

alícia



2019
MEMORIA DE
ACTIVIDADES



04 LA FUNDACIÓN

- 05 Presentación
- 07 Patronato
- 08 ¿Quiénes somos?
- 10 ¿Qué hacemos y como lo hacemos?

18 LOS PROYECTOS

- 19 Alícia Salud
- 33 Alícia Territorio
- 39 Alícia Innovación

46 TALLERES Y ACTUACIONES

- 47 Talleres y formación
- 50 Actuaciones destacadas

60 CURSO APLICADO DE I+D+I CULINARIA. MÉTODO ALÍCIA

62 IMPACTO SOCIAL

LA FUNDACIÓN



MÉS SA
Segur
Suficient
Equilibrat



MÉS SOSTENIBLE
Econòmic
Pràctic
Ecològic

PRESENTACIÓN

Esta memoria explica las actuaciones más destacadas de nuestra Fundación durante el año 2019. Estamos convencidos que tanto los indicadores generales, como las temáticas específicas reflejan la adecuación de aquello que hacemos y cómo lo hacemos con nuestra misión y visión. También ilustra la alineación de Alícia con la Fundación Catalunya La Pedrera en el compromiso para mejorar la alimentación de las personas y el apoyo a los productores del territorio.

Sinceramente, nos parece que la memoria tiene buena pinta, a pesar de que esta vez la edición y maquetación la hemos tenido que hacer nosotros. Es solo una, y pequeña, de las muchas consecuencias que ha impuesto la pandemia de la COVID-19. Unas circunstancias tan excepcionales que, aunque la memoria hable de lo que hicimos el año pasado, nos parecería absurdo no dedicar ningún comentario ni que sea en esta presentación.

Cuando escribimos esto, no sabemos todavía cómo será el futuro, solo que muchas cosas cambiarán. Y a pesar de que esto ya corresponda a la próxima memoria, nos parece oportuno destacar que, desde el primer momento, hemos trabajado para adaptarnos sin apartarnos ni un ápice de nuestra misión, porque como escribía un experto al respeto, ahora es cuando las organizaciones tienen que ser más ágiles en la adaptación, pero sin desenfocarse de la misión, si pueden, porque es su fuerza.

En este sentido, lo primero que hemos hecho es volcarnos en ayudar a que la población pudiera comer mejor en estas nuevas circunstancias del confinamiento y la enfermedad. También ayudar a los productores del territorio a adaptarse a la situación, en la visibilización de sus productos y la conexión con los clientes. Así mismo, el equipo no ha parado de trabajar ni un momento para reorganizar todas las actividades, protocolizar la seguridad y priorizar los esfuerzos reorientándolos, en buscar nuevas oportunidades para ayudar a las personas, la sociedad y el tejido económico.

Pero todo esto os lo explicaremos de aquí a un año. Por ahora, solo constatamos que continuamos comprometidos e ilusionados, porque somos conscientes que no será fácil, pero estamos convencidos que Fundación Alícia tiene, a partir de ahora, todavía más sentido.

Cuidémonos.



Toni Massanés
Director





PATRONATO



Valentí Roqueta i Guillemet
Presidente de honor

Germán Ramón Cortés Montaner
Presidente

Marta Lacambra Puig
Secretaria

Sebastià Catllà Calvet
Vocal

Jesús Contreras Hernández
Vocal

Francesc Xavier Grau Vidal
Vocal

Lluís A. Guerrero Sala
Vocal

Teresa Jordà Roura
Vocal

Maria Lourdes Reig i Puig
Vocal

Manel Rosell Martí
Vocal



¿QUIÉNES SOMOS?

Alicia, alimentación y ciencia, es un centro de investigación en cocina integrado por un equipo multidisciplinario de cocineros y científicos. Alicia investiga productos y procesos culinarios; innova y trabaja para mejorar la alimentación de las personas, con atención especial a las restricciones alimentarias y otros problemas de salud; fomenta la mejora de los hábitos alimentarios, y realza el patrimonio alimentario y gastronómico de los territorios.

Científicos de diferentes disciplinas relacionadas con la alimentación, como nutricionistas, biólogos, tecnólogos de los alimentos, químicos, antropólogos, historiadores y especialistas en cultura alimentaria trabajan junto con cocineros y gastrónomos. Esta transdisciplinariedad garantiza una visión holística de la alimentación, que permite aportar soluciones específicas y prácticas desde el conocimiento culinario y el rigor científico.



Misión

Que todo el mundo coma mejor, con independencia de la edad y la situación de vida.



Visión

Desarrollar proyectos sostenibles con la cocina como herramienta y el rigor científico como método, aplicando la creatividad, focalizada hacia objetivos con espíritu pragmático.

Fundación Alicia es una fundación privada sin ánimo de lucro, creada en 2003. Forma parte del conjunto de entidades que acoge la Fundación Catalunya La Pedrera y tiene su sede en Món Sant Benet.

alícia

Fundació
Catalunya
La Pedrera



Alícia trabaja para ser un referente en investigación e innovación gastronómica, con los siguientes criterios:

Impacto sobre las personas

Asegurarles una alimentación sana, sostenible y buena, aceptada en función de las culturas y las tradiciones, y adaptada a cualquier situación de vida.

Soluciones culinarias para necesidades especiales

Investigación y desarrollo en respuestas culinarias a problemas alimentarios derivados de enfermedades o situaciones especiales.

Mejora de los hábitos alimentarios

Como fórmula de inversión en salud, bienestar y calidad de vida de las personas.

Compromiso social

Desarrollo de soluciones prácticas, adaptadas, aplicables y de calidad con un impacto cuantitativo y cualitativo en la sociedad.

Promoción del territorio

Asegurar un impacto en el desarrollo económico cultural y social de los territorios. Mejora y dinamización del patrimonio alimentario y gastronómico en beneficio del entorno y la gente que trabaja y vive en él.

Soporte a los productores

Realzar la tarea imprescindible de los productores agroalimentarios, que proveen de alimentos a la población, es decir, desde el sector primario hasta la industria alimentaria y las diferentes formas de restauración.

Conocimiento aplicado

Creación, transferencia y divulgación de conocimiento con aplicación posterior a otros proyectos de Alícia.





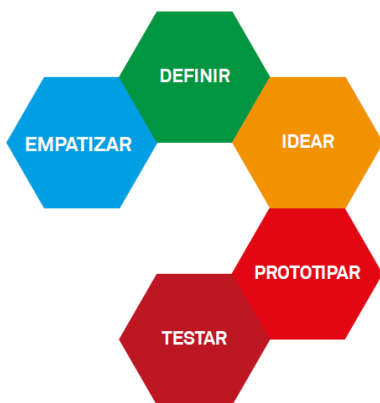
¿QUÉ HACEMOS Y COMO LO HACEMOS?

Alícia crea y transfiere conocimiento a entidades y empresas para que lo puedan aplicar con el objetivo de mejorar la alimentación de las personas. También impulsa acciones de divulgación, dirigidas tanto a profesionales como familias y escolares, a través de las cuales se aprende y se experimenta de manera práctica en hábitos saludables, desarrollo culinario y patrimonio agroalimentario.

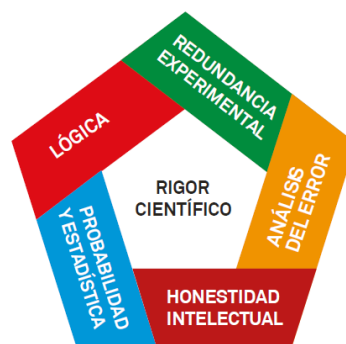


Los proyectos desarrollados tienen la **COCINA** como valor diferencial

La **cocina** es la estrategia alimentaria humana, y se concreta en el uso de determinados productos, la manera de procesarlos y combinarlos, las maneras de comer, los hábitos de consumo y su significado simbólico. Se utiliza la cocina, el rigor científico, varias herramientas de *design thinking* y la creatividad focalizada en objetivos para que todo el mundo coma mejor.



Desing Thinking

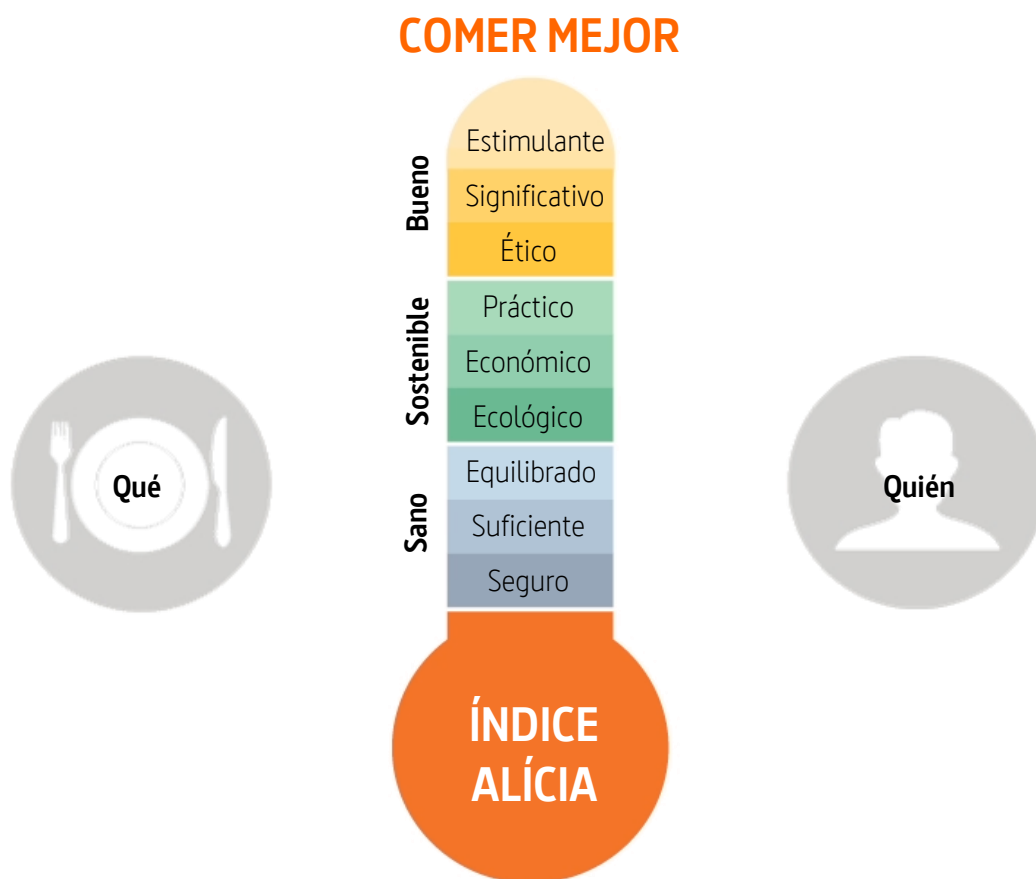


Rigor científico



Creatividad gastronómica

Para definir y comprender el significado de “comer mejor” se dispone del **índice Alícia**, una herramienta analítica que permite medir los valores que definen este concepto en cada caso concreto. Con esta finalidad es necesario considerar tanto el objeto (lo que se come) como el sujeto (quién se lo come) y el contexto, es decir, las circunstancias en las que se come.



El índice Alícia parte de la evidencia que la alimentación tiene que ser **sana** (segura, suficiente, equilibrada), **sostenible** (ecológica, económica, práctica) y **buena** (ética, significativa, estimulante), y define cada una de estas tres categorías con tres adjetivos, que explicitan como interpretarlas. El análisis de cada una permite:

Identificar cuáles son los puntos críticos negativos y, por lo tanto, establecerlos como prioridad para mejorarlos.

Ayudar a determinar dónde se focalizará el trabajo o la actuación: en el qué, en el quién o en los dos.

Evaluar el grado de mejora del trabajo, sea general o específico para cada parámetro.

La actividad de Alícia se estructura en tres ámbitos funcionales, que tienen la misma misión. Estos son transversales, estrechamente interrelacionados entre sí y totalmente complementarios.

Alícia Salud

Alícia Territorio

Alícia Innovación

Se trabaja con diferentes actores, entidades y empresas que están estrechamente ligados a la gestión de la alimentación diaria de la sociedad: productores; industria alimentaria; emprendedores; distribuidores; colectividades como por ejemplo hospitales, residencias o escuelas; restaurantes; consumidores; entidades públicas y la Administración.

SALUD Y BUENOS HÁBITOS ALIMENTARIOS

Se trabaja en la investigación, la creación y la divulgación de conocimiento para mejorar los hábitos alimentarios y crear soluciones para las personas, con independencia de la situación de vida, y con atención especial a las que presentan dolencias o restricciones alimentarias.

A través de la divulgación, se transfiere la importancia de la cocina como herramienta esencial para adquirir unos buenos hábitos alimentarios en todas las etapas de la vida, desde la niñez hasta la edad adulta.

Las principales líneas de trabajo, formatos y canales de transferencia son el desarrollo específico de soluciones: talleres, formaciones, conferencias, estudios y recetarios, herramientas prácticas, materiales educativos, divulgativos e interactivos o asesoramiento y adaptación de menús para colectividades o establecimientos de restauración. También se colabora en estudios científicos o medios de comunicación para promover un estilo de vida saludable a través la cocina, entre otros.

Las actividades desarrolladas se centran en:



SOLUCIONES CULINARIAS PARA RESTRICCIONES O SITUACIONES ALIMENTARIAS ESPECIALES

A través de la cocina y la creatividad se contribuye a desarrollar soluciones prácticas y adaptadas a las necesidades de personas con restricciones alimentarias y/o problemas de salud.

PROMOCIÓN DE BUENOS HÁBITOS ALIMENTARIOS

Diseñar y ejecutar programas y acciones para mejorar los hábitos alimentarios de la sociedad e impulsar un consumo responsable y sostenible tanto en el ámbito doméstico como el público o el privado. El objetivo es facilitar y promover una buena alimentación para toda la población.

MEJORA DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA

Trabajar en las necesidades y diversidades de la restauración colectiva y social que presentan comedores de hospitales, escuelas, geriátricos y empresas. Asesorar los establecimientos de restauración sobre la oferta alimentaria para cubrir las necesidades de los comensales.

Colaboradores

Para realizar, dotar de sentido y hacer aplicables las actividades y actuaciones, la Fundación colabora con entidades, asociaciones, administraciones públicas, centros de investigación, universidades, hospitales de referencia, empresas y departamentos de responsabilidad social corporativa.



Se trabaja para la sostenibilidad y la valoración de la labor de las personas que viven y trabajan en el territorio, con el objetivo principal de promover los productos y las cocinas locales. Se realza el patrimonio natural y cultural ligado a la gastronomía, se estudian las tradiciones y el saber asociados a la cultura gastronómica arraigada en el territorio y se favorece el equilibrio territorial.



Estos proyectos combinan el trabajo directo con los actores del territorio, la investigación histórica sobre la gastronomía y el análisis culinario de los productos y las cocinas que se asocian. La finalidad se centra en favorecer las economías locales, dar visibilidad a su riqueza gastronómica, frenar el despoblamiento y empoderar a los habitantes.

Como resultado de los estudios y proyectos de Alícia se desarrollan estrategias gastroturísticas, conceptualizaciones, asesoramiento gastronómico, recetarios, talleres, formaciones y materiales divulgativos y didácticos, entre otros.

Las actividades desarrolladas se centran en:

CONSTRUCCIÓN DE UNA IDENTIDAD GASTRONÓMICA

Estudio y diseño de estrategias gastroturísticas para promover el patrimonio alimentario y la gastronomía de los territorios de manera sostenible a través de la cocina.

ESTUDIO DE PRODUCTOS Y COCINAS ARRAIGADOS A LOS TERRITORIS

Estudio de la procedencia de los productos, platos o prácticas y su arraigo en un territorio. Se generan contenidos aplicables a elaboraciones, recetas y consejos de uso.

RECUPERACIÓN DE RECETARIOS TRADICIONALES E HISTÓRICOS

Recuperación e interpretación de elaboraciones y recetarios tradicionales e históricos como herramienta para realzar el patrimonio cultural de un territorio.

Colaboradores

Se trabaja en colaboración con administraciones públicas, entidades de promoción turística, asociaciones de productores agroalimentarios, cooperativas, universidades, fundaciones y restauradores, entre otros.



DESARROLLO E INNOVACIÓN GASTRONÓMICA

Se trabaja para desarrollar y reformular productos y procesos más sanos, sostenibles y buenos. Se crea y se aplica conocimiento, tanto culinario como técnico, para aportar soluciones necesarias en los proyectos que lleva a cabo la Fundación. A través de la creatividad y la innovación se trabaja desde una visión culinaria para dar respuesta a los agentes del sector de la alimentación.

El conocimiento creado y los productos se aplican en diferentes formatos, desde prototipos culinarios, recetarios, libros, hasta videos o talleres, entre otros.

Las actividades desarrolladas se centran en:



IDEACIÓN Y DESARROLLO DE PRODUCTOS

Conceptualización, mejora y desarrollo de productos alimentarios con visión empresarial y comprensión del proceso de industrialización.

ESTUDIO DE POSIBILIDADES CULINARIAS DE LOS PRODUCTOS

Valorización de productos a través de la cocina y estudio de sus propiedades y funcionalidades para amoldarlos a diferentes circunstancias y necesidades, según las premisas de salud, sostenibilidad y placer.

OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS

Investigación gastronómica con rigor científico en cuanto al uso y comportamiento de técnicas y procesos culinarios.

CREACIÓN DE CONOCIMIENTO APLICABLE

Generación de conocimiento, desarrollo de metodologías y protocolos de trabajo. Se crean y se establecen metodologías de cata para valorar organolépticamente los productos y mejorarlos o aplicarlos, se trabaja el método de creatividad en la cocina, se llevan a cabo protocolos en sostenibilidad, se usan nuevos productos y se usa el conocimiento de tendencias alimentarias, entre otros, para aplicarlos a los proyectos desarrollados.

Colaboradores

Se trabaja junto con empresas del sector alimentario, emprendedores, distribuidores, servicios de catering y entidades del sector Horeca y otras empresas y entidades relacionadas con el mundo de la alimentación.



LOS PROYECTOS



ALÍCIA SALUD

PROGRAMAS Y ACTUACIONES DE PROMOCIÓN DE BUENOS HÁBITOS ALIMENTARIOS

Alícia trabaja para promover buenos hábitos alimentarios con el objetivo de fomentar un estilo de vida saludable entre la sociedad, es decir, niños, adolescentes, adultos, gente mayor y familias, a través de la cocina. Se diseñan y se desarrollan programas y acciones para impulsar un consumo responsable y sostenible en la gestión de la alimentación del día a día.



PROGRAMA TAS, “TU Y ALÍCIA POR LA SALUD”

En el año 2011, Alícia diseñó y desarrolló el programa TAS, “Tu y Alícia por la Salud”, gracias a la colaboración de Mondelēz International Foundation. El objetivo se centró en analizar y promover los hábitos saludables entre los adolescentes de 14 y 15 años que cursaban tercero de ESO, una etapa esencial para adquirir hábitos para la edad adulta. Se trata de un programa innovador y eficaz que permite mejorar los hábitos alimentarios a través de la cocina y fomentar un estilo de vida saludable a través del ocio activo.

Durante el curso escolar 2019-2020 el objetivo se ha focalizado en adaptar los contenidos para hacerlos todavía más accesibles y fáciles de aplicar para cualquier profesor de secundaria que quiera utilizarlos en un centro educativo.

Estos materiales se encuentran disponibles en www.programatas.com.



PROGRAMA FRUITTAS

La evidencia científica más actual pone de manifiesto que las personas con discapacidad intelectual acostumbran a tener unos hábitos alimentarios poco saludables y niveles bajos de actividad física.

Desde Alícia, y con la colaboración de Mondelēz International Foundation, se trabaja en la ideación y la implementación del programa FRUITTAS, que promueve una alimentación sana y equilibrada a través del consumo de fruta para jóvenes con discapacidad intelectual leve o moderada.

El contenido y la metodología empleados se han trabajado junto con profesionales especializados para adaptar el programa a las necesidades del colectivo, con sesiones y materiales visuales, prácticos y dinámicos. Durante el curso 2019-2020 se implementará de manera experimental en centros de educación especial repartidos por todo el Estado.



PROGRAMA “LOCOS POR LA NUTRICIÓN”

Durante la VII edición del programa de excelencia “Locos por la ciencia”, de la Fundación Catalunya La Pedrera, Alícia ha participado junto con el Hospital de Bellvitge en el programa “Locos por la nutrición”. Se han desarrollado sesiones, tanto teóricas como prácticas, para contextualizar la importancia de mantener una alimentación saludable, y para transmitir cómo gestionar y adaptar la alimentación para personas que tienen algún tipo de restricción alimentaria. Se han tratado diferentes enfermedades y situaciones, como por ejemplo la obesidad, la diabetes, las enfermedades cardiovasculares, la celiaquía, el cáncer, la enfermedad renal o la alimentación de textura modificada.



AYUDA EN ACCIÓN

Fundación Alícia y Ayuda en Acción han trabajado para promover un estilo de vida saludable en escuelas e institutos de alta complejidad de Santa Coloma de Gramenet y Cornellá de Llobregat. Se han desarrollado talleres dirigidos a niños y adolescentes sobre alimentación saludable durante el almuerzo y se ha hecho difusión sobre cómo promover la actividad física a través del movimiento y el ocio activo. Esta iniciativa ha sido impulsada por la ONG Ayuda en Acción, con el apoyo de DKV.



XICS GASTRONÓMIC

Durante la IV edición de la Quincena de Salud y Alimentación Infantil *Xics Gastronómic*, que se celebra en Castell - Platja d'Aro y S'Agaró, la Fundación Alícia ha llevado a cabo durante una semana talleres sobre la importancia de unos buenos hábitos alimentarios en diferentes centros escolares. Los alumnos de las escuelas e institutos han participado en talleres demostrativos y participativos en donde se explicaba de manera sencilla y rápida las claves de una dieta variada y equilibrada.



CÁRITAS

Alícia colabora en el proyecto FITA (Formación y Trabajo para Trabajos del Hogar) diseñando e impartiendo cursos de cocina y gestión de la alimentación diaria. FITA es un proyecto de inserción laboral de Cáritas, enfocado a personas que quieren incrementar las oportunidades laborales en el ámbito del trabajo a domicilio. El curso se centra en la cocina tradicional más habitual en los hogares catalanes para el servicio a domicilio de atención a personas mayores.



OMS I DE PRAT REFERENTE EN ALIMENTACIÓN SALUDABLE

El Área de Conocimiento de la Fundación Catalunya La Pedrera ha colaborado con la escuela Oms i de Prat, de Manresa, que quiere convertirse en referente en alimentación saludable e incidir, así, en toda la comunidad educativa. Durante el año 2019 los profesores de primaria y secundaria y la Fundación Alícia han diseñado conjuntamente proyectos educativos que incluyan la alimentación dentro de las competencias y contenidos clave para cada curso. También se han llevado a cabo actuaciones concretas de formación para la comunidad educativa.



PROGRAMA DE ACOMPAÑAMIENTO EDUCATIVO (PAE)

El PAE es una iniciativa de la Fundación Catalunya La Pedrera que tiene como objetivo dotar de oportunidades educativas a niños y adolescentes de familias en situaciones de vulnerabilidad. La finalidad es mejorar el éxito académico y complementar la función educativa de la familia y la escuela.

Las actuaciones llevadas a cabo por Alícia se han orientado en dar a conocer las bases de una alimentación saludable, y promover y estimular las habilidades culinarias de los alumnos, familias y educadores.



PORTAL FAROS - DIVULGACIÓN SOBRE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

FAROS es el Observatorio de la Salud de la Infancia y la Adolescencia del Hospital Sant Joan de Déu de Barcelona. Desde hace años la Fundación Alícia colabora para generar contenidos y divulgar una alimentación saludable. En 2019 se han creado artículos, recetas y videos para ayudar a las familias a educar a los niños en alimentación saludable y promoverla a través de la cocina.

COMEDORES ESCOLARES Y OTRAS COLECTIVIDADES

Los retos alimentarios actuales y futuros pasan por implementar una alimentación más consciente y nutricionalmente equilibrada que asegure el placer del comensal. Con este objetivo, Alícia colabora con el sector de la restauración colectiva, encargado de dar servicio a comensales cautivos, tanto de escuelas, hospitales, residencias como comedores de empresa.



PROMOCIÓN DEL CONSUMO DE PESCADO EN LOS COMEDORES ESCOLARES

Alícia colabora con la Fundación Alcampo por la Juventud en un proyecto para promover el consumo de pescado más sostenible y de proximidad en los comedores escolares. Se ha desarrollado un plan innovador para introducir nuevas especies de pescado en el menú escolar a través de elaboraciones atractivas y diferenciales, y que utiliza el comedor como espacio educativo en la promoción de buenos hábitos alimentarios.

Durante este 2019 se ha trabajado para seleccionar los pescados más adecuados para incluir dentro de la oferta del comedor según criterios de salud, sostenibilidad y versatilidad culinaria. También se han ideado algunas recetas atractivas y adaptadas a la temporalidad, según la aceptación de los alumnos. Estas propuestas se introducirán en el comedor escolar en una prueba piloto para valorar la aceptación y la efectividad de la estrategia, que se llevará a cabo durante el primer trimestre del 2020.



PROYECTO "MENGEM D'AQUI"

Alícia ha continuado colaborando en el proyecto estratégico "Mengem d'Aquí" (*Comemos de aquí*) del Alt Urgell y la Cerdaña. El objetivo es garantizar la calidad de los menús de los comedores escolares de estas comarcas y potenciar la presencia y el consumo de los productos del territorio. Se trabaja para incluir menús equilibrados con productos de proximidad, temporada y que tengan en cuenta elaboraciones de la gastronomía de la zona.

Durante el 2019 se ha realizado un seguimiento de la estrategia, en que se han revisado los menús servidos. También se ha organizado una jornada formativa, dirigida a cocineros, sobre herramientas culinarias para hacer más atractiva la cocina de los alimentos vegetales y evitar la monotonía. Se ha hecho especial atención a la gestión de alergias e intolerancias alimentarias dentro del menú escolar.



JORNADA PARA COMEDORES ESCOLARES

Junto con la Agencia de Salud Pública de Cataluña, durante el mes de septiembre del 2019 se ha organizado una jornada donde han asistido un centenar de profesionales y responsables de comedores escolares, en las instalaciones de la Fundación Alícia. Con el título “Atención a la Diversidad en el Comedor Escolar”, se han tratado las necesidades alimentarias especiales, sea por salud o por convicción, complejas de abordar, a las cuales el comedor escolar tiene que dar respuesta.

Alícia ha clausurado la jornada con un taller en el que se mostraban propuestas culinarias adaptadas a algunas de las situaciones de diversidad alimentaria más frecuentes en los comedores escolares.



RESTAURACIÓN SALUDABLE EN SANT PERE DE RIBES

Comer fuera de casa ha pasado de ser un hecho esporádico y ocasional a ser habitual en los últimos años. El consumidor es cada vez más exigente y el sector de la restauración más competitivo. Por lo tanto, es necesario garantizar la opción de una oferta alimentaria equilibrada y sostenible para todo el mundo.

Alícia, junto con la Diputación de Barcelona y el Ayuntamiento de Sant Pere de Ribes, ha participado en el proyecto *Parc a Taula*, elaborando un análisis del territorio de los parques del Garraf, Olérdola y el Foix, para definir estrategias de impulso para una gastronomía saludable. El objetivo es posicionar la zona de Sant Pere de Ribes como destino turístico referente y pionera en la oferta de gastronomía saludable.



CENTRO CLAROR, REVISIÓN NUTRICIONAL DE MENÚS

Fundación Alícia ha analizado y revisado los menús servidos en el centro Claror de la Seu d'Urgell, donde se da servicio a personas con discapacidad intelectual. Se han propuesto mejoras nutritivas de los menús para equilibrar la oferta, que sirve un catering externo, y promover la variedad de elaboraciones y grupos de alimentos, tal y como marcan las recomendaciones de la Agencia de Salud Pública de Cataluña.

Según datos del Instituto Nacional de Estadística se evidencia un cambio demográfico en el Estado Español, dado que en 2050 más del 30% de la población será mayor de 65 años. En este contexto, Alícia trabaja en las necesidades alimentarias de la gente mayor con el objetivo de mejorar el bienestar, mantener la calidad de vida y alargar la autonomía.



PROTOTIPOS PARA LA GENTE MAYOR

Durante 2019 se han ideado y desarrollado prototipos culinarios orientados al colectivo de seniors jóvenes, de 65 a 75 años, teniendo en cuenta las necesidades y los momentos de vida, los requerimientos nutricionales o el entorno social. Se han desarrollado los productos siguientes:

- ❏ Snack de proteína vegetal y fibra. Producto horneado elaborado con puré de garbanzo (45%), almendra triturada (15%) y aceite de oliva virgen extra, bajo en sal y alto en fibra. Para distribuir en formatos de 40 g durante el momento de *snacking*.
- ❏ Sofrito adaptado a las necesidades nutricionales específicas de este colectivo: rico en fibra, perfil de ácidos grasos mejorado (enfocado a prevenir o retrasar el deterioro cognitivo), bajo en sal y enmarcado dentro del consumo de una dieta mediterránea.



II JORNADA DE ALIMENTACIÓN PARA UN ENVEJECIMIENTO SALUDABLE

Un centenar de profesionales y expertos de diferentes ámbitos se reunieron en Món Sant Benet para poner sobre la mesa los retos y las oportunidades de una sociedad que tiende al envejecimiento, en el marco de la II Jornada Profesional de Alimentación para un Envejecimiento Saludable, impulsada por la Fundación Alícia.

La Jornada permitió mostrar diferentes casos prácticos, estudios y experiencias de ámbito nacional e internacional, que dan respuesta al crecimiento de la población envejecida. En este sentido, la alimentación tiene un papel relevante: prevenir, cuidar y curar para aumentar la calidad de vida. El objetivo de la Jornada fue compartir iniciativas y tomar conciencia de la importancia de mejorar la calidad de vida de la gente mayor y, también, saber aprovechar nuevas oportunidades de negocio que se presentarán en un futuro inmediato.



SOLUCIONES CULINARIAS PARA NECESIDADES ESPECIALES

Hay un gran número de situaciones y enfermedades que requieren modificar la alimentación, como parte esencial del tratamiento o el mantenimiento de la calidad de vida. Alícia trabaja en el estudio y el desarrollo de herramientas que ayuden a gestionar diariamente la alimentación de una manera sencilla, práctica y adaptada a las necesidades específicas de estos colectivos.

COMER DURANTE EL TRATAMIENTO DEL CÁNCER

6

**RECOMENDACIONES
DIETÉTICO-CULINARIAS**
durante el tratamiento
del cáncer de pulmón



CÁNCER

Dentro de la colección de las guías dieteticoculinarias “Comer durante el Tratamiento del Cáncer”, durante el 2019 se ha trabajado en el sexto número, dedicado a la alimentación durante el tratamiento del cáncer de pulmón. El contenido se ha desarrollado junto con el Instituto Catalán de Oncología. Las guías incluyen recomendaciones dietéticas y culinarias con base científica, para asegurar un estado nutricional óptimo de los pacientes durante el tratamiento, condicionado por la localización y el tipo de tumor.

También se han creado contenidos específicos para ayudar al personal de enfermería a informar correctamente a los pacientes y familiares y facilitarles información alimentaria concreta y referente. Este material se ha trabajado en colaboración con la empresa farmacéutica Lilly y se ha destinado a enfermeras que atienden al cuidado de pacientes con cáncer de mama en fase de metástasis.



la mezcla **ketoalicia**
Una fórmula única para ampliar las
posibilidades culinarias de la dieta
cetogénica clásica



ENFERMEDADES MINORITARIAS

La dieta cetogénica es una dieta indicada para dolencias metabólicas específicas (déficit del GLUT-1 y PDH) y epilepsia refractaria. Esta dieta es muy restrictiva y difícil de gestionar por el paciente, los familiares y los cuidadores. Se caracteriza por ser alta en lípidos, adecuada en proteínas y baja en hidratos de carbono.

Fundación Alícia ha desarrollado una mezcla de ingredientes, la “mezcla KetoAlícia”, compuesta por frutos secos o coco deshidratado, *Psyllium* y semillas de lino. Esta mezcla versátil permite hacer en casa una gran variedad de recetas típicamente farináceas, de manera fácil y rápida, como por ejemplo panes, pizzas, creps, magdalenas, galletas o bizcochos, entre otros.

El trabajo se presentó en el Auditorio de la Fundación Catalunya La Pedrera el 17 de diciembre de 2019, en una sesión del Ciencia Afterwork, y en Món Sant Benet, en el marco de un congreso específico de dieta cetogénica, a finales de noviembre. Los resultados del proyecto están a disposición del público interesado de manera abierta en la página web:

<http://ketoalicia.fundaciocatalunya-lapedrera.com>



ENFERMEDADES INFLAMATORIAS

Junto con la farmacéutica Lilly, Alícia ha diseñado materiales didácticos y visuales para el programa de apoyo al paciente afectado por enfermedades inflamatorias, como la artritis y la psoriasis. El programa es un servicio que Lilly destina a pacientes y profesionales sanitarios.

Durante 2019, dentro del marco de la *Reunión Nacional de Enfermería*, especializada en reumatología y dermatología, que se celebró en Sevilla, se llevó a cabo una demostración culinaria sobre alimentación y estas dolencias inflamatorias. Expertos de la Fundación Alícia explicaron la evidencia científica, los mitos y las creencias alrededor de la alimentación, y dieron herramientas e ideas en cuanto a la cocina y la gestión de la alimentación, útiles para el personal de enfermería a la hora de asesorar a los pacientes.



DIABETES

Alícia y IDIBAPS (Instituto de Investigaciones Biomédicas August Pi i Sunyer) trabajan conjuntamente para crear conocimiento sobre la alimentación de personas con diabetes y diseñar herramientas útiles y prácticas que les faciliten la gestión diaria de las comidas. Desde la plataforma www.diabetisalacarta.org se facilita una gran variedad de información, material educativo, recetas y videos, y otras herramientas e ideas para mantener un estilo de vida saludable y activo. Este portal pretende facilitar la gestión y la adaptación de la alimentación según las necesidades concretas del colectivo, así como ayudar al profesional sanitario en la educación terapéutica de los pacientes.



TEXTURA MODIFICADA

Una de las líneas referentes de creación de conocimiento de Alícia es la alimentación de textura modificada para personas con necesidades específicas, desde dietas trituradas, hasta dietas de fácil masticación. El objetivo se centra en crear y actualizar el conocimiento sobre la aplicación de los agentes texturizantes y la manipulación de los productos para hacer elaboraciones y platos más seguros, nutricionalmente equilibrados y visualmente atractivos para incrementar la aceptación.

Se han continuado actualizando contenidos sobre alimentación de textura modificada, los cuales se han presentado en el II Seminario Técnico de Textura Modificada, llevado a cabo en el mes de junio de 2019 en la Fundación Alícia. Se han desarrollado sesiones, tanto teóricas como prácticas, sobre el contexto legislativo, agentes texturizantes y herramientas para adaptar la textura de las elaboraciones, así como experiencias en centros hospitalarios de referencia.

También se ha participado en el proyecto NUTRIRES, sobre nutrición en residencias y centros de día para la gente mayor, promovido por la Universidad Internacional de Catalunya. Alícia ha impartido formaciones y talleres para personal de centros residenciales sobre cómo mejorar la aceptación de la alimentación de los usuarios e incidir positivamente en la calidad de los menús y, por lo tanto, evitar la malnutrición.



DISFAGIA

Alícia desarrolla proyectos entorno a la disfagia, trastorno que dificulta o impide el paso de los alimentos sólidos o líquidos desde la boca hasta el estómago y que requiere de una adaptación muy esmerada de la textura de los alimentos para hacerlos seguros. Los principales afectados de disfagia son la gente mayor, mayores de 70 años, las personas que han sufrido un ictus o un accidente cerebrovascular o diferentes tipos de problemas neurológicos y enfermedades neurodegenerativas.

Se ha trabajado en un proyecto para adaptar recetas tradicionales de la cocina vasca a la alimentación para disfagia, para incrementar la aceptación, con elaboraciones fácilmente identificables, nutricionalmente equilibradas y organolépticamente atractivas.

Se ha continuado colaborando con Danone Nutricia Research para identificar problemáticas, buscar soluciones y transmitir conocimiento a través de la red de Chef's Council. Desde el 2017 se reúnen anualmente expertos sobre la disfagia y usuarios (cocineros, médicos, nutricionistas, logopedas, pacientes y cuidadores) para discutir el mejor enfoque para gestionar la alimentación de los pacientes, basada en la nutrición, la seguridad y el placer. En 2019 se han tratado aspectos sobre la textura y las herramientas actuales para validarla, la hidratación, la diversidad de los pacientes y sus características y, por tanto, la necesidad de una adaptación más personalizada, y el comportamiento en la cocina de los diferentes ingredientes al incorporarlos a platos para personas con disfagia.



DETERIORAMIENTO COGNITIVO

Fundación Alícia ha colaborado con el área de Impulso Social de la Fundación Catalunya La Pedrera y la Fundación ACE para crear los contenidos del recetario “Cocinando la memoria. ¡Recetas para que no se nos vaya la olla!” Este libro va dirigido a personas con deterioro cognitivo leve, con el objetivo de facilitarles la gestión de la alimentación con recetas adaptadas a las tradiciones, fáciles de seguir y seguras en cuanto a la elaboración.

En 2019 se han llevado a cabo unos veinte talleres de cocina, poniendo en práctica el recetario con los usuarios y educadores de los diferentes espacios sociales que la Fundación Catalunya La Pedrera tiene repartidos por todo el territorio catalán. También se ha evaluado su usabilidad para aplicar las mejoras necesarias en futuras ediciones.



SALUD DIGESTIVA

Se han ideado y diseñado contenidos, consejos y herramientas referentes a la salud digestiva con el fin de distribuirlas al público. Se han tratado las recomendaciones generales para promover una buena salud digestiva, para la acidez o pirosis, los gases y el estreñimiento. Este estudio se ha elaborado junto con Fedefarma, con el objetivo de editarlo como material complementario y repartirlo en las farmacias.



GUÍA DE ALIMENTACIÓN PARA AFECTADOS DE ELA Y RECETAS PARA PERSONAS CON DIFICULTADES EN LA DEGLUCIÓN



ESCLEROSIS LATERAL AMIOTRÓFICA

El ELA (esclerosis lateral amiotrófica) es una enfermedad neurodegenerativa que progresa de manera rápida. Se caracteriza por una pérdida gradual de ciertas neuronas que controlan el movimiento de la musculatura voluntaria, y cuando la dolencia avanza gradualmente provoca una atrofia muscular y la parálisis de casi todos los músculos del cuerpo.

En colaboración con el Campus de la Alimentación de la Universidad de Barcelona, IDIBELL (Instituto de Investigación Biomédica de Bellvitge) y la Unidad de Enfermedades Funcionales de Bellvitge, Alícia trabaja en el proyecto “Con gusto”, para complementar la guía de alimentación para enfermos de ELA con un abanico más amplio de texturas. Se han elaborado y adaptado contenidos y nuevas recetas para los afectados de esta enfermedad que padecen disfagia. Este es un proyecto de la Fundación Luzón.

Alimentació en la hipercolesterolèmia familiar



HIPERCOLESTEROLEMIA FAMILIAR

Junto con el Hospital Germans Trias i Pujol, Alícia desarrolla un modelo de intervención educativa basado en la cocina como complemento del tratamiento y las intervenciones dietéticas convencionales en personas con hipercolesterolemia familiar (HF).

El objetivo es evaluar si, aparte del tratamiento convencional y las recomendaciones dietéticas que se dan habitualmente, el hecho de enseñar a cocinar a estas familias ayuda a mejorar sus niveles de colesterol y su salud cardiovascular.

Alícia ha desarrollado los contenidos para mejorar la planificación y el seguimiento de una dieta cardiosaludable, identificar e incorporar alimentos beneficiosos en el tratamiento de la HF, y dar herramientas para gestionar las comidas, tanto en casa, como fuera de casa, en celebraciones o durante ciertas festividades.

ALÍCIA TERRITORIO



BIENVENIDOS A PAYÉS 2019

Durante el fin de semana del 1 y 2 de junio se celebró la cuarta edición de “Bienvenidos a payés”, una iniciativa organizada conjuntamente por la Fundación Alícia, la Generalitat de Catalunya, la Agencia Catalana de Turismo y Prodeca.

Este proyecto tiene como objetivo visualizar el trabajo imprescindible de los payeses, así como potenciar la relación entre gastronomía, territorio y productos locales. Año tras año, “Bienvenidos a payés” se consolida como una oportunidad para atraer visitantes a las explotaciones y promocionar el territorio y las personas que lo habitan y trabajan. El sector de la hostelería y la restauración participan conjuntamente para ofrecer una experiencia completa. El 2019, hubo un total de 29.000 visitantes en las explotaciones.



SOSTENIBILIDAD

Ante la necesidad urgente de cambiar nuestra manera de consumir para continuar disfrutando de un mundo con recursos limitados, el compromiso con la sostenibilidad es un imperativo. En 2019, Alícia ha planteado una ruta para buscar y aplicar acciones para establecer una cultura organizativa interna alrededor de la sostenibilidad, buscando paralelismos de aplicación en los diferentes sectores productivos relacionados con el mundo de la alimentación.

El resultado es un estudio para la creación de conocimiento y herramientas que favorezcan una alimentación más sostenible en todos los ámbitos, desde los hogares, restaurantes, colectividades, mercados, hasta la industria alimentaria, entre otros. Este proyecto tiene como base los “Objetivos de desarrollo sostenible”, fijados por la ONU en la Agenda 2030.



CONCEPTUALIZACIÓN DEL “ALMUERZO CATALUNYA”

Prodeca y la Fundación Alícia trabajan de manera conjunta para estudiar los productos icónicos de Catalunya, es decir, los que representan más bien la especificidad de su sector productivo, territorial y comercial. Se ha estipulado una estrategia para reforzar el posicionamiento de los productos agroalimentarios de Catalunya gracias a la inclusión de estos en los servicios de catering que operan en acontecimientos del territorio y en acciones internacionales.



NODO DE INNOVACIÓN Y FORMACIÓN EN GASTRONOMÍA TURÍSTICA DE TENERIFE

Fundación Alícia, junto con el Cabildo de Tenerife, ha trabajado para desarrollar un plan de actuaciones que fomente la innovación en el sector de la restauración y la producción agroalimentaria de Tenerife. Durante este 2019 se ha diseñado un centro de innovación denominado provisionalmente “Atlantic Gastronomy Center”, en que se incluye una estrategia formativa que permita cubrir las necesidades del sector en materia gastronómica y de especialización en los diferentes ámbitos de la cadena de valor de la gastronomía insular.



LIBRO HALAR, COCINA GITANA EN CATALUNYA

Alícia ha elaborado un estudio y ha recopilado conocimiento alrededor de la cocina de la comunidad gitana, en conmemoración de su llegada a tierras catalanas, ahora hace 600 años. Este proyecto nació de la coordinación entre la Fundación Alícia y el Departamento de Trabajo, Asuntos Sociales y Familias de la Generalitat de Catalunya. El libro es el resultado del trabajo conjunto con las comunidades gitanas residentes en diferentes provincias catalanas y de orígenes diversos, que incluye más de 30 recetas, relatadas e identificadas como más significativas.

Durante el transcurso del 2019 se han llevado a cabo presentaciones del libro con demostraciones culinarias por todo el territorio catalán, con una asistencia de 295 personas y un total de 500 ejemplares de libros repartidos.



LLORET DE MAR

En coordinación con el Ayuntamiento de Lloret de Mar y los gremios de restauración y hostelería del municipio, la Fundación Alícia desarrolla, desde hace dos años, una estrategia de posicionamiento global de la gastronomía de Lloret de Mar como factor de identidad.

Se ha llevado a cabo un estudio de detección de oportunidades, contextualización, definición y reforzamiento de las identidades gastronómicas presentes en Lloret de Mar. Este año se han desarrollado actuaciones referentes al posicionamiento de la restauración lloretense en la vertiente de la salud y en la implantación de la cocina de los americanos como concepto y símbolo identificador de la gastronomía local.



TREMP: COCINA DE BOSQUE Y ACOMPAÑAMIENTO A LA INNOVACIÓ

El trabajo desarrollado entre Alícia y el Ayuntamiento de Tremp, de manera continuada desde el 2014, se puede considerar un caso de éxito como estrategia de promoción de un territorio a través de la agroalimentación. En 2019, el trabajo se ha centrado en explorar las posibilidades de la cocina basada en los recursos de los bosques del Pallars. Este conocimiento se ha traspasado a los restauradores y pequeños productores de la comarca para dotar de valor diferencial su trabajo y producción, y se ha introducido una marca de cocina identitaria en el territorio.

Además, la Fundación ha asesorado y acompañado emprendedores, productores y pequeñas empresas de la zona, que quieren innovar en el ámbito alimentario, ya sea por salud, sostenibilidad, tendencias o calidad organoléptica.



RECETARIOS HISTÓRICOS “7 PORTES”

Alícia colabora en la investigación y la redacción de la colección “Recetarios Históricos de Cocina Catalana”, del Restaurante 7 Portes de Barcelona. Es un proyecto de investigación, recuperación, estudio, y edición crítica de los recetarios más importantes de la historia de la cocina catalana, de la mano de la Editorial Barcino.

Este proyecto tiene la finalidad de poner este conocimiento al alcance de los investigadores y la sociedad en general, y muestra la evolución, las transformaciones y las continuidades de la cocina catalana. El análisis de estos textos y recetas consigue dar una perspectiva de la evolución de la sociedad, y aclara el origen de las prácticas culinarias, costumbres gastronómicas y culturales.



DEL NEOLÍTICO A LA MESA

Por encargo de la Universidad de Oxford y con la colaboración del doctor Juanjo García Granero, se llevó a cabo un estudio sobre unos restos arqueológicos encontrados en yacimientos repartidos en diferentes zonas del mundo. Se han interpretado estos restos como recetas, tipos de ingredientes y cocciones, y se han descubierto los recipientes utilizados durante este periodo de la historia, hace más de 6.000 años. Con este conocimiento se han desarrollado talleres de cocina en el Museo de Historia de Catalunya para acercar y explicar al público la vida diaria de las poblaciones neolíticas y su relación con la comida y el entorno.



EL MATÓ DE PEDRALBES

Alícia ha trabajado en un proyecto de documentación del *mató* (requesón) del Monasterio de Pedralbes con el objetivo de inventariar la receta, de origen desconocido, a pesar de que se encuentran algunas referencias de comidas parecidas en la edad mediana, y concretamente del requesón de Pedralbes en el siglo XIX. La comunidad de religiosas, únicas conocedoras de la fórmula, conscientes del riesgo que la receta se pierda, han querido facilitar la preservación.

La tarea de la Fundación Alícia, junto con el Monasterio de Pedralbes de Barcelona, ha consistido en elaborar un exhaustivo trabajo de documentación histórica y patrimonial de la receta, la validación y la adaptación, y el planteamiento de una serie de estrategias para realizarla y acercarla al público.



PALAMÓS PESCADO

Se ha trabajado con el Ayuntamiento de Palamós en la conceptualización y el diseño de una estrategia de posicionamiento basada en la gastronomía, con el objetivo de dar visibilidad al pescado de lonja y fomentar la compra y el consumo en el mismo municipio. Además, se han propuesto algunas líneas en que la marca “Palamós Peix” tendría que posicionarse para divulgar y dar visibilidad al producto.



GUIA DEL REQUESÓN DE MONTSERRAT

El requesón (*mató*) de Montserrat es un producto con una historia que lo avala y lo vincula muy estrechamente al Monasterio de Montserrat y a las dinámicas productivas de los municipios próximos. Alícia, en colaboración con el Consejo Comarcal del Bages, ha desarrollado una parte de los contenidos y las recetas de esta guía, en que se explica la historia, las propiedades y los usos en la cocina.



ALÍCIA INNOVACIÓN



EXPLORACIÓN CULINARIA DE PRODUCTOS VEGETALES

Alícia ha trabajado para crear conocimiento, tanto teórico como culinario, sobre el mundo vegetal. Esta contextualización ha permitido trabajar diferentes productos vegetales para dar soluciones a los consumidores con un interés creciente en reducir el consumo de carne, independientemente de los motivos que comporten estos cambios de hábitos (por salud, sostenibilidad...).

Esta investigación se ha centrado en idear y contextualizar propuestas vegetales innovadoras que puedan sustituir buena parte de la oferta de productos cárnicos similares y de gran consumo. Se han hecho reformulaciones de algunas de las propuestas para conseguir un producto óptimo también durante la fase de industrialización.



HELADOS NUTRICIONALES

La falta de hambre y, por lo tanto, la ingesta insuficiente de nutrientes es una consecuencia de situaciones patológicas, como por ejemplo tumores y el tratamiento con quimioterapia; la anorexia propia del envejecimiento; el dolor cuando se mastica y se traga, provocado por cirugías maxilares; otras afectaciones de la parte alta del aparato digestivo, o la inapetencia propia de la hospitalización.

Se ha evidenciado que algunos aspectos sociales de la alimentación y la calidad de vida de los pacientes con desnutrición podrían mejorar gracias al consumo de helados como suplementos nutricionales. Alícia ha desarrollado una gamma de helados como complementos hipercalóricos e hiperproteicos con el objetivo de poner a disposición de personas con falta de hambre o en riesgo de desnutrición, alternativas placientes y atractivas para cubrir sus necesidades nutricionales.



TEXTURAS DE HELADOS

Alícia ha colaborado con la empresa General Mills para idear y estudiar diferentes texturas en el mundo de los helados a través de la reformulación de sus bases, el uso de ingredientes con diferentes funcionalidades o la aplicación de técnicas. El objetivo ha sido innovar en diferentes texturas no utilizadas hasta ahora en este sector y desarrollar prototipos para facilitar la fase de industrialización.



ELABORADOS VEGETALES

Junto con ATADES (Asociación Tutelar Aragonesa de Discapacidad Intelectual), que tiene un centro dedicado a la agricultura ecológica, se han desarrollado nuevas propuestas culinarias de elaborados vegetales. Este año se han trabajado productos como, por ejemplo, conservas de fruta y verdura de temporada, cultivadas en sus huertos, para la industrialización posterior. El objetivo ha sido introducir el producto ecológico que se cultiva, de carácter social y diferencial para hacerlo llegar al consumidor.





OPTIMIZACIÓN DE RELLENOS DE PASTA

Se ha trabajado en un proyecto de ideación y optimización de productos de pasta con Alimentos Onyar, entidad de inserción laboral del Grupo Fundación Ramon Noguera, que tiene como misión garantizar la calidad de vida de las personas con discapacidad intelectual.

En este proyecto, Alícia ha asesorado para innovar y mejorar organolépticamente rellenos para pasta fresca, especialmente el gusto y la textura, siguiendo los criterios nutricionales y de sostenibilidad marcados desde Alícia.



CUARTA Y QUINTA GAMMA DE PESCADO CONGELADO

Durante el 2019 se ha continuado el trabajo de productos de pescado congelado de cuarta y quinta gama, iniciado con Globalimar. Se ha llevado a cabo una nueva línea de preparados congelados a base de pescado, marisco, verduras y salsas, y se ha promovido preparaciones tradicionales y saludables con arroz y sopas. Estos productos, destinados a los sectores Horeca y al por menor, quieren facilitar el consumo de pescado de manera rápida y sencilla a través de la cocción al microondas, sin necesidad de invertir mucho tiempo.



SNACKING: TENDENCIA DE CONSUMO AL ALZA

Los ritmos de vida acelerados, el poco tiempo disponible y la tendencia a buscar productos cocinados, hace que el sector de los snacks sea un ámbito potencial de innovación. Durante el 2019, Alícia ha trabajado en varios proyectos de desarrollo de productos de snacking como soluciones saludables, prácticas y adaptadas a las necesidades del consumidor.

- ✦ Junto con la empresa Concaromis, se han desarrollado prototipos culinarios de *snacks* con azafrán para dar salida a este producto local y de proximidad, cultivado en la Conca de Barberá.
- ✦ Se han ideado y conceptualizado prototipos culinarios de *snacks* con un alto contenido de proteínas a partir de materias primas de alto valor nutricional, como el pollo o el atún. El resultado son bases de snacks que sean fáciles de identificar por el consumidor final.



OBSERVATORIO DE TENDENCIAS Y NUEVOS PRODUCTOS

Alícia dispone del Observatorio Permanente de Tendencias, que tiene el objetivo de conocer las últimas tendencias en alimentación, detectar nichos de innovación y visibilizar soluciones a necesidades no cubiertas del consumidor. En este aspecto, la Fundación, como centro de investigación, tiene la necesidad de saber qué pasa en el mundo respecto a la alimentación y todo lo que está relacionado con alimentos, productos, cocinas, culturas alimentarias, nutrición, necesidades del consumidor y momentos de consumo, entre otros.

Dentro de este proyecto se engloba la búsqueda de nuevos productos interesantes para aplicarlos en la cocina y conocer las funcionalidades y las potencialidades. El objetivo es detectar oportunidades a la hora de crear nuevo conocimiento y utilizarlo para enriquecer los proyectos que se llevan a cabo en la Fundación.



COMBINACIONES CULINARIAS

Como centro de investigación aplicado a la cocina, Alícia ha desarrollado un estudio sobre las combinaciones culinarias. Se plantea por qué se combinan y cómo se combinan los alimentos, cuáles son los factores que influyen en este hecho y se establece una metodología y protocolo de trabajo para fomentar el maridaje culinario. El objetivo es que el método sea de utilidad para conceptualizar e idear nuevos productos, desarrollar nuevas combinaciones y formulaciones dentro de la industria alimentaria, generar conocimiento técnicoculinario para nuevos ingredientes, y crear nuevas recetas y nuevas ofertas gastronómicas en restauración.

En 2019 esta metodología ya se ha aplicado para desarrollar los contenidos culinarios sobre combinaciones de ingredientes japoneses dentro de la cultura alimentaria de Occidente. Se ha trabajado en colaboración con el grupo de restauración UDON para crear conocimiento y ponerlo a disposición del público, sean cocineros, profesionales de la restauración o usuarios y forofos de la cocina, a través de un libro que se publicará en 2020.



METODOLOGÍA CULINARIA PARA DETECTAR AROMAS

Fundación Alícia ha aplicado una metodología culinaria propia para desarrollar elaboraciones atractivas e identificables que permitan a la industria crear aromas para mejorar organolépticamente la experiencia alimentaria del consumidor. Este tipo de ingredientes (aromas) son muy importantes para hacer reconocibles ciertas elaboraciones, destinadas, por ejemplo, a la alimentación de personas con determinadas patologías o para facilitar la aceptación de productos de consumo dietético y nutricionalmente necesarios.



SUSTITUTOS DEL HUEVO

El incremento del número de personas que eligen opciones vegetarianas o veganas ha hecho que se abra una oportunidad para desarrollar soluciones alimentarias para estos colectivos. Alícia ha ideado y ha desarrollado productos sustitutos del huevo con las mismas funcionalidades, fáciles de producir industrialmente y versátiles en cuanto a la aplicación.





TALLERES Y ACTUACIONES



TALLERES Y FORMACIÓN

Se transfiere conocimiento a entidades y todo tipo de público mediante el formato taller, tanto para profesionales como para usuarios, y se organiza de una manera lúdica y divulgativa.



La Fundació Catalunya La Pedrera dispone de un amplio programa de talleres para las escuelas, un proyecto didáctico confeccionado a partir de los currículums escolares que consta de visitas y talleres para todos los niveles educativos. El programa hace un énfasis especial en los contenidos procedimentales, es decir, el objetivo es que la experimentación sea la principal actividad de aprendizaje. Esta es la característica diferencial de los talleres de cocina, alimentación y ciencia, que se llevan a cabo en las instalaciones de Alícia.

Además, Alícia organiza **talleres a la carta**, el contenido de los cuales se adaptan a las necesidades y requerimientos de los asistentes y se divulgan de una manera demostrativa y participativa. Estos talleres van destinados a empresas, centros, asociaciones y todo tipo de colectivos que quieren canalizar el conocimiento creado en Alícia. Estos talleres, tanto si se efectúan en las instalaciones de Alícia como en las del solicitante, son una de las actividades de transferencia con más demanda y más éxito de la Fundación.



TALLERES DE EDUCACIÓN Y PROMOCIÓN DE BUENOS HÁBITOS

Acciones de divulgación y demostración de cocina que tienen como objetivo promover buenos hábitos entre la población infantil y adolescente, pero también adulta. Contribuyen a fomentar una mejora de la alimentación presente y futura de las personas y, en consecuencia, de su calidad de vida.

TALLERES PARA MEJORAR LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y SOCIAL

Divulgación y transferencia a cocineros y restauradores. Sesiones culinarias demostrativas orientadas a mejorar la oferta culinaria de la restauración colectiva y adaptarla a las necesidades de los diferentes tipos de comensales y las características de edad y estado de salud que estos puedan presentar.

TALLERES PARA CENTROS SOCIOSANITARIOS Y RESIDENCIAS

Sesiones culinarias demostrativas para profesionales vinculados a la alimentación de hospitales, residencias y centros sociosanitarios. Sesiones demostrativas referentes a características de la alimentación en función de las necesidades de los diferentes tipos de comensales y sus particularidades alimentarias. La planificación de los menús o la dieta de textura modificada son una materia formativa destacada.

TALLERES PARA COLECTIVOS CON NECESIDADES ESPECIALES

Sesiones adaptadas a los requerimientos alimentarios de diferentes tipos de afecciones de salud u otros requerimientos sociales que haya que tener en cuenta. Se presentan propuestas culinarias para ayudar a mejorar el día a día de personas afectadas por patologías y tratamientos específicos. Este tipo de talleres se adaptan en función de la afección y del tipo de destinatario: cuidadores, médicos, afectados, personal sanitario y otros de relacionados con cada situación.

TALLERES A MEDIDA PARA EMPRESAS Y ENTIDADES DIVERSAS

Formatos a la medida de las necesidades de empresas, centros, asociaciones y todo tipo de colectivos que quieren canalizar el conocimiento de Alícia vinculándolo a sus propias necesidades o a las de las personas con quienes se relacionan.



ACTUACIONES DESTACADAS



VII EDICIÓN DE LA FIESTA ALÍCIA'T Món Sant Benet, abril de 2019

Un año más, pequeños y mayores han disfrutado de las actividades sobre alimentación y gastronomía que han tenido lugar durante la VII edición de la Fiesta Alícia't, la fiesta de la gastronomía de las comarcas de Barcelona. Un fin de semana intenso y productivo con la cocina fácil, sana y divertida como protagonista. Más de 150 actividades para *foodies*, adultos y familias, que han incluido talleres de cocina para todas las edades; *show cookings* con chefs de prestigio; demostraciones gastronómicas, espectáculos y animación infantil; un gran mercado de productos agroalimentarios; visitas especiales al monasterio, y el concierto de rumba del grupo Sabor de Gracia, con el que se cerró la jornada del sábado.

Los visitantes han podido descubrir qué se cocía en la cocina del prestigioso elBulli, han aprendido trucos para hacer unas buenas empanadillas, han descubierto los secretos de la alimentación de los deportistas, han reproducido algunas recetas de la época neolítica y han podido escuchar los secretos de la cocina del maestro Carles Gaig, entre otras propuestas.





CONGRESO INTERNACIONAL DE PATRIMONIO ALIMENTARIO

Barcelona, mayo de 2019

Junto con el Observatorio de la Alimentación, Alícia ha organizado por quinto año consecutivo, durante los días 19, 20 y 21 de junio, el Congreso Internacional “Patrimonios Alimentarios, Turismos y Sostenibilidades”, en el Auditorio de la Fundación Catalunya La Pedrera.

La conferencia inaugural fue a cargo de Josep Roca, del Celler de Can Roca, con el título “Geografía física y geografía humana. Sobre gastronomía y sostenibilidad”. Hay que destacar también la mesa redonda “El que no se ve no existe. Quién, qué y cómo se difunden y comunican los mensajes de valorización del patrimonio alimentario”, moderada por el director de la Fundación, Toni Massanés, y la mesa redonda “Políticas públicas en favor de las culturas alimentarias”, con la participación del prestigioso sociólogo Jean-Pierre Poulain.

Previamente en el Congreso, el 18 de junio, se llevó a cabo en la Fundación Alícia una jornada práctica para crear un espacio de transferencia de conocimiento y debate sobre experiencias de profesionales que se dedican a la gestión, creación y mantenimiento de los recursos patrimoniales alimentarios.



LAB DE SOSTENIBILIDAD EN EL FÓRUM GASTRONÓMICO DE BARCELONA

Barcelona, noviembre de 2019

El Fórum Gastronómico es un acontecimiento imprescindible para los profesionales del mundo de la gastronomía. Fundación Alícia ha sido un colaborador de primer nivel para esta edición 2019, puesto que ha aportado el conocimiento y la pericia para incrementar la excelencia del acontecimiento y la apuesta por la sostenibilidad vinculada en la alimentación.

Como colaborador en sostenibilidad, Alícia ha organizado y moderado 3 sesiones del Fórum Lab:

- ✦ “La comida del futuro. Alimentos de la tierra”. Con la participación de la investigadora Marta Guadalupe, el chef Xavier Pellicer y el pastor Jaume Montanuy.
- ✦ “La comida del futuro. Alimentos del mar”. Con la intervención del biólogo marino y pesquero Josep Lloret; el chef de la Fundación Alícia Marc Puig-Pey, y Cristina Caparrós, directora ejecutiva y fundadora de *La Platjeta y Cap el Mar* de Barcelona.
- ✦ “Como hacer que la sostenibilidad sea sostenible (económicamente)”. Con la intervención de Anna Gallart, técnica de Enseñanza del Consejo Comarcal del Alt Urgell; Susanna Aragón, chef del Céntrico Gastrobar; Manel Casanovas, chef del Restaurante El Milagro, y Ferran Barreiro, chef del Restaurante Lasal del Varadero.



CIENCIA *AFTERWORK*: DIETA CETOGÉNICA

Barcelona, diciembre de 2019

Presentación del trabajo que Alcía ha llevado a cabo en referencia a la dieta cetogénica a lo largo del 2019. Este proyecto fue presentado en una sesión del *Ciencia Afterwork* en La Pedrera, el 17 de diciembre, y tiene en la innovadora “mezcla KetoAlícia” y una página web con todos los contenidos libres y accesibles sus máximos exponentes. Esta sesión de *Ciencia Afterwork* ha permitido presentar la nueva página web en tres idiomas (catalán, castellano e inglés), que ha impulsado la Fundación Catalunya La Pedrera, y en que se encontrarán todos los contenidos disponibles: <http://ketoalicia.fundaciocatalunya-lapedrera.com/>

Se trata de una herramienta útil e intuitiva que, de una manera sencilla, permite a los familiares de los afectados tener acceso a recetas e información relacionada con la aplicación de la dieta cetogénica.



CENTENARIO DANONE

Barcelona, mayo de 2019

El 8 y 9 de mayo, en el “Barcelona Centre Disseny”, Danone conmemoró el centenario con unas jornadas en las que se debatió sobre el futuro de la alimentación, la salud y el planeta.

Con el título “The Love Behind Food Summit”, se reunieron expertos de primer nivel para debatir sobre los retos y las tendencias de la alimentación, la importancia de la microbiota para la salud intestinal y cómo la tecnología ha cambiado la manera de comer. La participación de la Fundación Alcía consistió en una ponencia realizada por el director, Toni Massanés, con el título “Hablamos de alimentación. ¿Qué significa comer bien?”.



SEMANA DEL CORAZÓN

Madrid, septiembre de 2019

Durante la semana del 25 al 29 de septiembre en Madrid, se celebró la Semana del Corazón, que promueve la Fundación Española del Corazón. El objetivo es promover un estilo de vida saludable y divulgar la prevención cardiovascular, y se llevan a cabo actividades para mejorar la salud cardíaca de la población y concienciar todo el mundo de la importancia de cuidarnos para disfrutar de un corazón feliz.

En colaboración con Vifor Pharma, Alícia participó en el acontecimiento con un taller demostrativo sobre alimentación y cocina cardiosaludable. La actuación se centró en mostrar los aspectos básicos para gestionar una alimentación equilibrada, se hizo énfasis en las condimentaciones bajas en sal y se ejemplificaron los contenidos a través de recetas y estrategias culinarias.



FUNDACIÓN PARA LA DIABETIS. EDULCORANTES EN LA COCINA

Madrid, octubre de 2019

En el marco de una reunión técnica organizada por la Fundación para la Diabetes en Madrid, Alícia hizo una ponencia sobre los edulcorantes artificiales en la cocina. Para las personas con diabetes, estos pueden ser una alternativa a los azúcares para reducir el impacto sobre los niveles de glucosa en la sangre.

Sin embargo, el uso de estos edulcorantes causa cierta controversia entre científicos y consumidores. A pesar de que se trata de sustancias autorizadas, a largo plazo la percepción del consumidor hacia estos productos se puede ver alterada. El objetivo fue profundizar en el conocimiento actual sobre los edulcorantes y la relación que tienen con la salud, especialmente de las personas con diabetes, así como el uso y las evidencias sobre la salud y el uso y la aplicación que tienen estos productos.





MADRID FLAVOUR DAY

Madrid, octubre de 2019

Flavour Day es un acontecimiento profesional internacional dedicado al sector de los aromas, organizado por la Asociación Española de Fragancias y Aromas Alimentarios, y con un hilo conductor: “El papel de los aromas en el futuro de una alimentación saludable y sostenible”. La octava edición del *Flavour Day* reunió diferentes colectivos relacionados con el mundo de los aromas, empresas del sector de la alimentación, autoridades sanitarias y agroalimentarias y asociaciones técnico-profesionales.

En este contexto, Alícia participó en la jornada en calidad de centro experto en alimentación saludable y sostenible, y aportó una ponencia de la doctora Elena Roura, directora técnica de la Fundación Alícia, con el título “Los retos de una alimentación saludable”.



IV CONGRESO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Las Palmas de Gran Canaria, noviembre de 2019

El 15 y 16 de noviembre se celebró en Las Palmas el IV Congreso Veterinario de Seguridad Alimentaria de las Canarias, que tiene lugar cada dos años y en el cual participan profesionales del ámbito de la seguridad alimentaria, tanto veterinarios como otros profesionales sanitarios y técnicos de calidad. En la edición del 2019 se trataron tres bloques temáticos: riesgos alimentarios, alimentación y salud, y técnicas culinarias.

Alícia participó en el Congreso con la ponencia de la gastronoma de la Fundación, Ana Lobato, sobre la cocción a baja temperatura, los riesgos y como controlarlos, así como los peligros microbiológicos que pueden presentar este tipo de elaboraciones.



CONGRESO “GASTRONOMÍA Y SALUD”
Zaragoza, noviembre de 2019

El V Congreso “Gastronomía y Salud” es un acontecimiento organizado por el diario Heraldo de Aragón y la empresa Araven, SL. El objetivo es mostrar los últimos adelantos en investigación y tecnología, las novedades en productos alimentarios relacionados con la gastronomía saludable y las demostraciones de chefs que trabajan en la cocina el ámbito de la salud.

Alícia participó en el Congreso de Zaragoza con una ponencia y una demostración culinaria sobre estrategias alimentarias, a través de un recetario para que las personas con deterioro cognitivo puedan continuar cocinando autónomamente el máximo tiempo posible. La ponencia de Alícia fue a cargo de la dietista nutricionista Fabiola Juárez y del chef David Gil.



FERIA DEL ACEITE DE LES BORGES BLANQUES
Les Borges Blanques, enero de 2019

Alícia ha participado en la 56ª Feria del Aceite de las Garrigues, un certamen que acerca al público el producto por excelencia de la comarca de las Garrigues, el aceite de oliva. Como entidad hermanada, la Fundación ha asistido a los actos protocolarios e institucionales de esta reconocida fiesta, y ha llevado a cabo una ponencia divulgativa de los productos de proximidad, en la que ha promovido y reivindicado el aceite de oliva virgen extra, uno de los productos emblemáticos y de calidad del sector primario catalán y español.





BIENAL CIUDAD Y CIENCIA DE BARCELONA

Barcelona, febrero de 2019

La Fundación Alícia reunió en La Pedrera de Barcelona expertos en nutrición, antropología y comunicación para debatir y reflexionar sobre cómo la ciencia nos puede ayudar a comer mejor. La actividad se enmarcó en los actos que la Bienal Ciudad y Ciencia programó en Barcelona del 7 al 11 de febrero. La mesa redonda, que se celebró el viernes 8 de febrero con la participación de la doctora Elena Roura, directora científica de la Fundación Alícia; el doctor Jesús Contreras, catedrático emérito en Antropología, y la periodista científica Cristina Sáez, fue moderada por el director de la Fundación Alícia, Toni Massanés.

El 7 de febrero Alícia también estuvo presente en la Ideató, sobre alimentación sana y sostenible, y participó en una jornada de trabajo con un grupo de 100 estudiantes, que colaboraron para resolver varios retos sobre alimentación y vida saludable.



PRESENTACIÓN DEL LIBRO

LA FIESTA DEL ARROZ

Sant Fruitós de Bages, febrero de 2019

Bendecido arroz, arroz hermanado o arroz de La Sagrera son diferentes platos hechos con arroz, que forman parte del origen y la evolución de este alimento. Una comida que parece que tiene un origen bastante antiguo, de cuando se daba de comer a los pobres el primer domingo de Cuaresma, y que desde hace más de 100 años es el eje central de la Fiesta del Arroz en Sant Fruitós de Bages.

En este contexto, el Ayuntamiento de la población, en colaboración con la Fundación Alícia, ha impulsado la edición de un libro que suma contenidos gastronómicos específicos y testimoniales, que permiten identificar las singularidades vinculadas a la fiesta y, también, propuestas gastronómicas relacionadas con la evolución de esta comida. El recetario se presentó el 3 de febrero en el espacio Nexo del municipio, con la implicación del chef Marc Puig-Pey y el antropólogo Joan Ribas, de la Fundación Alícia.





III JORNADA DE NUTRICIÓN EN EL PACIENTE RENAL

Sant Cugat del Vallés, junio de 2019

Alícia participó en la III Jornada de Nutrición en el Paciente Renal, organizada por el Servicio de Nefrología del Hospital Universitario General de Catalunya y el Grupo de Trabajo de Nutrición en la Enfermedad Renal Crónica, de la Sociedad Catalana de Nefrología, y avalada por la Fundación Española de Diálisis, entre otras entidades.

La Jornada iba dirigida a médicos nefrólogos, enfermería de nefrología, nutricionistas, dietistas, endocrinos y otros profesionales de la salud. Se presentaron diferentes ponencias: “Microbiota intestinal y enfermedad renal crónica”, por el doctor Francisco Guarner, del Hospital Vall de Hebrón; “Alimentos fermentados, ¿tendencia o salud?”, por la gastronoma de la Fundación Alícia, Ana Lobato; “Nuevos patrones dietéticos para el control del potasio a la ERC”, por la dietista nutricionista del Hospital Clínico de Barcelona Bárbara Romá, y “Novedades en bioimpedanciometría para diagnóstico de malnutrición y sarcopenia”, por la doctora Marta Arias, del Servicio de Nefrología del Hospital Clínico de Barcelona.



INSÒLIT, PRODUCTOS DE LA TIERRA Y TEATRO

Tordera, septiembre de 2019

La Fundación Alícia se alió con el Teatro Clavé y el Ayuntamiento de Tordera para dar vida al proyecto Insòlit. Se trata de una representación teatral insólita, que, además de experimentar con los límites de la representación artística, quiere promocionar los productores y los productos de km0 y proximidad de la zona, así como los comercios y artesanos locales mediante la cultura y la innovación.

El trabajo de la Fundación Alícia en el espectáculo se centró en diseñar un menú personalizado y realzar la creatividad y la investigación gastronómica, al servicio de un espectáculo escénico transdisciplinario y multisensorial, que hace lucir los valores de los productos de la tierra de Tordera.



JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL CAMÍNO IGNACIANO

Manresa, noviembre de 2019

Manresa acogió el 22 y 23 de noviembre las III Jornadas Gastronómicas del Camino Ignaciano, con la voluntad de acercar a los ciudadanos el tramo catalán de este recorrido y sus particularidades vinculadas a los productos agroalimentarios y la gastronomía. La Fundación Alícia, junto con el Ayuntamiento de Manresa, es una de las entidades organizadoras y asesoras de la propuesta gastronómica, que se enmarca en el proyecto “Manresa 2022”.

El acto inaugural de las Jornadas, titulado “De Ignasi a Ignasi”, incluyó la ponencia de Josep Huguet, historiador, y Toni Massanés, director de la Fundación Alícia, que explicaron las singularidades principales de la Manresa medieval que conoció Ignacio de Loyola hasta llegar al cocinero Ignasi Domènech, que posó Manresa en el mapa gastronómico europeo del siglo XIX-XX.

Uno de los platos fuertes de las Jornadas se celebró en la Sala Pequeña del Teatro Kursaal de Manresa: “La cocina y patrimonio del Camino Ignaciano: paisajes, productos agroalimentarios y gastronomía. *Show cooking* y degustación”, un recorrido gastronómico con parada en restaurantes de prestigio reconocido. También se organizó el acto: “Cata de vinos del Camino Ignaciano: paisajes, tierras, música y poesía”.



X JORNADA ASOCIATIVA HOSPITALARIA

Girona, diciembre de 2019

Alícia ha participado en la X Jornada Asociativa Hospitalaria de Catalunya, celebrada en Girona. Esta jornada fue organizada por La Unión Asociación de Entidades Sanitarias y Sociales, que es una asociación empresarial de referencia en el sector sanitario y social.

Toni Massanés, director de la Fundación Alícia, participó en la Jornada con la conferencia “Una nueva sociedad, una nueva cocina”, en la que hizo un repaso a los estilos de vida, las modas, las posibilidades tecnológicas y los hábitos que han configurado la manera de comer de hoy en día. Hizo énfasis en la necesidad de hacer una cocina sabrosa, sostenible y saludable al servicio de las necesidades de las personas.



RECETARIO UN MAR RICO Y SABROSO

Món Sant Benet, diciembre de 2019

Fundación Alícia ha acogido el Grupo de Acción Local Pesquero de la Costa Brava, que ha dado forma a la publicación “Un mar rico y sabroso”. Se trata de un recetario para promover especies pesqueras que, hoy por hoy, tienen poco valor comercial, pero que han estado presentes en las cocinas más tradicionales del Mediterráneo. Durante la jornada de presentación, la Fundación Alícia ha elaborado y ha presentado una selección de estas recetas.

El proyecto del Grupo de Acción Local Pesquero coincide con una de las líneas de trabajo de la Fundación Alícia, que trabaja para impulsar el pescado de proximidad y fomentar el consumo en la restauración, y de manera específica en la restauración colectiva..



CURSO APLICADO DE I+D+I CULINARIA MÉTODO ALÍCIA

Con la voluntad de contribuir a perfeccionar el potencial humano existente en todo el ámbito de actuación de la entidad y convencidos de la importancia que tienen el progreso científico, la investigación y la creatividad para el desarrollo de la sociedad, Fundación Alícia organiza anualmente tres convocatorias del “Curso aplicado de I+D+I culinaria. Método Alícia”.

Este curso tiene como finalidad contribuir a mejorar la calificación profesional y académica de estudiantes y profesionales de todo el mundo, que cursan o tienen estudios superiores y universitarios relacionados con la cocina, la salud y la alimentación y el patrimonio gastronómico y alimentario de los territorios.

Se proporciona el método en investigación culinaria para ayudar que todo el mundo coma mejor, y los contenidos se presentan de forma que los estudiantes y profesionales puedan adquirir el conocimiento que se ajuste más bien a sus capacidades y potencial, para obtener el máximo provecho. Permite la participación en la investigación aplicada a productos y procesos culinarios, en proyectos teóricos y prácticos relacionados con alimentación y salud y también en trabajos relacionados con el patrimonio gastronómico de los territorios.

Se ofrece un total de nueve plazas para cada uno de los tres periodos realizados durante el año: de enero a marzo, de abril a julio y de septiembre a diciembre.





ESTUDIANTES DURANTE EL AÑO 2019

Alba Ribalta Canudas	España	Judit Balasch Costa	España
Andrea Irigoyen Irurzun	España	Kumail Doctor	India
Ángel Antonio de Sousa Moreno	Méjico	Larissa Larsens Rodrigues	Brasil
Clara Abarca Rivas	España	Laura Carolina Salazar Lizarazo	Colombia
Cristina Vall Zamora	España	María de los Ángeles Hernández	Argentina
Dafne Luz Carmen Álvarez Ruiz	Méjico	Mariona Fortuny Chinchilla	España
Fernanda Brasileiro Almeida Passos	Brasil	Micaela Añon Suárez	Argentina
Francesc Baudilio Guerrero	España	Núria Estrem Nolla	España
Gina Ribalta Pineda	España	Othman Alberto Aguirre Ladino	Colombia
Ignacio de Tomás Lombardía	España	Raquel Rodríguez Hernández	España
Jorge Alejandro Pérez Luque	Méjico	Samia Lourdes Kassis	Argentina
José Irving Ochoa Espinoza	Perú	Sofia Veiga	Argentina
Juan Sebastián Tovar Tovar	Colombia	Tania Elizabeth Coria Peralta	Méjico

IMPACTO SOCIAL

3.972 EDUCACIÓN Y PROMOCIÓN DE BUENOS HÁBITOS

Programa TAS (“Tu y Alícia por la Salud”)

Colegio Oms i de Prat

Ayuda en Acció

Xícs Gastronòmic – Actuación escuelas de Platja d’Aro

Talleres Tibidabo

Cáritas – Cruz Roja

360 FORMACIÓN UNIVERSITARIA Y PREUNIVERSITARIA

Universidad de California – *Study Abroad*, curso de patrimonio

Grado en Ciencias Culinarias y Gastronómicas del CETT

Acciones a preuniversitarios

Curso aplicado de I+D+I Culinaria. Método Alícia

Máster en Envejecimiento y Salud – Universidad Rovira y Virgili

8.367 TALLERES DIVERSOS SOBRE ALIMENTACIÓN

Talleres de innovación, cocina y contenidos vinculados. A medida

Talleres de cocina, alimentación y salud. A medida

Talleres de buenos hábitos para personal de entidades.

Talleres para colectivos con necesidades especiales

Talleres para residencias y centros sociosanitarios

32.500 GRANDES ACTUACIONES

“Benvinguts a Pagès”

Fiesta Alícia’t



TOTAL
BENEFICIARIOS
DIRECTOS
48.839

3.640 MEJORA DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y SOCIAL





alícia

Fundación Alícia, Alimentación y Ciencia

Camino de Sant Benet, s/n
08272 Sant Fruitós de Bages (Barcelona)
93 875 94 02
info@alicia.cat



www.alicia.cat