

ALICIA

ALIMENTACION Y CIENCIA

CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y COCINA

PARA REALIZAR EL PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO

MEMORIA DE ACTIVIDADES 2020

PARA MEJORAR LA ALIMENTACIÓN DE LAS PERSONAS

PARA FOMENTAR UNOS MEJORES HÁBITOS ALIMENTARIOS





CONTENIDO DE LA MEMORIA



- 02** LA FUNDACIÓN
- 11** ALÍCIA SALUD
- 23** ALÍCIA INNOVACIÓN
- 34** ALÍCIA TERRITORIO
- 42** SOSTENIBILIDAD Y LOS ODS
- 46** TALLERES Y FORMACIÓN
- 52** ACTUACIONES DESTACADAS
- 56** CURSO APLICADO DE I+D+i CULINARIA
- 58** IMPACTO SOCIAL

LA FUNDACIÓN

PRESENTACIÓN

Ante una comida mal cocinada o cualquier otra cosa mala, ya hay quién dice – ¡Esto es peor que en 2020! Efectivamente, quedará para la historia el recuerdo del mal trance, pero en esta memoria lo que repasamos es la actuación de la Fundación Alícia durante el año, las actividades más destacadas, y nuestra reacción ante la irrupción de la catástrofe global.

Cuando de repente el Covid-19 nos obligó a encerrarnos en casa y prescindir de todo aquello que no fuera esencial, quedó claro que una de las pocas cosas imprescindibles es que todo el mundo coma cada día. El equipo de Alícia no paró de trabajar durante todo el confinamiento, las primeras semanas cada uno desde su casa, reorientando el trabajo concreto -que no la misión- para ayudar a comer mejor a la población confinada con enseñanzas y consejos adecuados a cada situación y preocupación, siempre prácticos y basados en la evidencia. Así, se trataron temas tan diversos como el riesgo de contagio vía alimentos, las necesidades de vitamina D, la prevención del aumento de peso, la pérdida de olfato a causa del virus o la lucha contra el despilfarro alimentario. También se hicieron colaboraciones puntuales para los que más lo necesitaban. Mientras tanto, buscamos formas para apoyar a los productores y la restauración, tan perjudicados por la situación.

Enseguida también se redireccionó y adecuó la estrategia de la Fundación para garantizar la continuidad de su tarea. Desde acciones de comunicación dirigidas a los diferentes agentes con los que Alícia desarrolla los proyectos, hasta la puesta en marcha de una oferta regular de formación específica en línea, pasando por la participación en candidaturas de proyectos de I+D+i susceptibles de conseguir fondos *Next Generation*, la profundización en experiencia que, de repente, era mucho más demandada -alimentación e inmunidad por ejemplo- o las responsabilidades y oportunidades específicas relacionadas con la alimentación que se derivan de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU.

No diremos, pues, que el 2020 ha sido un buen año, de ninguna forma, pero nos atrevemos a afirmar que la Fundación Alícia sale fortalecida hacia el futuro, y más reconocida en cuanto al desarrollo de su misión.

Toni Massanés
Director General





PATRONATO

Valentí Roqueta i Guillemet
Presidente de honor

Germán Ramón-Cortés Montaner
Presidente

Marta Lacambra Puig
Secretaria

Jesús Contreras Hernández
Vocal

Sebastià Catllà Calvet
Vocal

Francesc Xavier Grau Vidal
Vocal

Lluís A. Guerrero Sala
Vocal

Teresa Jordà Roura
Vocal

Manel Rosell Martí
Vocal

Maria Lourdes Reig i Puig
Vocal

¿QUIÉNES SOMOS?

Alícia, Alimentación y Ciencia, es un centro de investigación en alimentación y cocina que investiga productos y procesos culinarios; que innova y trabaja para mejorar la alimentación de las personas, con especial atención a las restricciones alimentarias y otros problemas de salud; que fomenta la mejora de los hábitos alimentarios y que realza el patrimonio alimentario y gastronómico de los territorios.



Alícia es una fundación privada sin ánimo de lucro, creada en 2003. El patronato está formado por la Fundación Catalunya La Pedrera, la Generalitat de Catalunya y personas de reconocido prestigio relacionadas con el mundo de la alimentación. Forma parte del conjunto de entidades que acoge la Fundación Catalunya La Pedrera y tiene su sede en Món Sant Benet.



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 diversidad garantiza una visión holística de la alimentación, que permite aportar soluciones específicas y prácticas desde el conocimiento culinario y el rigor científico.

NUESTRO COMPROMISO

Trabajar cada día para que todo el mundo coma mejor, con independencia de la edad y la situación de vida. Colaborar con los productores agroalimentarios y los restauradores, que proveen de alimentos a la población, que favorecen la economía de sus territorios y hacen posible el consumo de productos próximos.



LO QUE QUEREMOS CONSEGUIR CON NUESTRA ACTIVIDAD

IMPACTO SOBRE LAS PERSONAS

Asegurando 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

Realizando investigación y desarrollando respuestas culinarias a problemas alimentarios derivados de enfermedades o situaciones especiales.

MEJORA DE LOS HÁBITOS ALIMENTARIOS

Fomentando hábitos saludables y sostenibles como fórmula de inversión en salud, bienestar y calidad de vida de las personas.

COMPROMISO SOCIAL

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

PROMOCIÓN DEL TERRITORIO

Asegurando un impacto en el desarrollo económico cultural y social de los territorios. Dando valor y dinamizando el patrimonio alimentario y gastronómico, en beneficio del entorno y la gente que lo trabaja y lo vive.

SOPORTE A LOS PRODUCTORES Y A LA CADENA DE VALOR ALIMENTARIA

Realizando la tarea imprescindible de los productores agroalimentarios. Desde el sector primario hasta la industria alimentaria, a todos los que proveen de alimentos a la población, y a las diferentes formas de restauración.

CONOCIMIENTO APLICADO

Fomentando la creación de conocimiento y su transferencia, divulgación y aplicación en los nuevos proyectos que se van desarrollando.

¿QUÉ HACEMOS Y CÓMO LO HACEMOS?

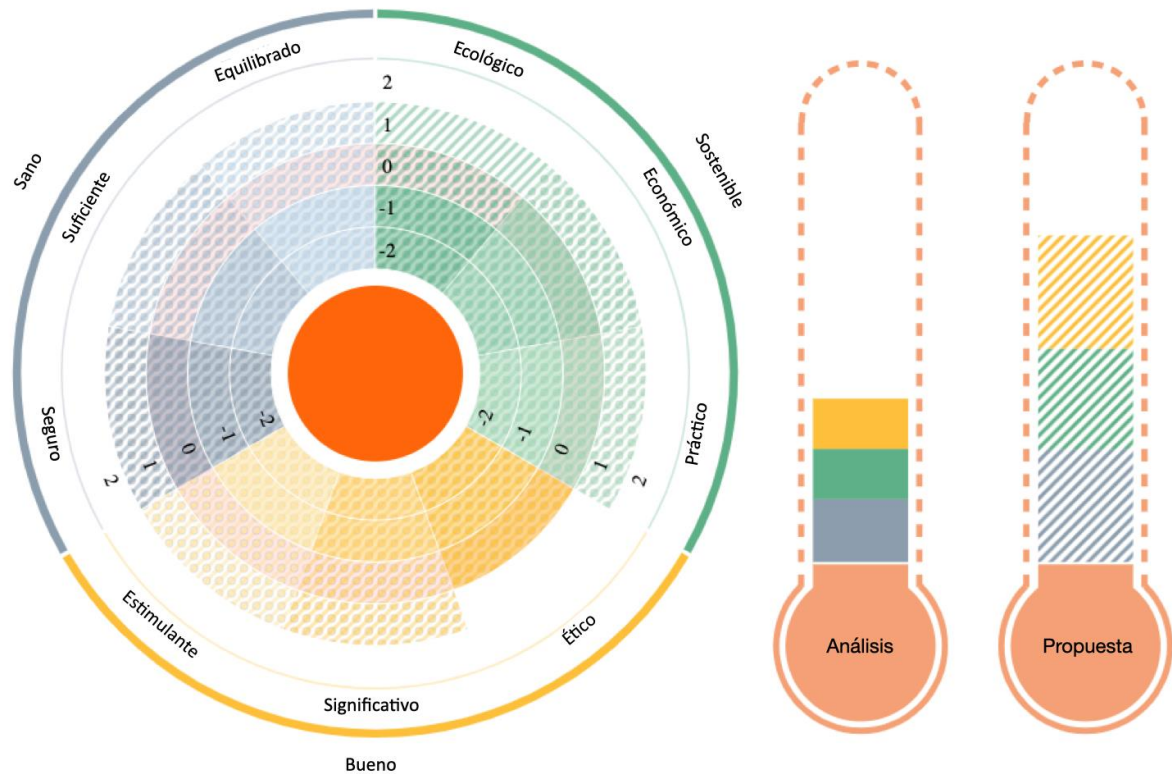
Alícia trabaja para el bienestar de las personas mediante la investigación y la realización de actuaciones concretas para mejorar su alimentación, con independencia de las circunstancias y situaciones de vida. En colaboración con la Administración Pública, productores primarios, industria alimentaria, emprendedores, distribuidores, restaurantes, restauración colectiva, farmacéuticas, centros tecnológicos, hospitales y entidades científicas de referencia, se investiga para crear y consolidar conocimiento experto sobre alimentación, salud y patrimonio agroalimentario de los territorios. Una alimentación más sana, sostenible y buena es el objetivo para conseguir "**QUE TODO EL MUNDO COMA MEJOR**".

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. Alícia combina la creatividad culinaria, el rigor científico y herramientas de *design thinking* con el espíritu de la innovación abierta, en proyectos focalizados a objetivos definidos y medibles para mejorar la alimentación.



EL ÍNDICE ALÍCIA

El índice es la herramienta analítica básica de Alícia para valorar y cuantificar la idoneidad de un producto o servicio y las necesidades de mejora que requiere en función de sus características, las del público objetivo a quién va destinado, y del contexto o circunstancias que lo inciden. Permite un análisis 360° de todos los aspectos que repercuten en los productos y servicios alimentarios, planificar la innovación y evaluar los resultados.



El índice parte de la evidencia que la alimentación tiene que ser **sana** (segura, suficiente, equilibrada), **sostenible** (ecológica, económica, práctica) y **bueno** (ética, significativa, estimulante). El análisis de cada una de estas características permite:

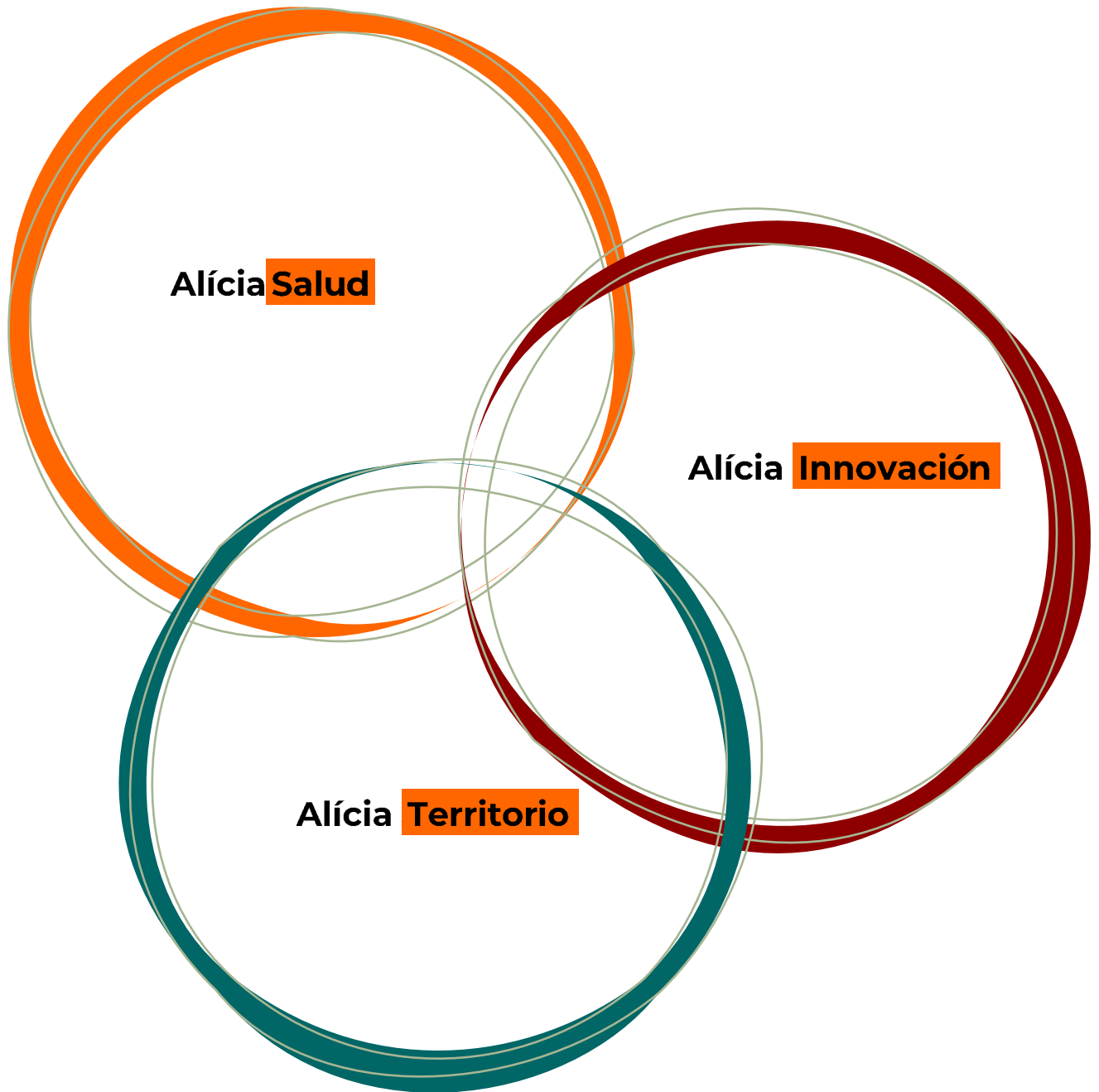
Identificar cuáles son los puntos críticos y, por lo tanto, establecerlos como prioridad para mejorarlos.

Ayudar a determinar dónde se focalizará el trabajo o la actuación: en el producto o servicio (el qué) o en el público a quién van destinados (a quién).

Evaluar el grado de mejora de los proyectos y servicios para cada uno de los parámetros o características que el índice analiza.

ÁMBITOS DE ACTUACIÓN

La actividad de Alícia se estructura en tres ámbitos de conocimiento, transversales, estrechamente interrelacionados entre sí y totalmente complementarios. Estas líneas de conocimiento se aplican en todos los proyectos y servicios que se desarrollan.



ALICÍA SALUD

SALUD Y BUENOS HÁBITOS ALIMENTARIOS

El ámbito ALICIA SALUD trabaja en la investigación, la creación y la divulgación de conocimiento para mejorar los hábitos y crear soluciones prácticas y adecuadas en la vida real de las personas, con especial atención a las que presentan enfermedades o tienen restricciones alimentarias.

A través de la divulgación, se explica 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. Se transfiere conocimiento a los profesionales del mundo de la alimentación y sector sociosanitario, a profesores y cuidadores, que tienen la responsabilidad de cuidar a las personas en diferentes situaciones de salud y en las que una alimentación adecuada a cada situación resulta esencial.

LÍNEAS DE TRABAJO Y PROYECTOS 2020



Programas y actuaciones de promoción de buenos hábitos alimentarios



Mejora de la restauración colectiva



Gente mayor y envejecimiento saludable



Soluciones alimentarias para restricciones o situaciones especiales

PROGRAMAS Y ACTUACIONES DE PROMOCIÓN DE BUENOS HÁBITOS ALIMENTARIOS



Diseñar y ejecutar programas y acciones para mejorar los hábitos alimentarios de las personas e impulsar un consumo responsable y sostenible, tanto en el ámbito doméstico, como en el público y en el privado. Se diseñan y se desarrollan programas y acciones para facilitar y promover una buena alimentación para toda la población.

PROGRAMA FRUITTAS. Programa orientado a la promoción de buenos hábitos alimentarios, a través del consumo de fruta, en jóvenes con discapacidad intelectual leve-moderada. Desde Alícia, y con la colaboración de Mondelēz International Foundation, se ha trabajado en la ideación y la implementación del programa. En 2020 ha finalizado la adaptación de los materiales y al finalizar el año se ha empezado a implantar de forma experimental en cuatro centros de educación y asistencia a personas con discapacidad de Madrid, Zaragoza y Barcelona.

AYUDA EN ACCIÓN. A principios de año, se realizaron actuaciones en escuelas e institutos de alta complejidad de Cornellà de Llobregat y Santa Coloma de Gramenet (Barcelona) fomentando un estilo de vida saludable en alumnos, padres y profesores. Los talleres y sesiones divulgativas se enmarcan en un programa de colaboración con la Fundación Ayuda en Acción.

MENUARI. Se ha colaborado en la revisión de contenidos de Menuari, una herramienta que ayuda a planificar las comidas principales del día (comida y cena) para toda la semana, asegurando las raciones de cada grupo de alimentos recomendadas, para el seguimiento de una alimentación suficiente y equilibrada. Es además, una herramienta didáctica familiar para aprender con los niños, los conceptos básicos de una alimentación saludable. Menuari es una herramienta creada por Ca La Doloretos.





CÁRITAS. Participación en el proyecto FITA con el diseño y realización de un curso de cocina para personas recién llegadas a nuestro país. FITA es un proyecto de inserción laboral de Cáritas enfocado a acompañar personas que quieren acceder a un trabajo en el ámbito del trabajo doméstico. El curso se focaliza en enseñar elaboraciones sencillas de cocina tradicional catalana para el servicio de atención a domicilio a personas mayores.

PORTAL FAROS. Desde hace años, Alícia colabora con el portal FAROS, Observatorio de la Salud de la Infancia y la Adolescencia del Hospital San Juan de Dios de Barcelona. Se han creado contenidos para promover una educación en alimentación saludable para familias, haciendo énfasis en el papel de la cocina como herramienta para comer mejor.

MANDUKA. Alícia ha participado en la preparación de contenidos para el programa Manduka de TV3 (Club Súper3). La colaboración se ha centrado en la ideación y desarrollo de recetas que puedan ser realizadas en el programa, que promuevan la cocina saludable, nutricionalmente equilibradas y atractivas para que mantengan la atención y animen a ser reproducidas en casa.

CRUZ ROJA. Se han desarrollado video-recetas para fomentar una alimentación saludable y sostenible entre las familias usuarias de los servicios de la Cruz Roja. A raíz de la situación de pandemia que ha limitado las actividades presenciales y con grupos grandes, se han transformado los talleres presenciales de cocina saludable, fácil y económica en video-recetas, muy visuales, para facilitar toda esta información a sus usuarios, de una manera virtual y sencilla.

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 a los establecimientos de restauración sobre la oferta alimentaria para cubrir las necesidades de los comensales en toda su diversidad.



FOMENTO DEL CONSUMO DE PESCADO EN COMEDORES ESCOLARES. Con el apoyo de la Fundación Alcampo por la Juventud, se ha trabajado un proyecto para promover el consumo de pescado en los comedores escolares. Se ha desarrollado un estudio sobre los tipos de pescado más adecuados y sostenibles, tanto a nivel económico como medioambiental, para formar parte de la oferta de los comedores. Se han propuesto elaboraciones atractivas y diferenciales que sean aceptadas por el consumidor infantil y formen parte de un progreso educativo de buenos hábitos. En febrero de 2020 se empezaron, con éxito, las pruebas piloto en la escuela Catalunya de Sant Cugat del Vallés. La situación de pandemia nos hizo aplazar algunas de las sesiones que estaban programadas. Se dará continuidad tan pronto como la situación sanitaria lo permita.

JORNADAS DE COMEDORES ESCOLARES. Anualmente, y junto con la Agencia de Salud Pública de Cataluña (ASPCAT), se han organizado jornadas para profesionales y responsables de comedores escolares con el fin de dar a conocer experiencias innovadoras para mejorar la oferta de los servicios de comedor en los centros educativos. A pesar de que el formato de estas jornadas es presencial, en el mes de diciembre se celebró una jornada virtual con el título “Más hortalizas y más legumbres en los comedores escolares” y se prepararon 12 recetas para fomentar el consumo de platos vegetarianos.





OFERTA GASTRONÓMICA CON PRODUCTOS DE TERRITORIO Y TEMPORADA. Alícia ha continuado colaborando en el proyecto “Mengem d’Aqui” (Comemos de aquí) de las comarcas del Alt Urgell y la Cerdanya para garantizar la calidad de los menús de los comedores escolares, potenciando la presencia de productos del territorio y temporada, así como elaboraciones de la gastronomía local, en la oferta de menús diarios. En 2020, se ha trabajado la proteína vegetal preparando contenidos para una campaña de comunicación con el foco principal puesto en las familias. El objetivo de esta parte del proyecto es mejorar tanto la percepción que se tiene sobre la proteína vegetal, como facilitar su incorporación de manera habitual en los comedores de las escuelas y los hogares.

También se ha trabajado con el Consejo Comarcal de Osona, en un proyecto para repensar el servicio de los comedores escolares de la comarca, especialmente sus menús, incrementando el uso de productos locales y adaptándolo a una sociedad cada vez más concienciada con las necesidades de sostenibilidad ambiental y social.

Alícia colabora, desde hace dos años, con *Parc a Taula* (Diputación de Barcelona) en el proyecto ecosistémico “Sant Pere de Ribes, municipio saludable”. En 2020, y en un intento de transmitir los valores de tradición, innovación y calidad de los productos singulares, se ha llevado a cabo el proyecto “Los espigalls del Garraf van a la escuela” con la participación de dos escuelas primarias del municipio.

Todas las acciones desarrolladas se han encaminado para promover una alimentación saludable, reconociendo como los espigalls (col brotonera), por sus propiedades nutricionales y versatilidad a la cocina, pueden ser parte también de una alimentación sana, sostenible y buena. El proyecto ha contemplado acciones específicas con alumnos, familias y comedores de las escuelas participantes. Otras acciones para desarrollar con las escuelas de hostelería, productores y restauradores están pensadas para ser aplicadas a lo largo del primer semestre de 2021.

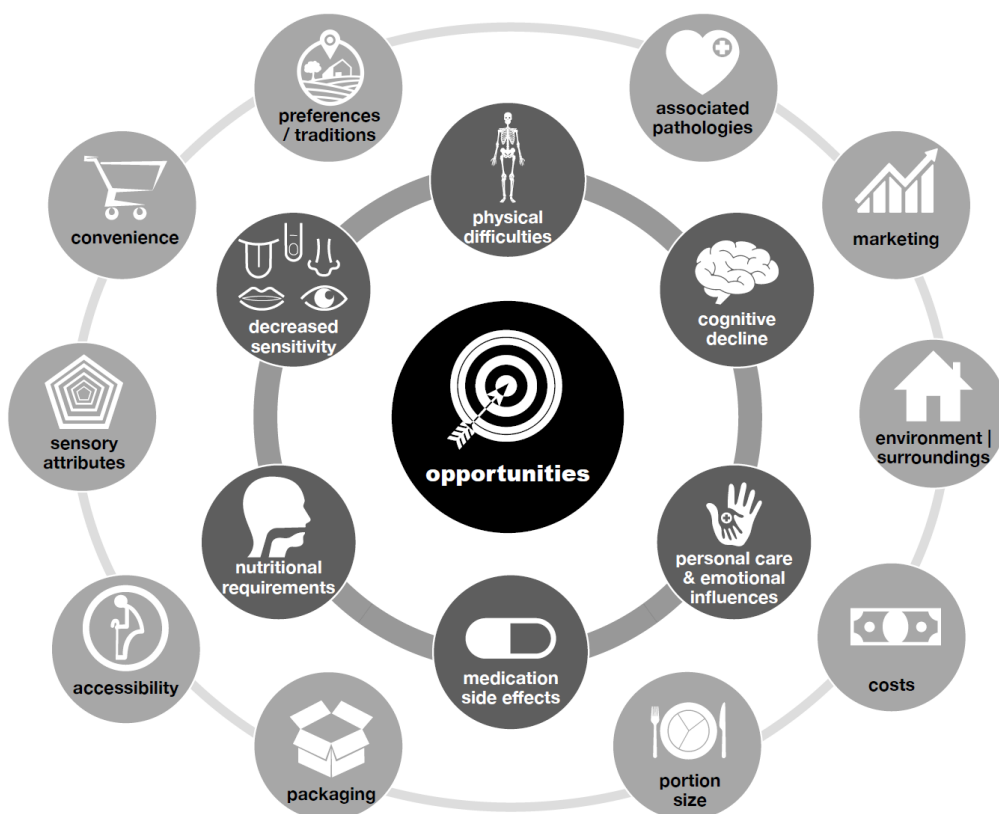
GENTE MAYOR Y ENVEJECIMIENTO SALUDABLE

Según datos del Instituto Nacional de Estadística, se evidencia un cambio demográfico en el estado español, puesto 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 su bienestar, mantener la calidad de vida y alargar la autonomía de este sector de la población.



Alícia trabaja desarrollando productos, servicios y estrategias vinculadas a la mejora de la calidad alimentaria y de vida de la gente mayor. El análisis de situaciones, la generación de conocimiento y la planificación de propuestas que puedan desarrollarse de forma práctica, son una constante en la actividad de la Fundación.

NUEVOS CONCEPTOS ALIMENTARIOS. En 2020, con el apoyo de General Mills, se han creado líneas de trabajo centradas en conceptualizar y repensar la forma en la que se desarrolla la nutrición para la gente mayor. Se han trabajado conceptos alimentarios para mejorar hábitos y cubrir necesidades nutricionales teniendo en cuenta la cultura alimentaria.





PROYECTO GEGAAN. Como consecuencia de esta línea de trabajo orientada a la gente mayor y de la experiencia creada, este 2020 el Barcelona Institute of Technology, del Ayuntamiento de Barcelona, ha escogido un proyecto de Alícia de innovación urbana. La propuesta tiene como objetivo de ciudad, garantizar, alargar la autonomía y mantener un buen estado de salud y calidad de vida de las personas mayores mediante la mejora de su alimentación. Se ha trabajado para desarrollar soluciones prácticas, fáciles y económicas, teniendo en cuenta las problemáticas con más incidencia asociadas a la salud y la alimentación de este sector de la población, las necesidades nutricionales que hay que cubrir en función de estas problemáticas, los aspectos emocionales y sociales, así como sus preferencias y hábitos.

El proyecto pretende cumplir los objetivos planteados dinamizando tanto la economía del barrio, como el entorno social, mediante recursos ya existentes en la ciudad y los diferentes actores o agentes implicados en la alimentación (mercados, comercio, restauración...), las entidades, colectivos e iniciativas del barrio que permiten establecer tejido social y de apoyo entre personas, potenciando la colaboración público-privada. Este proyecto se desarrollará a lo largo de 2021 y pretende ser un referente para las soluciones alimentarias y sociales de la gente mayor en las ciudades.



SOLUCIONES ALIMENTARIAS PARA RESTRICCIONES O SITUACIONES ESPECIALES

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

DIETA CETOGÉNICA - MEZCLA KETOALÍCIA. Con la colaboración de Nutricia Ketogenics, se han seguido divulgando y trabajando recetarios de la dieta cetogénica y de la mezcla Ketoalicia, ideada y desarrollada por la Fundación. La dieta cetogénica se aplica en el tratamiento para determinados tipos de enfermedades minoritarias, metabólicas específicas (déficit del GLUT-1 y PDH) y también para ciertos tipos de epilepsias graves (refractarias).

PSORIASIS Y ARTRITIS REUMATOIDE. Con la colaboración de la farmacéutica Lilly, se han desarrollado contenidos de alimentación para incorporarlos a un módulo de nutrición de estas afecciones. Los contenidos se han trabajado para la alimentación de la población española e italiana.

DIABETES. Desde la plataforma de Alicia www.diabetisalacarta.org, se ha facilitado información, material educativo, recetas y videos, y otras herramientas e ideas para que las personas afectadas de diabetes mantengan un estilo de vida saludable y activo. Este portal pretende facilitar la gestión de la alimentación según las necesidades concretas del colectivo y, al mismo tiempo, ayudar a los profesionales sanitarios en la educación terapéutica de los pacientes.

HIPERTENSIÓN PULMONAR. Desarrollo de conocimiento y contenidos para la alimentación de afectados por hipertensión pulmonar (HAP). La finalidad es facilitar la adherencia a la dieta con restricción de sal recomendada en las guías clínicas de la ERS (European Respiratory Society), de diagnóstico y tratamiento de la HAP, y dotar a pacientes y familiares de herramientas que les permitan seguirla con éxito e incorporarla en su día a día. Se han hecho dos talleres para personal médico, pacientes y familiares en el espacio Living Lab del Hospital Clínic de Barcelona.





CÁNCER. La alimentación durante el tratamiento del cáncer es uno de los principales focos de atención de los proyectos de salud de Alícia. La experiencia y conocimiento creado durante años de investigación y trabajos conjuntos con profesionales e instituciones médicas de referencia, ha hecho posible abordar varios proyectos para buscar soluciones dietéticas y culinarias, con base científica, para asegurar un estado nutricional óptimo de los pacientes durante el tratamiento. Son recomendaciones alimentarias que tienen en cuenta la localización del tipo de tumor.

En esta línea, en 2020 se han trabajado los siguientes proyectos:

- Se ha publicado la guía de cáncer de pulmón de la colección “Comer durante el tratamiento del cáncer”.
- Trabajando con profesionales del Hospital Clínic de Barcelona, y con la colaboración de la farmacéutica IPSEN, se ha empezado a desarrollar una nueva guía dedicada al cáncer de próstata. Se busca dar respuesta a los efectos que el tratamiento hormonal provoca en los afectados de este tipo de cáncer. Además de las recomendaciones alimentarias, esta guía incorpora una parte de recomendaciones específicas de actividad física, especiales para intentar minimizar la pérdida de masa ósea que sufren estos pacientes.
- Se ha iniciado de un proyecto para dar respuesta a las necesidades de alimentación de las personas afectadas de un tumor neuroendocrino y también para personas afectadas por tumores renales. Desarrollo de contenidos para realizar cápsulas de video divulgativas.
- Colaboración con HungerNdThirst Foundation y Boehringer Ingelheim desarrollando nuevas recetas que ayuden a mejorar las alteraciones del gusto que se puede dar en pacientes en tratamiento oncológico, además de garantizar la aportación nutricional necesaria para cada caso concreto.
- Juntamente con el Instituto Catalán de Oncología (ICO) y el Instituto de Investigación Biomédica de Bellvitge (IDIBELL), Alícia ha trabajado contenidos para crear material audiovisual para una campaña de RSC de la Red Audiovisual Local de Catalunya (XAL). Son vídeos y *podcasts* con contenidos para ayudar a los afectados por diferentes tipos de cáncer a mejorar su alimentación.



ALIMENTACIÓN DE TEXTURA MODIFICADA. Alicia es un referente en la adaptación de la alimentación de textura modificada, desde dietas trituradas, hasta las de fácil masticación. Se ha creado y se ha actualizado 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. En 2020, se han realizado acciones de transferencia de conocimiento en varias jornadas virtuales, entre ellas, la tercera edición del Seminario Técnico de Textura Modificada, con éxito de participación, y también con la implantación directa y presencial en residencias de gente mayor.

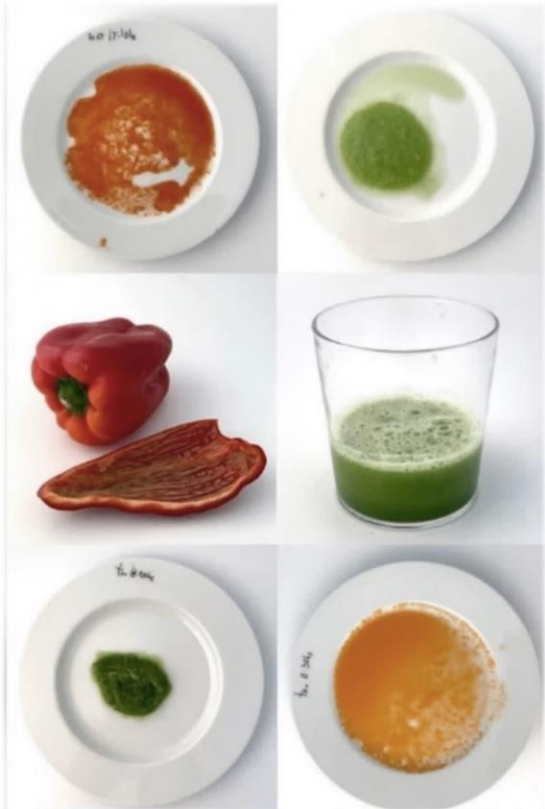
Se ha creado conocimiento referente a los triturados de base vegetal, analizando el comportamiento de diferentes vegetales crudos al ser triturados. Se ha buscado el mejor procedimiento para que el triturado tenga las condiciones óptimas de textura, organoléptica, conservación y presentación. De este modo, se podrán dar recomendaciones culinarias en la elaboración de triturados vegetales crudos, tanto a personal de colectividades, como personas que tienen que hacer preparaciones de alimentación triturada.

En la investigación que Alicia desarrolla entorno a la textura modificada, el gran reto es la disfagia, trastorno que dificulta o impide el paso de los alimentos sólidos o líquidos de la boca hasta el estómago y que requiere una adaptación muy esmerada de la textura de los alimentos para hacerlos seguros.

En 2020 se ha trabajado en el proyecto “Con gusto” de la Fundación Luzon junto con el Hospital de Bellvitge y la Universidad de Barcelona. Se trata de nuevos contenidos sobre alimentación para enfermos de ELA, con un abanico amplio de texturas y nuevas recetas, para complementar la guía ya publicada, pasando de recetas de textura C a recetas de textura C, D y E.

Se ha seguido colaborando con Danone Nutricia Research en el proyecto Chef’s Council, creando contenidos sobre la alimentación para disfagia, para transmitirlos a expertos y usuarios de esta patología (cocineros, médicos, nutricionistas, logopedas, pacientes y cuidadores), buscando el mejor enfoque para gestionar la alimentación de los pacientes, basados en la nutrición, la seguridad y el placer. Se ha iniciado un trabajo para personalizar mucho más las respuestas para disfagia según el origen: cáncer, ictus o enfermedades neurodegenerativas.

Con la colaboración de la farmacéutica Fresenius-Kabi y Campofrío Health Care se han hecho acciones de transferencia de conocimiento en varias jornadas virtuales sobre alimentación y disfagia, tanto para profesionales como para personas afectadas.



MEDICINA CULINARIA. La alimentación es un pilar fundamental tanto en la prevención primaria, como en el tratamiento de muchas enfermedades de elevada prevalencia. La cocina terapéutica es un nuevo campo de la medicina, avalado por la comunidad científica, que se basa en aportar herramientas y recursos a través de la cocina, y que pueden ser de ayuda al personal sanitario a la hora de dar consejo al paciente en el campo de la alimentación.

Alícia trabaja desde hace más de 14 años en la investigación de soluciones culinarias para diferentes enfermedades y condiciones en las cuales la alimentación es clave para su prevención y/o tratamiento. Experiencia con una base científica y el rasgo diferencial de la creatividad en cocina, proporcionando herramientas y soluciones mucho más prácticas en el campo de la medicina culinaria. En 2020 Alícia ha trabajado para agrupar el conocimiento creado en esta línea, para transmitirlo en formato cursos y talleres.

Este mismo 2020, con la colaboración de Innuo y Zespri International Group, Alícia ha desarrollado un curso en línea para profesionales de la salud con el objetivo de formarlos en el campo de la medicina culinaria, en base a la evidencia científica y los beneficios para la salud de los pacientes.

El curso de 30 horas se ha presentado en el congreso médico Semergem 2020 y durante el último trimestre del año ha sido seguido por más de 1.800 profesionales.





ALÍCIA INNOVACIÓN

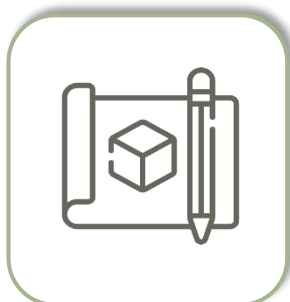
DESARROLLO E INNOVACIÓN GASTRONÓMICA

Desde el ámbito ALÍCIA INNOVACIÓN se aplica la creatividad, la ideación y la innovación para mejorar y desarrollar nuevos productos y procesos para incidir en la mejora de la alimentación. A través de la creación y transmisión de conocimiento, se influye y se trabaja con la cadena alimentaria (industria, productores, emprendedores, pequeños artesanos y restauración) para mejorar la alimentación del mayor número posible de personas. Alícia participa en los proyectos de I+D de la industria alimentaria y acompaña la innovación de los pequeños productores.

Se trabaja juntamente con empresas del sector alimentario, pequeñas empresas, centros de investigación, emprendedores, distribuidores, cáterings y entidades del sector Horeca y otras entidades relacionadas con el mundo de la alimentación.

Las actividades del ámbito de innovación se centran en proyectos de I+D+I para crear conocimiento, idear, obtener y mejorar productos y procesos alimentarios.

LÍNEAS DE TRABAJO Y PROYECTOS 2020



Ideación, prototipaje, conceptualización y diseño de nuevos productos



Estudio de posibilidades culinarias de productos



Optimización de procesos



Evaluación, mejora, reformulación de productos y nuevas formas de uso

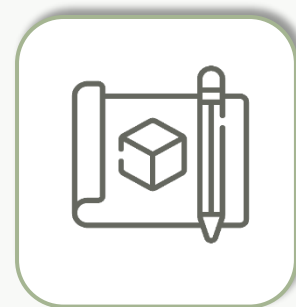


Servicio de D+I para pequeñas empresas



Observatorio de tendencias, combinaciones culinarias

IDEACIÓN, CONCEPTUALIZACIÓN, PROTOTIPAJE Y DISEÑO DE NUEVOS PRODUCTOS



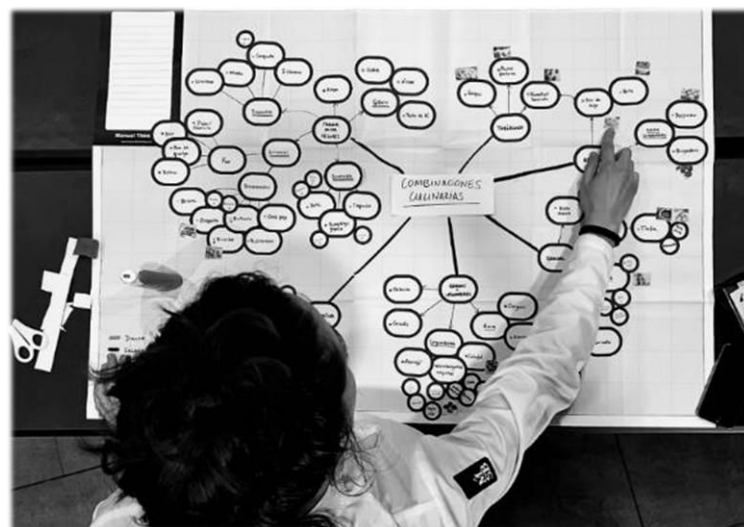
Ideación y conceptualización de productos de forma multidisciplinar. Diseño de productos a nivel conceptual y producción de prototipos con visión de uso empresarial y según el proceso de industrialización que se aplicará.

ALIMENTACIÓN PREPARADA. Se ha trabajado con la empresa Exquisitárium un proyecto de innovación para ampliar la gama de platos elaborados de la oferta, creando una línea de productos de masa con relleno líquido. El producto se elaborará a nivel industrial con maquinaria específica para crear formas a partir de la masa desarrollada.

Se han trabajado soluciones alimentarias de 4ª y 5ª gama. Por un lado, con elaborados a base de pescado para la empresa Globalimar Seafood Solutions con base de congelados de bacalao, marisco, verduras y salsas, diseñados para ser añadidos a elaboraciones bases como complemento a arroces, pasta, sopas y ensaladas.

Por otro lado, se ha trabajado con carne de cerdo para elaborar platos innovadores y equilibrados de 5ª gama para cubrir la creciente demanda de platos listos para consumir. Estos trabajos en el sector cárnico se han realizado con la colaboración de Incarlopsa.

HELADOS NUTRICIONALES. A lo largo del año se han dado los últimos pasos en el desarrollo de una gama de helados como complementos hipercalóricos e hiperproteicos, con el objetivo de poner a disposición de personas con falta de apetito o en riesgo de desnutrición; alternativas placientes y atractivas para cubrir sus necesidades nutricionales. Muy pensado para las necesidades de la gente mayor y para personas con situaciones especiales que disminuyen el apetito. A finales de 2020, el producto se encuentra totalmente preparado para su producción industrial y distribución, para poner al alcance de todo el mundo que lo necesite o lo quiera disfrutar.





INNOVACIÓN DE FUTURO. Pensando en tendencias de futuro, se ha trabajado junto con Igeneris Innovación Estratégica y Talent Creativity Room, ideando y desarrollando prototipos de productos alimentarios “indulgentes” pero equilibrados nutricionalmente, teniendo en cuenta la evolución de los hábitos de consumo en estos tipos de productos para un futuro próximo.

SNACKS. Desarrollo de un proyecto de innovación hacia la experiencia de consumo de *snacks* saludables con base de carne de pollo y también de atún, con el máximo porcentaje de proteínas, siempre en equilibrio con las características organolépticas óptimas, preferiblemente, bajo en hidratos de carbono y alto en fibras. Ideación de un *snack* que entre en la categoría de consumo saludable. El proyecto se ha realizado con la colaboración de Lucta.

SUPLEMENTOS NUTRICIONALES SALADOS. Con el apoyo de Danone Trading Medical, se ha realizado un proyecto de investigación en sabores salados con un enfoque culinario, para enriquecer las líneas de base de las diferentes áreas terapéuticas. Nutricia tiene una amplia cartera de productos de nutrición médica que responde a las necesidades terapéuticas específicas. Estos productos suelen encontrarse en diferentes versiones de sabores, pero generalmente vinculados al mundo dulce.



ESTUDIO DE POSIBILIDADES CULINARIAS DE PRODUCTOS

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

PLATOS INFANTILES - Junto con Pescanova se ha trabajado un proyecto (línea CDTI) de productos refrigerados, innovando en la creación de una nueva línea de alimentación infantil que sea saludable. Una nueva salida a productos que trabaja Pescanova, pero orientándolos al consumidor infantil. Platos completos preparados en base a las raciones nutricionales recomendadas. Se trabajan tanto elaborados tradicionales, como propuestas innovadoras y disruptivas. Se pretende adaptar la línea de producto infantil existente en la categoría de congelados, creando un producto más saludable de conservación en refrigeración.

COCINANDO PARA LA MEMORIA - Con Visión Global, Alícia ha desarrollado un estudio culinario de un extracto de cerebro de porcino, con la finalidad de encontrar posibles aplicaciones culinarias para poder introducir este producto en la alimentación de las personas. A través de ensayos clínicos, Visión Global ha investigado los beneficios del consumo del extracto de cerebro de cerdo que, gracias a una serie de principios activos que presenta, se ha demostrado que hay una correlación directa en la mejora fisiológica en pacientes con deterioro cognitivo. Alícia ha llevado a cabo la investigación culinaria teniendo en cuenta tanto las cantidades mínimas de consumo en el día, como los requerimientos para no afectar a los principios activos.



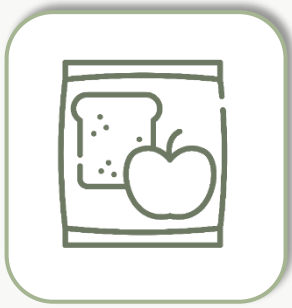
OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS

Investigación gastronómica en cuanto al uso y el comportamiento de técnicas y procesos culinarios. Adaptación del proceso de transformación de los productos en su conversión a alimentos y formas de consumo según criterios de sostenibilidad, calidad organoléptica, nutricional y formas de consumo.



IMPRESORAS 3D - Participación en el proyecto CIEN “Diseño y desarrollo de platos 3D y dietas” liderado por Natural Machines, que tiene como objetivo desarrollar soluciones (recetas y dietas) adaptadas a necesidades específicas de salud mediante impresoras de alimentos 3D. Se busca un enfoque de las funcionalidades de esta tecnología para cubrir necesidades relacionadas con la salud. Alícia trabaja: (a) la definición y diseño de los nuevos productos (b) la formulación y desarrollo de alimentos específicos para la impresora 3D y (c) el diseño y desarrollo de platos 3D.



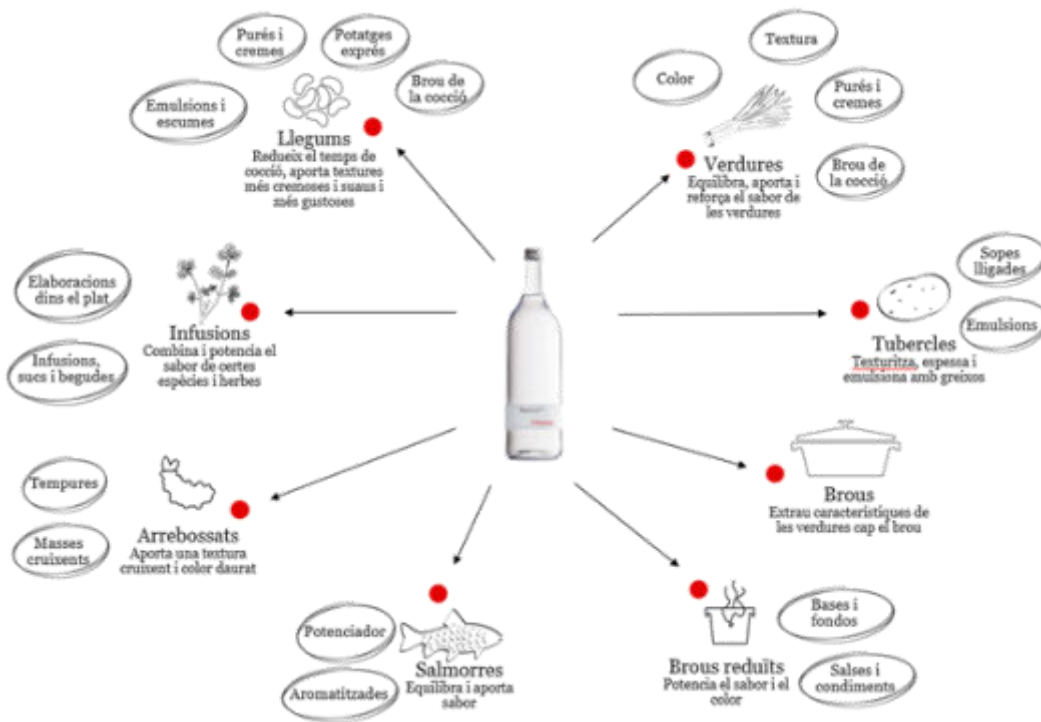


EVALUACIÓN, MEJORA, REFORMULACIÓN DE PRODUCTOS Y NUEVAS MANERAS DE USO

Análisis de idoneidad de productos en función del Índice Alícia, teniendo en cuenta a quién se dirigen. Determinación de las mejoras desde el punto de vista de formulación, practicidad, con visión económica, nutricional y organoléptica. Creación de mapas de posibilidades de formulación, con diferentes formatos, ingredientes y formas de uso. Aplicación de combinaciones culinarias para definir sinergias entre características sensoriales del conjunto de ingredientes y sus posibles funcionalidades. Desarrollo de propuestas y prototipos de los productos mejorados.

LA NECESIDAD DE LOS AROMAS ALIMENTARIOS. Alícia, junto con Lucta, aplica 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. En 2020 se han trabajado elaboraciones con pollo hervido para extraer aromas, tanto de la carne como de la parte acuosa (líquido). El objetivo es determinar qué aromas se desarrollan en cada una de las partes del pollo y, también, cómo afectan diferentes tipos de cocción a los aromas desarrollados.





AGUA DE VILAJUÏGA. Desarrollo de un proyecto, junto con Aguas de Vilajuïga, para estudiar las posibilidades de esta agua como ingrediente tecnológico en la cocina. Las propiedades tanto del agua de mineralización débil, como del agua con gas en algunos procesos culinarios están descritas. Se ha trabajado con el agua de Vilajuïga, que se encuentra entre las dos, para investigar su uso en la cocina más doméstica, en la restauración en general y también, de forma específica, en la gastronomía creativa.

PRODUCTOS DE LA TRUFA. Como continuación del proyecto “Valoración y conceptualización de líneas de trabajo de los productos con trufa” realizado con la empresa Laumont, en 2020 se ha seguido trabajando con productos elaborados con trufa, reformulando para poderlos desarrollar a nivel industrial, manteniendo las condiciones de conservación y sabores.

SERVICIO DE I+D PARA PEQUEÑAS EMPRESAS

Alícia pone al servicio de las pequeñas empresas toda su capacidad de innovación y desarrollo para ayudar a dar más valor a sus productos y posicionarse en el mercado. Alícia es el área de I+D de aquellas empresas que lo necesitan por estructura y capacidad productiva.



En 2020, Alícia ha diseñado un programa para acompañar a las pequeñas empresas a encarar proyectos de innovación y desarrollo que mejore su oferta de productos y los permita crecer y posicionarse en los mercados donde operan.

En este sentido, se ha colaborado con el programa InnoBaP de Prodeca (Generalitat de Catalunya). Se trata de un programa experimental para ayudar a explotaciones del sector primario a innovar y promocionar comercialmente sus productos. Inicialmente el programa se ha focalizado en la ayuda a la comercialización y a la innovación. Alícia se ha centrado en la innovación visitando a cinco productores, conociendo sus actividades e intereses, analizando y planteando acciones de innovación particularizadas. Los productores con quienes se ha trabajado el proyecto InnoBaP han sido:

- Concaromis. – Producción de azafrán – La Conca de Barberá (Tarragona).
- Castaña de Viladrau – Explotación de castaños y productos derivados de la castaña – Viladrau (Girona).
- Fructum Cat – Producción de viña, olivo, frutales y cereales – Gerb (Lleida).
- Lo Cargol de la Serra – Granja de caracoles – Juncosa (Lleida).
- Pommy House – Producción de granadas – Alcanar (Tarragona).



Se ha trabajado también en el programa de innovación con las siguientes empresas:

- Postres Artesanes Santa Eulalia – Elaboración de lácticos frescos como yogures, flanes, requesón, *recuit* o queso fresco – Santa Eulalia de Puig-Oriol (Barcelona).
- Cal Juvitu – Producción de hortalizas – Viladecans (Barcelona).
- Cal Senzill – Mermeladas, salsas y conservas – Bellpuig – (Lleida).
- Fundación Privada Mas Alborná – Centro de atención a discapacitados intelectuales - Obrador cárnico y de productos del gallo del Penedés – Vilafranca del Penedés (Barcelona).
- Bell-agro, S.A. / Balano Trees – Producción de bellotas dulces – Gaia (Tarragona).
- Ruravitàlia – Horno de pan y bollería – Tremp (Lleida)
- És Pallarès – Elaboración de productos alimentarios artesanales – Tremp (Lleida)
- Mas d’Eroles – Elaboración de quesos – Adrall (Lleida)
- Làctics Esquella – Productos lácticos – Bellver de Cerdanya (Lleida)
- Tros de Sort – Quesería artesana - Sort (Lleida)
- Albà Jussà Cooperativa – Producción de semillas – Tremp (Lleida)
- Casa Masover – Restaurante y obrador de producto de 5ª gama - Buira (Lleida)
- Hostal Buenos Aires – Hotel y restaurante - Tremp (Lleida)
- Casa Leonardo – Casa rural y bar-café – Senterada (Lleida)
- Café Pessets – Restaurante – Sort (Lleida)

OBSERVATORIO DE TENDENCIAS, COMBINACIONES CULINARIAS

Se ha seguido investigando para conocer qué pasa en el mundo en materia de productos, cocinas, culturas alimentarias, consumidores y maneras de consumir. Se trabaja para conocer en cada momento por dónde va la sociedad, las personas en sus diferentes ámbitos y situaciones, sus intereses, motivaciones, preocupaciones, gustos, modas, etc., en cuanto a la comida, para poder incidir mejor. Conocer para encontrar soluciones en la mejora de la alimentación en todo momento y circunstancia.

También se ha diseñado el método Alícia de combinaciones culinarias (maridaje de productos). Actualmente se hace indispensable aplicar una metodología que ofrezca resultados holísticos cuando se combinan ingredientes. Alícia ha ido desarrollando diferentes protocolos con el fin de posicionarse como referente en combinaciones culinarias. En 2020 la primera versión del método ha quedado cerrada y se ha procedido a expandir y aplicar el conocimiento con el fin de obtener los mejores resultados en el desarrollo de productos y procesos para los usuarios y productores.





ALICIA TERRITORIO

PATRIMONIO ALIMENTARIO Y SOSTENIBILIDAD

Desde el ámbito ALICIA TERRITORIO se trabaja para dar valor al saber hacer de las personas que viven y trabajan en el territorio. Se trabaja para favorecer el desarrollo local, detectando los activos y como estos se pueden movilizar. Se realiza el patrimonio natural y cultural ligado a la gastronomía, se estudian las tradiciones y los saberes asociados a la biodiversidad y la cultura alimentaria arraigada en el territorio. Se trabaja para favorecer el equilibrio territorial en todos sus aspectos, tanto económicos como sociales.

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

Las actividades se centran en proyectos para dar valor a la riqueza gastronómica de los territorios, al trabajo de sus productores, y para resaltar y diseñar estrategias gastroturísticas con estos valores.

LÍNEAS DE TRABAJO Y PROYECTOS 2020



Estudios sobre productos alimentarios, creación de recetarios y diseño de elaboraciones



Estrategias de promoción de productos del territorio



Creación de productos y estrategias gastroturísticas. Construcción de identidad gastronómica



Recuperación de recetarios tradicionales e históricos



ESTUDIOS SOBRE PRODUCTOS ALIMENTARIOS, CREACIÓN DE RECETARIOS Y DISEÑO DE ELABORACIONES

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. Se interpretan las tradiciones existentes y se crean recetarios como herramienta para realizar los productos y productores locales, y el patrimonio cultural.

BERENJENA BLANCA. Coordinación con el Consejo Comarcal del Bages y agentes del territorio para el desarrollo de una guía sobre la berenjena blanca. Elaboración de contenidos de referencia gastronómica, revisión de recetas aportadas por restaurantes locales y propuesta de recetas elaboradas por Alícia. El objetivo de la guía es dar a conocer a los mismos habitantes del Bages, las particularidades y singularidades de este producto. Se pretende consolidar el producto como un atractivo gastronómico para el visitante del Bages y, en consecuencia, en el favorecimiento de un turismo próximo, sostenible y responsable.



ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN DE PRODUCTOS DEL TERRITORIO

Desarrollar propuestas prácticas y realistas para dar valor a productos y productores locales. Se trabajan estrategias que fomenten tanto visitas turísticas sostenibles, como el conocimiento de los productos facilitando así su venta y distribución a mercados.



BIENVENIDOS A PAYÉS (5ª edición). Alicia, como cada año, ha participado en la organización de esta fiesta de la payesía catalana. El 2020, la pandemia ha obligado a trasladar la fiesta al formato virtual. Durante el primer fin de semana de octubre, una representación de los productores ha ofrecido charlas divulgativas, visitas virtuales y tutoriales con consejos sobre alimentación, entre otras actividades. Restaurantes y alojamientos han presentado también su oferta para poder alargar la experiencia desde el mismo territorio y durante todo el año.

Bienvenidos a Payés es un fin de semana en el cual explotaciones de toda Cataluña abren las puertas de su casa para enseñarnos los campos, rebaños y obradores. Dos días únicos para redescubrir donde nace todo aquello que comemos, y conocer de cerca las personas que producen los alimentos que nos llegan a casa. Una oportunidad para llenar la despensa comprando directamente al productor.





CREACIÓN DE PRODUCTOS Y ESTRATEGIAS GASTROTURÍSTICAS. CONSTRUCCIÓN DE IDENTIDAD GASTRONÓMICA

Diseñar y desarrollar propuestas y estrategias gastroturísticas que den valor al territorio en todas sus vertientes: cultural, paisajística, de productores, de productos, de la restauración y de su gente. Fomentar el turismo sostenible desde los productos y la gastronomía del territorio.

BARCELONA, MAR Y MONTAÑA. Se ha trabajado en el desarrollo de una propuesta de conceptualización de mar y montaña como identidad gastronómica de la ciudad de Barcelona. Es un proyecto de investigación y desarrollo para el Ayuntamiento de Barcelona, que ha combinado la investigación culinaria sobre el concepto mar y montaña, su ensambladura en la ciudad de Barcelona y cómo esta idea puede capitalizar un discurso y unas acciones orientadas a construir una estrategia gastronómica sólida y que haga visible el potencial de la ciudad. Se han trabajado aspectos de sostenibilidad y resiliencia alimentaria de las ciudades del futuro. Se han presentado propuestas para desarrollar de forma práctica los resultados del proyecto.

LÍNEA GASTRONÓMICA





ATLANTIC GASTRONOMY CENTER. La Fundación Alícia, junto con el Cabildo de Tenerife, ha trabajado en el desarrollo de un plan de actuaciones que fomente la innovación en el sector de la restauración y la producción agroalimentaria de Tenerife. En 2020, continuando el proyecto iniciado el año anterior, se han diseñado las funcionalidades y logística de un centro de innovación, denominado provisionalmente “Atlantic Gastronomy Center”. Se ha diseñado la 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. El proyecto ha sido presentado oficialmente en diciembre de 2020.

SANT FRUITÓS DE BAGES Y EL ARROZ. Junto con el Ayuntamiento de Sant Fruitós de Bages y como continuación al proyecto de valorización del arroz en el municipio como activo gastronómico, se ha trabajado para situar el municipio como referente de la cocina del arroz de interior, con acciones como la creación del Consejo del arroz -en donde se situarán diferentes acciones de promoción y formación- y una propuesta de hermanamiento con la fiesta del arroz que se celebra cada invierno en otros lugares que son referencia en la cultura arrocería (Delta del Ebro o Pals, en el Empordà).

PROYECTO TREMP. Con el Ayuntamiento de Tremp se sigue trabajando en la construcción de una identidad gastronómica del territorio, fomentando la cocina y producción de productos agroalimentarios que lo identifiquen. En 2020 se ha seguido potenciando la cocina basada en los recursos de los bosques del Pallars, tras pasando conocimiento y técnicas a restauradores de la comarca, para ser referentes en este tipo de cocina. También se ha seguido con el asesoramiento a pequeñas empresas para incentivar la innovación con productos de la zona y potenciar sus posibilidades comerciales y de identificación. Es un proyecto claro de desarrollo local desde una perspectiva holística (de conjunto).



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.

RECETARIOS HISTÓRICOS 7 PUERTAS. Alícia colabora y trabaja los prólogos de tecnología culinaria de la colección “Recetarios Históricos de Cocina Catalana” del Restaurante 7 Puertas, de Barcelona. Es un proyecto de recuperación, estudio y edición crítica de los recetarios más importantes de la historia de la cocina catalana, de la mano de la Editorial Barcino.

El 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.



MONASTERIO DE PEDRALBES. Alícia ha trabajado en un proyecto de documentación del *Mató* de Pedralbes con el objetivo de registrar y analizar confidencialmente las características y potencialidades culinarias de esta receta tan patrimonial, siempre de acuerdo y con la tutela de la dirección de la Comunidad del Monasterio.

En 2020 se ha diseñado un taller para ofrecer a los visitantes del monasterio y dar a conocer el *Mató* y la historia de su elaboración. También se ha trabajado un segundo taller que presenta algunas recetas de la época medieval, donde los productos del huerto del monasterio son protagonistas; un taller que explica, a través de recetas, la historia del huerto medieval.

COCINA MODERNISTA EN EL PARC GÜELL. En colaboración con el Museo de Historia de Barcelona, se ha realizado un proyecto de contextualización de la cocina modernista y se ha hecho una selección de algunas recetas representativas. Se ha estudiado este momento histórico de Barcelona y los vínculos entre la cocina, la cultura, la economía, la política y la sociedad. Se ha estudiado tanto la cocina de las clases acomodadas, como la realidad obrera, la tradición de las fondas, la literatura gastronómica u otras obras literarias (Rusiñol y su teatro, por ejemplo), y los recetarios para saber, por ejemplo, el origen de los canelones a la Barcelonesa o la actividad del vermut modernista del Parque Güell.





SOSTENIBILIDAD Y LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

En diciembre de 2020, el secretario general de la ONU, Antonio Guterres, pidió a los líderes mundiales que declarasen el estado de emergencia climática en sus países, con el objetivo de impulsar acciones que eviten un calentamiento global catastrófico para el planeta.

Las previsiones apuntan que el crecimiento previsto de la población, combinado con los actuales modelos de crecimiento social y económico, superarán la capacidad del planeta de proveer recursos necesarios en un futuro próximo. La sobrepoblación y la modernización de la sociedad generan, por un lado, presión sobre los ecosistemas y cambio climático y, de la otra, desigualdad y pobreza. Sólo medidas contundentes de protección ambiental pueden hacer cambiar esta tendencia. Es posible construir un entorno estable, pero se deben hacer cambios en los modelos de producción, tanto primaria como industrial y también en el planteamiento del uso de la tecnología. Tenemos conciencia de lo que pasa, y podemos comprobar las consecuencias, pero no acabamos de actuar todos conjuntamente para enderezar la situación.

LA AGENDA 2030 DE LAS NACIONES UNIDAS. LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

Conseguir un desarrollo sostenible sin ir todos a una no es una tarea fácil. El 25 de septiembre de 2015, en la sede de las Naciones Unidas en Nueva York, 193 líderes mundiales se comprometieron con 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS u Objetivos Globales), que constituyen el marco de actuación a nivel mundial. Por primera vez, unos hitos claros y un lenguaje común para todo el mundo: Estados, Administraciones, corporaciones, organismos, empresas y personas. Representan el compromiso para erradicar la pobreza y conseguir el desarrollo sostenible en todo el mundo en 2030, sin excluir a nadie de su responsabilidad. En definitiva, una guía de trabajo y un llamamiento a todos los países para afrontar juntos y de manera urgente los grandes desafíos a los que se enfrenta la humanidad.



OBJETIVOS GLOBALES
de Desarrollo Sostenible

EL COMPROMISO Y LA VISIÓN DE ALÍCIA

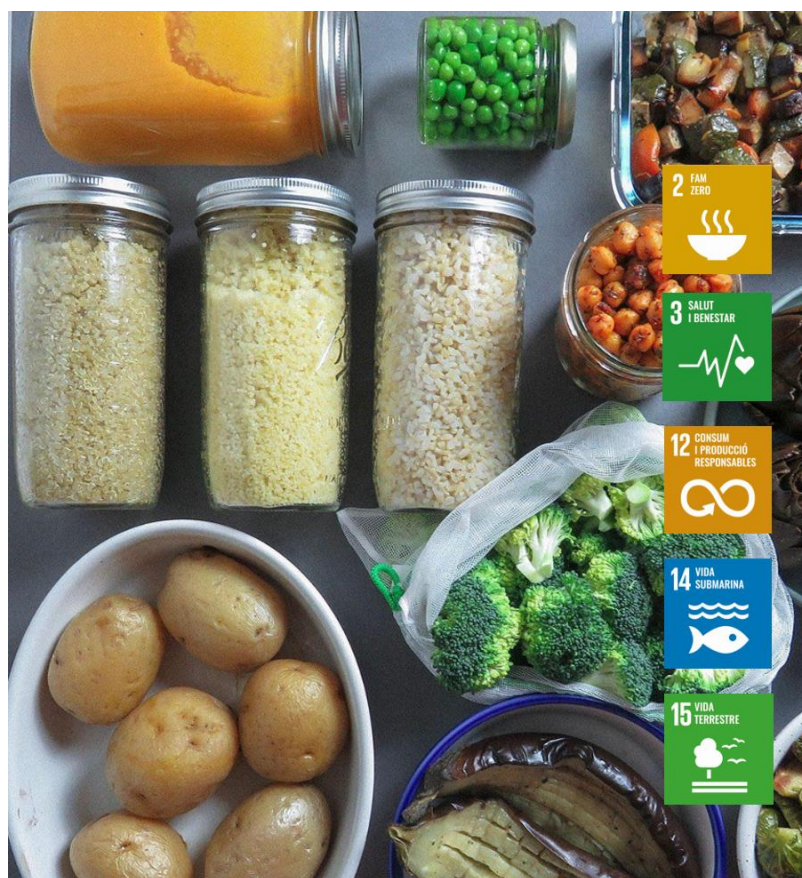
En la Fundación Alícia se trabaja para mejorar la alimentación de las personas, una alimentación sana, sostenible y buena para todo el mundo. Nuestro trabajo, desde siempre e imprescindible, va estrechamente alineado con el compromiso de sostenibilidad. En 2012, junto con el gran activista de la gestión ambiental y el despilfarro alimentario, Paco Muñoz (traspasado en enero de 2018) y su equipo de la Oficina de medio ambiente de la Universidad Autónoma de Barcelona, Fundación Alícia publicó “Aprovechamos la comida”, la primera guía para la reducción del despilfarro alimentario en el sector de la hostelería, la restauración y el catering. En los últimos años se ha desarrollado el Índice Alícia, herramienta básica que califica la calidad e idoneidad de un producto o servicio alimentario en función de sus características imprescindibles: ser sano (es decir seguro, suficiente y equilibrado), ser sostenible (económico, ecológico y práctico) y ser bueno (ético, significativo y estimulante), siempre en relación con quien los tiene que consumir. La sostenibilidad está siempre presente en todos los proyectos y actuaciones de la fundación como parte de una unidad imprescindible de calidad e idoneidad.



Para Fundación Alícia, el reto de comer es a la vez individual -hay que garantizar la buena alimentación de cada persona-, y global -se deben garantizar los recursos actuales y de futuro, para todo el mundo-, pero las respuestas tienen que ser necesariamente locales. Porque los alimentos locales han modelado y han sido modelados, por una cocina que definen y los define. Porque esta cocina y su agricultura, ganadería y pesca asociadas, forman parte y, al mismo tiempo, conforman la base de la cultura de cada comunidad, definen las costumbres, explican las fiestas y condicionan tanto la vida cotidiana, como el universo simbólico. Porque, además, todas estas actividades son las que han definido los diferentes paisajes.

La Fundación Alícia aborda la sostenibilidad alimentaria desde todas sus vertientes, de forma aplicada e invirtiendo en la educación de la población, la industria alimentaria y el mundo de la restauración. Incidiendo y teniendo en cuenta las diferentes opciones de consumo (en casa, la industria, los mercados, las colectividades, los restaurantes etc.), trabajando los productos y los procesos (la compra, la transformación, el aprovechamiento, las cocciones, el derroche, etc.).

Los ODS nos ofrecen la posibilidad de visualizar, con un lenguaje y una simbología universales, el compromiso que Alícia siempre ha tenido con la sostenibilidad. Alícia está totalmente alineada en el desempeño de la Agenda 2030 en su conjunto. Se ha desarrollado metodología que nos asegura la alineación de cada proyecto y de cada desarrollo con los ODS sobre los que, con nuestra actividad, podemos incidir de forma directa. Somos realistas, y habiendo analizado con profundidad los 17 y sus respectivos hitos, se han determinado cinco de ellos como los más estrechamente vinculados a la actividad de la Fundación.



Hemos desarrollado programas de transferencia de conocimiento para ayudar a la toma de conciencia de todos los actores vinculados con la alimentación, para que todos sepamos exigir, pero también cumplir con el compromiso de conseguir un mundo más sostenible. Hemos marcado pautas de comportamiento para nuestro talante diario en los puestos de trabajo, para cumplir con los compromisos que todos los que formamos parte de Alícia tenemos que lograr; la suma de buenas acciones sencillas y cotidianas orientadas a la sostenibilidad, harán una gran aportación al reto global que todos tenemos que conseguir.



TALLERES Y FORMACIÓN

Los talleres y jornadas de formación son los formatos principales de divulgación y transferencia de conocimiento de Alícia. Son actuaciones que se realizan tanto en las instalaciones de la Fundación como las de las empresas y entidades que las solicitan, y a través de las cuales se aprende y se experimenta de manera lúdica, demostrativa o práctica. Son una muy buena expresión de la actividad que hace Alícia para mejorar la alimentación de las personas.

En el año 2020, debido a la situación que ha comportado la pandemia del COVID-19, estas actuaciones se han realizado, mayoritariamente, en formato virtual, a través de una plataforma propia o de las habilitadas por las entidades receptoras. Este nuevo formato permite llegar a muchos más beneficiarios y pasará a formar parte de la oferta formativa de Alícia, junto a las acciones presenciales.

TIPOLOGÍA DE LOS TALLERES

TALLERES PARA ESCUELAS

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 a 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.

TALLERES A LA CARTA

Actuaciones formativas en las cuales los contenidos 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 o en línea, son una de las actividades de transferencia con más demanda y más éxito de la Fundación.

En 2020 se han realizado 28 actuaciones de esta tipología, mayoritariamente de manera virtual, con un total de 7.183 beneficiarios.

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.

En 2020 se han realizado 5 actuaciones de esta tipología, con un total de 968 beneficiarios.

TALLERES PARA MEJORAR LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y SOCIAL

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

En 2020 se han realizado 2 actuaciones de esta tipología con un total de 198 beneficiarios.

TALLERES PARA CENTROS SOCIO SANITARIOS Y RESIDENCIAS

Sesiones culinarias demostrativas para profesionales vinculados a la alimentación de hospitales, residencias y centros sociosanitarios. Sesiones 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 algunas de las materias formativas destacadas.

En 2020 se han realizado 6 actuaciones de esta tipología, mayoritariamente de manera virtual, con un total de 1.850 beneficiarios.

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 relacionados con cada situación. Es una tipología de talleres altamente demandada por los profesionales del sector sociosanitario.

En 2020 se han realizado 12 actuaciones de esta tipología, mayoritariamente de manera virtual, con un total de 661 beneficiarios.



CATÁLOGO DE TALLERES PARA EMPRESAS Y ENTIDADES

En 2020, se ha estructurado también un amplio catálogo de talleres para mostrar y dar cobertura a las demandas de empresas y entidades. Unos formatos y contenidos concretos para explicar los conocimientos que se desarrollan y ponerlos al alcance de todo el mundo. Todos estos talleres pueden adaptarse a particularidades específicas de quienes los solicita y se pueden realizar tanto de manera presencial, como en formato virtual.



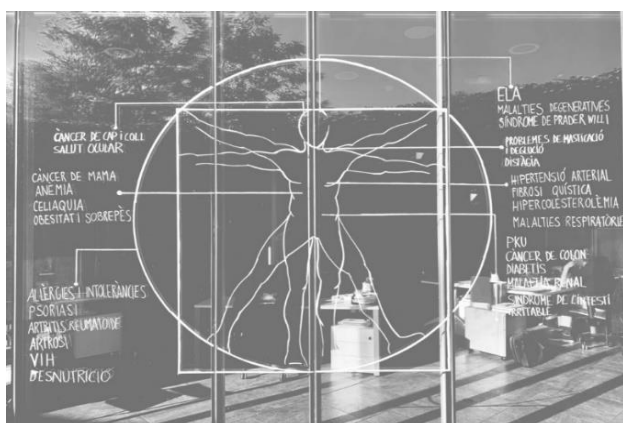
VISITA GUIADA

Una visita guiada a las instalaciones de la Fundación para conocer lo que se cuece, cuáles son nuestros valores y los proyectos más singulares. Aprovechando la transparencia del edificio, la visita incluye un recorrido por las instalaciones acompañado de un relato donde se explica el sentido de Alcía.



PROMOCIÓN DE HÁBITOS PARA EMPRESAS

Taller para mejorar el estilo de vida del personal de las empresas. Para facilitar a los trabajadores recomendaciones, herramientas dietéticas y culinarias, sencillas y prácticas, que ayuden a mejorar sus hábitos, en beneficio de su salud, mejorando también de este modo, su desempeño profesional.



INTRODUCCIÓN A LA COCINA TERAPÉUTICA

Taller para introducir al personal sanitario en la adquisición de habilidades culinarias para que las puedan transmitir a los pacientes, facilitando así la mejora de la salud a través de la alimentación y saberla gestionar en el día a día.



ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Taller para conocer cuáles son los requerimientos y las herramientas para poder adaptar la alimentación de las personas con alergias e intolerancias alimentarias de manera segura, práctica y sencilla, tanto en casa, como en los servicios de restauración.



ALIMENTACIÓN Y TEXTURA MODIFICADA

Taller para adquirir conocimientos y habilidades culinarias que ayuden a mejorar la calidad de los platos de textura modificada a nivel de aceptación organoléptica, valor nutricional y seguridad.



CREATIVIDAD EN LA COCINA

Taller para entender el concepto de creatividad a través de la cocina, conociendo sus orígenes y sus aplicaciones. Aprender a comer mejor siendo creativos pero prácticos, dejando de lado la monotonía y disfrutando a la hora de preparar la comida.



FERMENTADOS

Taller para conocer el mundo de los fermentados, sus propiedades saludables y como introducirlos en el día a día a través de elaboraciones sencillas, para aprovechar alimentos y como una parte de nuestra cocina.



COCINA CATALANA

Taller que da a conocer la riqueza de la cultura gastronómica de Catalunya, sus platos y sus productos.



SOSTENIBILIDAD: TODOS SOMOS ACTORES Y TODOS SOMOS RESPONSABLES

Taller para facilitar la comprensión de los principales conceptos de sostenibilidad, desde la experiencia y conocimiento de Alícia. Para ayudar a tomar conciencia de todos los actores vinculados con la alimentación; para que se sepa exigir, pero también cumplir con el compromiso de conseguir un mundo más sostenible.



DESPILFARRO

Taller en el que se muestra cómo desde el mundo de la alimentación y desde la cocina, se actúa contra el despilfarro alimentario. Se basa en situaciones de actualidad, tiene en cuenta tendencias y también costumbres muy arraigadas. Se explica, pero sobre todo se demuestra y se practica. Un conocimiento integral vinculado a la gestión de la alimentación, pero no desde una vertiente teórica, sino de la alimentación del día a día.



COMER FUERA DE CASA

Dar a conocer herramientas sencillas y prácticas que ayuden a mejorar la gestión de las comidas para poder comer fuera de casa, de una manera más sana, segura y sostenible.



STREET FOOD

MULTICULTURALIDAD A NUESTRO ALCANCE

Taller mediante el cual, a partir de un viaje por los fogones y las cocinas típicas de la calle, se acerca a los asistentes a diferentes culturas de todo el mundo. Conociendo técnicas, ingredientes exóticos y, sobre todo, particularidades de la cultura alimentaria de diferentes países.



ACTUACIONES DESTACADAS

CONSEJOS ALIMENTARIOS PARA AFRONTAR EL CONFINAMIENTO

La Vanguardia, marzo-mayo 2020



Durante los meses de confinamiento domiciliario obligatorios (del 13 de marzo, a principios de mayo de 2020) Alícia ha publicado un artículo cada día en el diario La Vanguardia (en papel y en línea), en la sección "COMER". Pequeñas píldoras informativas que Alícia ha elaborado pensando en aportar conocimiento práctico para ayudar a que todo el mundo coma mejor, y en especial, en el periodo excepcional de confinamiento. Cuarenta y dos

artículos, consejos prácticos y fáciles de seguir para que, confinados en casa, se pudiera comer cada día de manera sana, sostenible y satisfactoria. La rapidez al afrontar los principales retos de gestión de la alimentación durante el confinamiento y la ayuda que representaban a las personas encerradas en casa y desconcertadas por la situación, hizo que los artículos fueran masivamente leídos, según contrastan los datos.

FRUTO DIÁLOGOS DO ALIMENTO 2020

Sao Paulo, enero de 2020

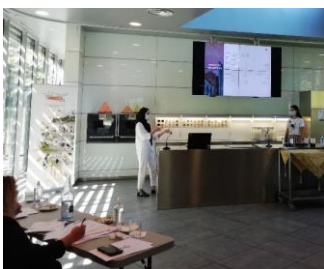


FRUTO es una plataforma de conexión, compromiso y movilización de acciones, proyectos, personas, organizaciones y empresas interesadas en solucionar los grandes desafíos de la producción de alimento bueno, limpio y justo, en el mundo de hoy y los próximos años. El seminario "FRUTO Diálogos do Alimento" es un acontecimiento internacional anual que se celebra cada mes de enero en Sao Paulo (Brasil), creado por el chef Alex Atala y el productor cultural Felipe Ribenboim.

En enero de 2020 se ha celebrado la tercera edición para abordar el alimento en su forma holística. Alimento del cuerpo, del alma y de la naturaleza. Que nutre de conocimientos, historias y cultura. Que nos da salud. El alimento es transversal en todas las relaciones humanas. Toni Massanés ha participado en esta edición con la conferencia: "Salud, alimentación y ciencia".

PREMIOS ÉCOTROPHÉLIA ESPAÑA 2020

Món Sant Benet,
septiembre de 2020



En la sede de la Fundación Alcía se ha celebrado la jornada de presentación y entrega de los premios Écotrophélia España 2020. Después de pasar una fase de selección, un total de seis equipos han sido seleccionados para participar en el concurso, mediante la elaboración y posterior cata de un producto que cumpla una serie de criterios concretos: tiene que ser innovador en alguna de sus fases (concepto, aspectos técnicos, formulación y envasado), mantener la perspectiva medioambiental, que se pueda comercializar y apto para el consumo humano.

Écotrophélia es un certamen de referencia, organizado y coordinado por el departamento de I+D+i de

FIAB que premia el talento y la innovación de jóvenes estudiantes universitarios y de escuelas técnicas y futuros trabajadores del sector de alimentación y bebidas.

1.º premio: Universidad Autónoma de Barcelona, presentando *Tricube*, unos postres de yogur, chocolate negro y crema catalana.

2.º premio: Universidad Politécnica de Valencia, presentando un tulipán elaborado a base de semilla de oliva.

3.º premio: Universidad de Barcelona, con el producto *Yasta!*, un gelificado tipo *noodles* apto para celíacos y listo para comer sin necesidad de añadir agua.

TALLER “¿QUÉ HACEMOS ESTA NAVIDAD?”

Món Sant Benet,
diciembre de 2020



Debido a la situación especial de COVID-19, para ayudar a las personas en fechas tan señaladas y para apoyar a los productores, el comercio y la restauración de proximidad en un momento tan complicado, la Fundación Alcía y la Diputación de Barcelona han preparado el taller virtual “¿Qué hacemos esta Navidad?”, una serie de propuestas culinarias prácticas para poder celebrar, en pequeño comité y con todas las medidas de seguridad, unas fiestas de Navidad excepcionalmente especiales.

Este taller, que se ha hecho en *streaming* el día 10 de diciembre, también ha tenido como objetivo recordar la excelencia de nuestros productos y la importancia de

cuidarse y cuidar a nuestra familia a la hora de comer. En este sentido, la Fundación Alcía ha propuesto una serie de trucos y recetas para las fiestas de Navidad que tienen en cuenta desde el tejido de productores de proximidad y artesanos alimentarios, hasta los comerciantes, los tenderos y los restauradores. Todos, actores imprescindibles para poder tener una gastronomía como la que tenemos.

En el taller también se han realizado propuestas de cocineros muy reconocidos de las comarcas de Barcelona, así como productores que son fuente de inspiración para ponerse el delantal y sacar provecho a los productos de la tierra.

‘SOPAS’ UN LIBRO IMPRESCINDIBLE PARA LOS AMANTES DE LOS PLATOS DE CUCHARA

Publicado en noviembre de 2020



Las sopas son un pilar básico de todas las tradiciones culinarias. En noviembre de 2020, la Fundación Alicia ha publicado el libro “Sopas” - “Sopes”, editado por la Editorial Planeta, y que permite explorar el mundo de esta elaboración y una de sus mayores virtudes, su versatilidad.

Tal y como detalla Paul Freedman, catedrático de historia de la Universidad de Yale, en el prólogo del libro: “Se trata de una elaboración culinaria que traspasa fronteras y, por qué no, cualquier país del mundo podría reclamarla como patrimonio propio”.

‘LA DESPENSA JAPONESA’ INGREDIENTES Y COMBINACIONES ORIENTE-OCCIDENTE

Publicado en julio de 2020



UDON Asian Food y la Fundación Alicia han presentado “La Despensa Japonesa”, un libro imprescindible para los amantes de la cocina de Japón. Concebido como una enciclopedia de sabores orientales, el libro pretende dar a conocer las propiedades y posibles combinaciones de más de 100 ingredientes de origen japonés. El objetivo es que los cocineros

occidentales, ya sea a nivel doméstico como profesional, tengan a su alcance una herramienta de conocimiento útil y práctica para aplicar estos ingredientes en su cocina. Para la elaboración de los contenidos, Alicia ha empleado la metodología de combinaciones culinarias aplicada a ingredientes japoneses en la cultura alimentaria occidental.

LAS RAÍCES PREMEDIEVALES DE LA COCINA CATALANA

Publicado en noviembre
de 2020



“Las raíces premedievales de la cocina catalana” es el título del libro editado por la Asociación Catalana de Bioarqueología y la Fundación Alícia que recoge los trabajos de la jornada del mismo nombre que se celebró en 2014 y que contó con la colaboración de la IPHES (Instituto Catalán de Paleoecología Humana y Evolución Social). El volumen, que solo está disponible en versión digital, incluye los artículos dedicados en cinco grandes fases cronológicas (paleolítico, neolítico,

edad del bronce, época ibérica y época romana), dentro de los cuales se hace un énfasis especial en los productos disponibles en cada momento y los que se van incorporando a nuestra dieta, las técnicas de tratamiento de los alimentos y la relación que se puede establecer con algunos platos actuales de nuestra cocina. El libro ha sido presentado en una sesión virtual, con más de 100 personas en el mes de noviembre.

HEALTH WARRIORS

Barcelona, octubre de
2020



Health Warriors es un movimiento de colaboración ciudadana iniciado en Barcelona y formado por más de 40 personas con el único compromiso de dar de comer a quien más lo necesita. Empezó apoyando al personal sanitario de Barcelona y el proyecto ha ido evolucionando para ofrecer alimentos a familias en riesgo extremo de exclusión, monoparentales, migrantes, y a todas aquellas personas que se han visto impactadas por la crisis económica generada por el COVID-19.

Una de las particularidades de esta iniciativa en 2020, ha sido la entrega de cajas de comida a familias durante 15 semanas, haciéndolo en el mismo día que se rellenaban, lo que ha permitido que se pueda incluir producto fresco, como frutas, verduras de temporada y yogures. Alícia se ha sumado a la campaña junto con Danone, supervisando el equilibrio alimentario y nutricional de los lotes alimentarios y diseñando un folleto informativo para que, además de dar alimentos, se aporte información que capacite a las familias para escoger, combinar y cocinar alimentos.

CURSO APLICADO DE I+D+i CULINARIA

ESTUDIANTES EN PRÁCTICAS

Con la voluntad de contribuir a perfeccionar el potencial humano existente en todo el ámbito de actuación de la Fundación y convencidos de la importancia que tienen el progreso científico, la investigación y la creatividad para el desarrollo de la sociedad, Alícia acoge estudiantes en prácticas y también ha organizado el curso aplicado de I+D+i culinaria. Unos formatos para introducir a los estudiantes en el trabajo por proyectos, en el mundo de la innovación y en la aplicación del método Alícia.

El programa de prácticas tiene como finalidad contribuir a mejorar la calificación profesional y académica de estudiantes y profesionales 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.





ESTUDIANTES DURANTE EL AÑO 2020

Ana Fernández Rodríguez	España
Alba Coll Pedragosa	España
Andréa de Freitas Gonçalves Della Ripa	Brasil
Claudia Raventós Herrero	España
Cristina Linares Gómez	España
Daniel Barrionuevo Blanco	España
Fernanda Schlack Barbagelata	Italia
Júlia Huguet Gené	España
Laia Martínez Quijada	España
María-Elisa Capdevila Detry	España
Marta Pérez Iriarte	España
Patricia Velasco Mañueco	España

IMPACTO SOCIAL

EDUCACIÓN Y PROMOCIÓN DE BUENOS HÁBITOS 2.410

Programa TAS ("Tu y Alícia por la salud")

Ayuda en Acción

Talleres Tibidabo

Cáritas – Cruz Roja

FORMACIÓN UNIVERSITARIA Y PREUNIVERSITARIA 197

Grado en Ciencias Culinarias y Gastronómicas del CETT.

Formaciones a universitarios y postgrados.

Acciones a preuniversitarios.

Curso aplicado de I+D+i culinaria.

Máster en Envejecimiento y Salud – Universidad Rovira i Virgili.

TALLERES DIVERSOS SOBRE ALIMENTACIÓN 9.745

Talleres de innovación, cocina y contenidos vinculados.

Talleres de cocina, alimentación y salud.

Talleres de buenos hábitos para personal de entidades.

Talleres para colectivos con necesidades especiales.

Talleres para residencias, centros sociosanitarios y profesionales de la salud.

GRANDES ACTUACIONES

475.500

Bienvenidos a payés, 5ª edición-virtual	330.000
Acciones Health Warriors Danone – reparto de raciones/comidas	140.000
Diabetesalacarta.org - web y redes	5.500

MEDIOS DE COMUNICACIÓN

1.496.715

Programas de Radio (CatRadio – Ser) - oyentes según EGM	42.000
Artículos alimentación LaVanguardia - accesos artículo web	1.454.715





alícia

Fundación Alícia, Alimentación y Ciencia
Camino de Sant Benet, s/n
08272 Sant Fruitós de Bages
T. 938759402 - info@alicia.cat - www.alicia.cat