada una de les etapes de la meua vida professional.

De les diferents ocupacions professionals fins a arribar a la Universitat de València, què en destacaria?

La primera activitat professional fou al laboratori d'anàlisi clínica de l'Aliança, on vaig conèixer el treball hospitalari, que vaig fer compatible amb la preparació de la tesina. L'any següent es convocaren places d'ajudant a la Universitat de Barcelona i així va començar la meua carrera universitària. Vaig tenir l'oportunitat d'impartir la bromatologia i toxicologia a la primera promoció d'estudiants de farmàcia de la Universitat de Sevilla (1977) i el curs següent vaig fer oposicions a una plaça de professora adjunta a la Universitat de Barcelona i a continuació a professora agregada (1978) a la mateixa Universitat. Vaig ensenyar anàlisi química als estudiants de tercer curs de la Facultat de Farmàcia.

L'any 1981 vaig optar a la càtedra d'anàlisi química, bromatologia i toxicologia a la Universitat de València, on he desenvolupat gran part de la meua vida professional dedicada a la formació d'estudiants i a la participació en programes de recerca, amb la col·laboració de companys dels quals guardo un bon record.

Concretament quines han estat les activitats científiques realitzades durant els vint-i-cinc anys d'estada a València i de les quals té un bon record?

Es poden agrupar en tres tipus d'activitats que es complementen entre si: la docència, la recerca i la gestió.



ROSAURA FARRÉ ROVIRA

La principal dedicació fou la docència a la Facultat de Farmàcia, dictant els programes corresponents als diferents plans d'estudi oficials que he viscut durant les vint-i-cinc promocions d'estudiants a les quals he impartit classe. També vaig participar activament en la implementació i el desenvolupament dels estudis de ciència i tecnologia dels aliments (segon cicle), inicialment en col·laboració amb la Universitat Politècnica de València i després per separat les dues universitats, la qual cosa considero una magnífica ocasió perduda. Junt amb les meves companyes de grup he exercit una important activitat de direcció de tesis i tesis doctorals, que ha permès la formació en la recerca de nombrosos estudiants.

La manca de recursos instrumentals a la càtedra, que limitava la recerca, es va poder superar gràcies a la col·laboració amb l'Institut d'Agronomia i Tecnologia dels Aliments de València (IATA), que permeté continuar els treballs iniciats sobre la fracció mineral, composició i valor nutritiu dels aliments i la biodisponibilitat dels nutrients.

Els resultats del grup de recerca s'han traduït en més de cent cinquanta articles a revistes científiques, comunicacions a congressos i conferències, que facilitaren les relacions amb altres professionals de la docència i la recerca, i amb les indústries que sol·licitaven ajuts científics i tecnològics.

La participació com a avaluadora en els projectes de recerca dels programes europeus em va permetre conèixer una bona organització i reforçar els contactes amb el BCR, tot participant en exercicis entre laboratoris.

Una altra àrea a destacar és la participació en el govern de la Universitat, és a dir, més enllà de la gestió de la càtedra, responsabilitzant-me del vicedeganat de la Facultat i sent cap del Departament de Medicina Preventiva, Salut Pública, Bromatologia, Toxicologia i Medicina

Legal, en els inicis dels departaments.

Vull insistir que aquest conjunt d'experiències són complementàries i formen part de la bona pràctica en una càtedra d'universitat.

Amb el retorn a Barcelona, quines foren les seves ocupacions?

L'any 2006 em van oferir l'oportunitat de tornar a Barcelona, en comissió de serveis de la Universitat de València, per dirigir el Centre d'Ensenyament Superior de Nutrició i

Dietètica (CESNID). Això em va permetre conèixer els avantatges i les dificultats, especialment econòmiques, de les iniciatives privades en l'ensenyament superior.

També he participat en la implementació en els estudis universitaris del Pla de Bolonya, que considero poc viable pel cost econòmic que representa i la dificultat d'aplicar-lo a grups amb un gran nombre d'estudiants. Per altra banda, tinc la sensació de perill que els canvis quedin en una mena de «retorn a l'es-

Curriculum vitae de Rosaura Farré Rovira

Nascuda a Barcelona el 8 d'agost de 1947. És llicenciada (1970) i doctora (1974) en farmàcia per la Universitat de Barcelona. És tècnica bromatòloga per la Universitat de Madrid, diplomada en sanitat (1975).

Ha estat professora, sempre a les facultats de farmàcia, de les universitats de Barcelona (1973-1976 i 1978-1981), de Sevilla (1977) i de València, des de juny de 1981 fins a la seva jubilació el 30 de setembre del 2009. D'octubre del 2006 fins a abril del 2009 va ser directora del Centre d'Ensenyament Superior de Nutrició i Dietètica (CESNID), aleshores adscrit a la Universitat de Barcelona.

Les seves principals línies de recerca han estat: l'estudi de la biodisponibilitat mineral, les modificacions dels aliments conseqüència dels tractaments tecnològics i/o de l'emmagatzematge (enfosquiment enzimàtic i oxidació lipídica) i l'avaluació de l'estat nutritiu de grups de població.

Des de l'any 1985 ha participat i dirigit projectes de recerca competitius nacionals (CICYT, FIS) i autonòmics (Generalitat Valenciana) i també en contractes amb empreses.

Els resultats de la seva recerca es reflecteixen en més de cent cinquanta publicacions en revistes de les àrees de nutrició i de ciència i tecnologia dels aliments i nombroses comunicacions a congressos.

Ha estat directora del Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Bromatologia, Toxicologia i Medicina Legal des de l'1 juny de 1987 al 24 de juny de 1990.

És avaluadora de l'Agència Nacional de Projectes (ANEP), de la qual fou (2002- 2006) adjunta del coordinador de Tecnologia dels Aliments.

L'any 1999 va rebre el Premi CEOE - Leche Pascual para la investigación en Ciencias de la Alimentación.

Pertany a les societats científiques següents: Asociación de Científicos y Tecnólogos de los Alimentos (ACTA), València; Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (ACCA), i Sociedad Española de Nutrición, de la qual actualment és presidenta.

cola secundària», per la sobreprotecció, que en aquests moments, s'ofereix als estudiants.

Segons la meua experiència en les darreres dècades, la universitat ha tingut una major disponibilitat de recursos econòmics per a la funció docent i de recerca, però una part important es malbarata per la presència massiva d'estudiants poc motivats, que seria millor orientar a la formació professional (cicles formatius), orientada a llocs de treball directes, és a dir, dedicar més recursos a formar professionals per executar els treballs del dia a dia, que a capacitar directius per establir les instruccions d'alta responsabilitat.

Actualment estic ocupada en la presidència de la Sociedad Española de Nutrición, que ara i sota la direcció de la doctora Marcos organitza el congrés de la Federació Europea de Societats de Nutrició (FENS) a celebrar el proper mes d'octubre a Madrid, i també en el comitè científic de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). Al mateix temps l'ingrés a la Reial Acadèmia de Far-

màcia de Barcelona, el passat mes de desembre, m'ha donat l'oportunitat de retrobar amics i companys amb qui compartir els coneixements de bromatologia i nutrició.

Pel que fa a l'alimentació, em preocupa l'ús i les combinacions incorrectes dels aliments, així com la seguretat alimentària. Crec que en el nostre país gaudim, en general, d'una bona seguretat alimentària i una oferta d'aliments més que suficient. Tot i que amb motiu dels canvis en l'estil de vida, la globalització del comerç i els moviments migratoris s'està perdent la cultura alimentària tradicional, que es fa difícil de conservar o recuperar amb la ràpida difusió pels mitjans de comunicació de missatges interessats, amb molt poca base científica.

Quina és la seva opinió sobre l'ACCA?

Durant la meua estada a la Facultat de Farmàcia de Barcelona, l'any 1979, vaig participar en la fundació de l'Associació de Ciència i Tecnologia dels Aliments, ACCA, amb un grup de científics i professionals del

sector alimentari interessats a intercanviar coneixements i opinions. He seguit l'evolució de l'ACCA, però el fet d'exercir a València em va portar a participar en l'ACTA - València (Associació de Científics i Tecnòlegs Alimentaris), que vaig presidir al seu moment i que juntament amb l'ACCA i altres associacions forma la Unión Española (UCTAE), que desgraciadament ha desaparegut.

Actualment és freqüent, dins l'àrea dels coneixements alimentaris, que els professionals es reuneixin a l'entorn de sectors productius (carnis, lactis, fruites, olis...), de grups de recerca (nutrició, legislació, distribució...) o col·legis professionals (agrònoms, veterinaris, enginyers, farmacèutics...) on conèixer opinions de situacions específiques. Les associacions com l'ACCA permeten una acció transversal entre les diferents perspectives d'una àrea del coneixement tan extensa i profunda com és la dels aliments en si mateixos i a través de la cadena alimentària. La comunicació horitzontal permet apreciar altres punts de vista i opinions per a la formació personal.