

**FUNDACIÓ ALÍCIA,  
ALIMENTACIÓ I CIÈNCIA**

\*\*\*\*\*

Comptes Anuals Abreujats corresponents a l'exercici 2020,  
juntament amb l'informe d'auditoria

## INFORME D'AUDITORIA DE COMPTES ANUALS EMÈS PER UN AUDITOR INDEPENDENT

Als membres del Patronat de la FUNDACIÓ ALICIA, ALIMENTACIÓ I CIÈNCIA

### Opinió

Hem auditat els comptes anuals de la FUNDACIÓ ALICIA, ALIMENTACIÓ I CIÈNCIA, (la Fundació), que comprenen el balanç a 31 de desembre de 2020, el compte de pèrdues i guanys, l'estat de canvis en el patrimoni net i la memòria corresponents a l'exercici finalitzat en aquesta data.

Segons la nostra opinió, els comptes anuals adjunts expressen, en tots els aspectes significatius, la imatge fidel del patrimoni i de la situació financera de la Fundació a 31 de desembre de 2020, així com dels seus resultats corresponents a l'exercici finalitzat en aquesta data, de conformitat amb el marc normatiu d'informació financera que resulta d'aplicació (que s'identifica a la nota 2 de la memòria) i, en particular, amb els principis i criteris comptables que hi estiguin continguts.

### Fonament de l'opinió

Hem dut a terme la nostra auditoria de conformitat amb la normativa reguladora de l'activitat d'auditoria de comptes vigent a Espanya. Les nostres responsabilitats d'acord amb aquestes normes es descriuen més endavant en la secció *Responsabilitats de l'auditor en relació amb l'auditoria dels comptes anuals* del nostre informe.

Som independents de la Fundació de conformitat amb els requeriments d'ètica, inclosos els d'independència, que són aplicables a la nostra auditoria dels comptes anuals a Espanya segons allò que exigeix la normativa reguladora de l'activitat d'auditoria de comptes. En aquest sentit, no hem prestat serveis diferents als de l'auditoria de comptes ni han concorregut situacions o circumstàncies que, d'acord amb allò que estableix l'esmentada normativa reguladora, hagin afectat la necessària independència de manera que s'hagi vist compromesa.

Considerem que l'evidència d'auditoria que hem obtingut proporciona una base suficient i adequada per a la nostra opinió.

## Aspectes més rellevants de l'auditoria

Els aspectes més rellevants de l'auditoria són aquells que, segons el nostre judici professional, han estat considerats com els riscos d'incorrecció material més significatius en la nostra auditoria dels comptes anuals del període actual. Aquests riscos han estat tractats en el context de la nostra auditoria dels comptes anuals en el seu conjunt, i en la formació de la nostra opinió sobre aquests, i no expressem una opinió per separat sobre aquests riscos.

### Ingressos/Periodificacions del passiu del balanç

Risc:

Tal i com es descriu a la nota 1 de la memòria de comptes anuals adjunta, l'objecte de la Fundació és promoure activitats d'investigació, estudi, desenvolupament tecnològic i aplicació, foment empresarial, i formació i divulgació en matèria de coneixement alimentari.

La part més significativa dels ingressos de la Fundació procedeixen dels projectes i treballs de recerca i innovació en cuina, tallers de demostració i divulgació de cuina, formació, entre altres serveis, i per aportacions privades i d'altres entitats per finançar les activitats esmentades en el paràgraf anterior.

Les característiques específiques de l'activitat de la fundació impliquen diferents serveis prestats, elevat nombre d'usuaris, diferents formes de cobrament, un nombre significatiu de persones relacionades amb els serveis, i diversos conceptes susceptibles de periodificació, per la qual cosa, resulta imprescindible l'existència d'uns procediments de control exhaustius que permetin validar periòdicament que els ingressos i els diferents conceptes periodificables relacionats amb l'activitat, representen totes les transaccions que s'han realitzat durant l'exercici i que han estat correctament registrades.

Resposta de l'auditor:

Els nostres procediments d'auditoria, entre d'altres, han tingut en compte la idoneïtat de les polítiques comptables de la Fundació, així com l'avaluació del seu compliment segons els termes previstos en les normes comptables d'obligat compliment.

Hem comprovat l'efectivitat dels controls de la Fundació que permeten validar periòdicament els ingressos i els diversos conceptes susceptibles de periodificació.



Hem comprovat que els ingressos representen totes les transaccions que han esdevingut durant el període, i que estan adequadament registrats sobre bases uniformes.

Hem aplicat procediments analítics en relació als ingressos i les periodificacions del passiu del balanç, utilitzant dades desagregades.

Concretament, per les periodificacions a curt termini del passiu del balanç, hem verificat els seus càlculs i que estiguin apropiadament descrites i classificades.

### **Responsabilitats dels membres del Patronat en relació amb els comptes anuals**

Els membres del Patronat són responsables de formular els comptes anuals adjunts, de forma que expressin la imatge fidel del patrimoni, de la situació financera i dels resultats de la Fundació, de conformitat amb el marc normatiu d'informació financera aplicable a l'entitat a Espanya, i del control intern que considerin necessari per permetre la preparació de comptes anuals lliures d'incorrecció material, a causa de frau o error.

En la preparació dels comptes anuals, els membres del Patronat són responsables de la valoració de la capacitat de la Fundació per continuar com a entitat en funcionament, revelant, segons correspongui, les qüestions relacionades amb l'entitat en funcionament i utilitzant el principi comptable d'entitat en funcionament excepte si els patrons tenen la intenció de liquidar la Fundació o de cessar les seves operacions, o si no existeix cap altra alternativa realista.

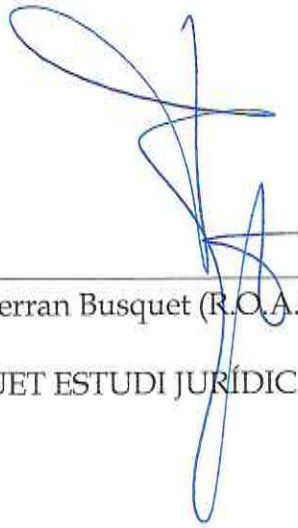
### **Responsabilitats de l'auditor en relació amb l'auditoria dels comptes anuals**

Els nostres objectius són obtenir una seguretat raonable que els comptes anuals en el seu conjunt estan lliures d'incorrecció material, a causa de frau o error, i emetre un informe d'auditoria que contingui la nostra opinió. Seguretat raonable és un alt grau de seguretat però no garanteix que una auditoria realitzada de conformitat amb la normativa reguladora de l'activitat d'auditoria vigent a Espanya sempre detecti una incorrecció material quan existeixi. Les incorreccions poden tenir lloc per frau o error i es consideren materials si, individualment o de forma agregada, es pot preveure raonablement que influeixen en les decisions econòmiques que els usuaris prenen basant-se en els comptes anuals.

# busquet

economistes, auditors  
estudi jurídic

En l'Annex 1 d'aquest informe d'auditoria s'inclou una descripció més detallada de les nostres responsabilitats en relació amb l'auditoria dels comptes anuals. Aquesta descripció, que es troba a la pàgina següent al present, és part integrant del nostre informe d'auditoria.



---

Ferran Busquet (R.O.A.C. n° 17.898)

BUSQUET ESTUDI JURÍDIC R.O.A.C. S - 1.300

Manresa, a 25 de febrer de 2021



## ANNEX 1 DEL NOSTRE INFORME D'AUDITORIA

Addicionalment a l'inclòs en el nostre informe d'auditoria, en aquest Annex incloem les nostres responsabilitats respecte a l'auditoria dels comptes anuals.

### Responsabilitats de l'auditor en relació amb l'auditoria dels comptes anuals

Com a part d'una auditoria de conformitat amb la normativa reguladora de l'activitat d'auditoria de comptes a Espanya, apliquem el nostre judici professional i mantenim una actitud d'escepticisme professional durant tota l'auditoria. També:

- Identifiquem i valorem els riscos d'incorrecció material en els comptes anuals, a causa de frau o error, dissenyem i apliquem procediments d'auditoria per respondre a aquests riscos i obtenim evidència d'auditoria suficient i adequada per proporcionar una base per a la nostra opinió. El risc de no detectar una incorrecció material a causa de frau és més elevat que en el cas d'una incorrecció material a causa d'error, ja que el frau pot implicar col·lusió, falsificació, omissions deliberades, manifestacions intencionadament errònies, o l'elusió del control intern.
- Obtenim coneixement del control intern rellevant per a l'auditoria amb la finalitat de dissenyar procediments d'auditoria que siguin adequats en funció de les circumstàncies, i no amb la finalitat d'expressar una opinió sobre l'eficàcia del control intern de l'entitat.
- Avaluem si les polítiques comptables que s'apliquen són adequades i la raonabilitat de les estimacions comptables i la corresponent informació revelada pels membres del Patronat.
- Concloem sobre si és adequada la utilització, per part dels membres del Patronat, del principi comptable d'entitat en funcionament i, basant-nos en l'evidència d'auditoria obtinguda, concloem sobre si existeix o no una incertesa material relacionada amb fets o amb condicions que poden generar dubtes significatius sobre la capacitat de la Fundació per continuar com a entitat en funcionament. Si concloem que existeix una incertesa material, es requereix que cridem l'atenció en el nostre informe d'auditoria sobre la corresponent informació revelada en els comptes anuals o, si aquestes revelacions no són adequades, que expressem una opinió modificada. Les nostres conclusions es basen en l'evidència d'auditoria obtinguda fins a la data de nostre informe d'auditoria. No obstant això, fets o condicions futurs poden ser la causa que la Fundació deixi de ser una entitat en funcionament.

- Avaluem la presentació global, l'estructura i el contingut dels comptes anuals, inclosa la informació revelada, i si els comptes anuals representen les transaccions i els fets subjacents de manera que aconseguen expressar la imatge fidel.

Ens comuniquem amb l'òrgan de govern de l'entitat en relació amb, entre altres qüestions, l'abast i el moment de realització de l'auditoria planificats i les troballes significatives de l'auditoria, així com qualsevol deficiència significativa del control intern que identifiquem en el transcurs de l'auditoria.

Entre els riscos significatius que han estat objecte de comunicació a l'òrgan de govern de l'entitat, determinem els que han estat de la major significativitat en l'auditoria dels comptes anuals del període actual i que són, en conseqüència, els riscos considerats més significatius.

Descrivim aquests riscos en el nostre informe d'auditoria llevat que les disposicions legals o reglamentàries prohibeixin revelar públicament la qüestió.

Nom : FUNDACIÓ ALICIA, ALIMENTACIÓ I CIÈNCIA

Número d'inscripció : 2059

Exercici comptable : 2020  Complet  Partit

## Balanç abreujat

Exercici 2020

NÚM. DELS COMPTES	ACTIU	NOTES DE LA MEMÒRIA	EXERCICI N	EXERCICI N-1
<b>A) ACTIU NO CORRENT</b>		<b>8.1</b>	<b>62.822,49</b>	<b>76.492,20</b>
<b>I. Immobilitzat intangible</b>			<b>3.603,00</b>	<b>7.199,16</b>
202, (2802), (2902)	1. Concessions administratives			
206, (2806), (2906)	2. Aplicacions informàtiques		3.603,00	7.199,16
208, (2808), (2908)	3. Drets sobre béns cedits en ús gratuïtament			
200, 201, 203, 205(2800), (2801), (2803), (2805), (2900), (2901), (2903), (2905)	4. Altres immobilitzats intangibles			
209	5. Acomptes			
<b>II. Immobilitzat material</b>		<b>5.1</b>	<b>59.219,49</b>	<b>69.293,04</b>
210, 211, (2811), (2910), (2911)	1. Terrenys i Construccions			
212, 213, 214, (2812), (2813), (2814), (2912), (2913), (2914)	2. Instal·lacions, maquinària i utilatge		40.402,45	41.298,96
215, 216, (2815), (2816), (2915), (2916)	3. Mobiliari i Equips per a processaments d'informació		18.817,04	27.994,08
217, 218, (2817), (2818), (2917), (2918)	4. Altres immobilitzat material			
219	5. Inmobilitzacions materials en curs i Acomptes			
<b>III. Inversions immobiliàries</b>			<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
220, (2920)	1. Terrenys i béns naturals			
221, (282), (2921)	2. Construccions			
<b>IV. Béns del patrimoni cultural</b>			<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
230, (29190)	1. Béns immobles			
231, 232, 233, (29191), (29192), (29193)	2. Arxius, Biblioteques i Museus			
234, (29194)	3. Béns mobles			
239	4. Acomptes			
<b>V. Inversions en entitats del grup i associades a llarg termini</b>			<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
2403, 2404, (2493), (2494), (2933), (2934)	1. Instruments de patrimoni			
2423, 2424, (2953), (2954)	2. Crèdits a entitats			
2413, 2414, (2943) (2944)	3. Valors representatius de deute			
<b>VI. Inversions financeres a llarg termini</b>			<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
2405, 250, (2495), (259), (2935), (296)	1. Instruments de patrimoni			
2425, 252, 253, 254, (2955), (298)	2. Crèdits a tercers			
2415, 251, (2945), (297)	3. Valors representatius de deute			
255, 258, 26	4. Altres actius financers			
474	<b>VII. Actius per impost diferit</b>			



Nom : FUNDACIÓ ALICIA, ALIMENTACIÓ I CIÈNCIA

Número d'inscripció : 2059

Exercici comptable : 2020  Complet  Partit

NÚM. DELS COMPTES	ACTIU	NOTES DE LA MEMÒRIA	EXERCICI N	EXERCICI N-1
<b>B) ACTIU CORRENT</b>			1.223.187,15	1.379.386,27
30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, (39), 407	<b>I. Existències</b>			
	<b>II. Usuaris, patrocinadors i deutors de les activitats i altres comptes a cobrar</b>	10.1	169.224,10	154.887,11
440, 441, 442, (447)	1. Usuaris i deutors per vendes i prestació de serveis			
443, (4933), (4934), (4935)	2. Deutors, entitats del grup, associades i altres parts vinculades			
444	3. Patrocinadors			
445, 446, 449, (490)	4. Altres deutors	10.2	157.852,98	138.458,12
460, 464, 544	5. Personal			
4709	6. Actius per impost corrent			
4700, 4707, 4708, 471, 472, 473	7. Altres crèdits amb les Administracions Públiques	10.2	11.371,12	16.428,99
558	8. Fundadors i socis per desemborsaments pendents			
	<b>III. Inversions en entitats del grup i associades a curt termini</b>		0,00	0,00
5303, 5304, (5393), (5394), (5933), (5934)	1. Instruments de patrimoni			
5323, 5324, 5343, 5344, (5953), (5954)	2. Crèdits a entitats			
5313, 5314, 5333, 5334, (5943), (5944)	3. Valors representatius de deute			
5353, 5354, 5523, 5524	4. Altres actius financers			
	<b>IV. Inversions financeres a curt termini</b>	10/17	387.481,25	950.440,47
5305, 540, (5395), (549), (5935), (596)	1. Instruments de patrimoni		387.481,25	400.440,47
5325, 5345, 542, 543, 547, (5955), (598)	2. Crèdits a tercers			
5315, 5335, 541, 546, (5945), (597)	3. Valors representatius de deute			
5355, 545, 548, 551, 5525, 554, 5590, 565, 566	4. Altres actius financers		0,00	550.000,00
480, 567	<b>V. Periodificacions a curt termini</b>		10.000,00	0,00
	<b>VI. Efectiu i altres actius líquids equivalents</b>		656.481,80	274.058,69
570, 572, 574	1. Tresoreria		656.481,80	274.058,69
576	2. Altres actius líquids equivalents			
<b>TOTAL ACTIU (A+B)</b>			<b>1.286.009,64</b>	<b>1.455.878,47</b>

Nom : FUNDACIÓ ALICIA, ALIMENTACIÓ I CIÈNCIA

Número d'inscripció : 2059

Exercici comptable : 2020  Complet  Partit

NÚM. DELS COMPTES	PATRIMONI NET I PASSIU	NOTES DE LA MEMÒRIA	EXERCICI N	EXERCICI N-1
<b>A) PATRIMONI NET</b>			933.054,69	1.369.491,34
<b>A-1) Fons propis</b>		12	900.479,58	1.334.664,09
<b>I. Fons dotacionals o fons socials</b>		12	40.000,00	40.000,00
100, 101	1. Fons dotacionals o fons socials		40.000,00	40.000,00
(103), (104)	2. Fons dotacionals o fons socials pendents de desemborsar			
102	<b>II. Fons especials</b>			
<b>III. Excedents d'exercicis anteriors</b>		12	1.294.664,09	1.275.846,80
120	1. Romanent		1.294.664,09	1.275.846,80
121	2. Excedents negatius d'exercicis anteriors			
124	<b>IV. Excedents pendents d'aplicació en activitats estatutàries</b>			
129	<b>V. Excedent de l'exercici (positiu o negatiu)</b>	3	-434.184,51	18.817,29
118	<b>VI. Aportacions per a compensar pèrdues</b>			
<b>A-2) Subvencions, donacions i llegats rebuts i altres ajustaments</b>		13	32.575,11	34.827,25
130	1. Subvencions oficials de capital			
131	2. Donacions i llegats de capital	13	16.052,70	16.920,90
132	3. Altres subvencions, donacions i llegats	13	16.522,41	17.906,35
137	4. Ingressos fiscals a distribuir			
<b>B) PASSIU NO CORRENT</b>			161.379,26	0,00
14	<b>I. Provisions a llarg termini</b>			
<b>II. Deutes a llarg termini</b>		11.1	161.379,26	0,00
1605, 170	1. Deutes amb entitats de crèdit		161.379,26	0,00
1625, 174	2. Creditors per arrendament financer			
1615, 1635, 171, 172, 173, 175, 176, 180, 185, 189	3. Altres deutes a llarg termini			
1603, 1604, 1613, 1614, 1623, 1624, 1633, 1634	<b>III. Deutes amb entitats del grup i associades a llarg termini</b>			
479	<b>IV. Passius per impost diferit</b>			
181	<b>V. Periodificacions a llarg termini</b>			

Nom : FUNDACIÓ ALICIA, ALIMENTACIÓ I CIÈNCIA

Número d'inscripció : 2059

Exercici comptable : 2020  Complet  Partit

NÚM. DELS COMPTES	PATRIMONI NET I PASSIU	NOTES DE LA MEMÒRIA	EXERCICI N	EXERCICI N-1
<b>C) PASSIU CORRENT</b>			<b>191.575,69</b>	<b>86.387,13</b>
499, 529	<b>I. Provisions a curt termini</b>			
	<b>II. Deutes a curt termini</b>	<b>11.1</b>	<b>22.370,74</b>	<b>0,00</b>
5105, 520, 527	1. Deutes amb entitats de crèdit		22.370,74	0,00
5125, 524	2. Creditors per arrendament financer			
5115, 5135, 5145, 521, 522, 523, 525, 528, 551, 554, 5525, 555, 5565, 5566, 560, 561, 569	3. Altres deutes a curt termini			
5103, 5104, 5113, 5114, 5123, 5124, 5133, 5134, 5143, 5144, 5523, 5524, 5563, 5564	<b>III. Deutes amb entitats del grup i associades a curt</b>			
	<b>IV. Creditors per activitats i altres comptes a pagar</b>	<b>11.1</b>	<b>61.139,95</b>	<b>69.594,91</b>
400, 401, 403, 404, 405, (406)	1. Proveïdors			
41	2. Creditors varis	11.2	7.703,48	11.260,43
465, 466	3. Personal (remuneracions pendents de pagament)		10.743,46	12.736,24
475, 476, 477	4. Passius per impost corrent i altres deutes amb les Administracions Públiques		42.693,01	45.598,24
448	5. Acomptes d'usuaris			
485, 568	<b>V. Periodificacions a curt termini</b>	<b>13</b>	<b>108.065,00</b>	<b>16.792,22</b>
<b>TOTAL PATRIMONI NET I PASSIU (A+B+C)</b>			<b>1.286.009,64</b>	<b>1.455.878,47</b>



Nom : FUNDACIÓ ALICIA, ALIMENTACIÓ I CIÈNCIA

Número d'inscripció : 2059

Exercici comptable : 2020  Complet  Partit

## Compte de Resultats abreujat

NÚM. DELS COMPTES		NOTES DE LA MEMÒRIA	(Deure) Haver	
			EXERCICI N	EXERCICI N-1
	<b>1. Ingressos per les activitats</b>	17.2	708.044,66	1.324.576,46
700, 705, (706), (708), (709)	a) Vendes i prestacions de serveis	15.6	407.882,71	663.720,70
721	b) Ingressos rebuts amb caràcter periòdic			
722, 723	c) Ingressos de promocions, patrocinadors i col·laboracions	13/15	1.200,00	461.800,00
724	d) Subvencions oficials a les activitats	13	100.736,99	0,00
728	e) Donacions i altres ingressos per a activitats	13	198.224,96	199.055,76
727	f) Altres subvencions, donacions i llegats de l'exercici incorporats al resultat de l'exercici			
(658)	g) Reintegrament de subvencions, donacions i llegats rebuts			
	<b>2. Ajuts concedits i altres despeses</b>		0,00	0,00
(650), (651), (652), 729	a) Ajuts concedits			
(653), (654)	b) Despeses per col·laboracions i per l'exercici del càrrec de membre de l'òrgan de govern			
(6930), 71*, 7930	<b>3. Variació d'existències de productes acabats i en curs de fabricació</b>			
73	<b>4. Treballs realitzats per l'entitat per al seu actiu</b>			
	<b>5. Aprovisionaments</b>		0,00	0,00
(600), (601), (602), 606, 608, 609, 61*, (6931), (6932), (6933), 7931, 7932, 7933	a) Consums i deteriorament d'existències			
(607)	b) Treballs realitzats per altres entitats			
	<b>6. Altres ingressos de les activitats</b>		0,00	0,00
752	a) Ingressos per arrendaments			
751, 753, 754, 755, 759	b) Altres ingressos accessoris i altres de gestió corrent			
(64)	<b>7. Despeses de personal</b>	15/17	-716.246,51	-746.594,73
	<b>8. Altres despeses d'explotació</b>		-379.734,83	-544.304,21
	a) Serveis exteriors		-381.215,00	-525.453,40
(620)	a <sub>1</sub> ) Recerca i desenvolupament			
(621)	a <sub>2</sub> ) Arrendaments i cànon		-199.471,16	-207.047,00
(622)	a <sub>3</sub> ) Reparacions i conservació		-63.781,66	-89.873,85
(623)	a <sub>4</sub> ) Serveis professionals independents		-55.802,57	-76.642,91
(624)	a <sub>5</sub> ) Transports			
(625)	a <sub>6</sub> ) Primes d'assegurances		-2.357,71	-1.492,37
(626)	a <sub>7</sub> ) Serveis bancaris		-286,72	-141,70
(627)	a <sub>8</sub> ) Publicitat, propaganda i relacions públiques		-6.855,02	-27.423,13
(628)	a <sub>9</sub> ) Subministraments		-24.152,02	-37.992,10
(629)	a <sub>10</sub> ) Altres serveis		-28.508,14	-84.840,34
(631), (634), 636, 639	b) Tributs		1.480,17	-1.912,06
(655), (694), (695), 794, 7954	c) Pèrdues, deteriorament i variació de provisions per operacions de les activitats		0,00	-16.938,75
(656), (659)	d) Altres despeses de gestió corrent			

\* Amb signe positiu o negatiu, segons el saldo

Nom : FUNDACIÓ ALICIA, ALIMENTACIÓ I CIÈNCIA

Número d'inscripció : 2059

Exercici comptable : 2020  Complet  Partit

NÚM. DELS COMPTES		NOTES DE LA MEMÒRIA	(Deure) Haver	
			EXERCICI N	EXERCICI N-1
(68)	<b>9. Amortització de l'immobilitzat</b>		-16.999,05	-19.023,68
725, 726	<b>10. Subvencions, donacions i llegats traspassats al resultat</b>	13	2.252,13	3.067,04
7951, 7952, 7955, 7956	<b>11. Excés de provisions</b>			
	<b>12. Deteriorament i resultat per alienacions de l'immobilitzat</b>		0,00	0,00
(690), (691), (692), 790, 791, 792	a) Deterioraments i pèrdues			
(670), (671), (672), 770, 771, 772	b) Resultats per alienacions i altres			
(678), 778	<b>13. Altres resultats</b>	15.4	-17.148,85	456,01
	<b>I) RESULTAT D'EXPLOTACIÓ (1+2+3+4+5+6+7+8+9+10+11+12+13)</b>		-419.832,45	18.176,89
760, 761, 762, 769	<b>14. Ingressos financers</b>		11,50	640,40
(660), (662), (665), (669)	<b>15. Despeses financeres</b>		-1.404,34	
(663), 763	<b>16. Variació de valor raonable en instruments financers</b>		-12.959,22	
(668), 768	<b>17. Diferències de canvi</b>			
	<b>18. Deteriorament i resultat per alienacions d'instruments financers</b>		0,00	0,00
(696), (697), (698), (699), 796, 797, 798, 799	a) Deterioraments i pèrdues			
(666), (667), (673), 766, 773	b) Resultats per alienacions i altres			
	<b>II) RESULTAT FINANCER (14+15+16+17+18)</b>		-14.352,06	640,40
	<b>III) RESULTAT ABANS D'IMPOSTOS (I +II)</b>		-434.184,51	18.817,29
(6300)*, 6301*, (633), 638	<b>19. Impostos sobre beneficis</b>			
	<b>IV) RESULTAT DE L'EXERCICI (III + 19)</b>		-434.184,51	18.817,29

\* Amb signe positiu o negatiu, segons el saldo

Nom : FUNDACIÓ ALICIA, ALIMENTACIÓ I CIÈNCIA

Número d'inscripció : 2059

Exercici comptable : 2020  Complet  Partit

## Estat de Canvis en el Patrimoni Net

	Fons		Excedents exercicis anteriors	Excedents pendents de destinar a les finalitats estatutàries	Excedent de l'exercici	Aportacions per a compensar pèrdues	Subvencions, donacions i llegats rebuts	TOTAL
	Total	Pendants de desemborsar						
<b>A. SALDO, FINAL DE L'ANY N-2</b>	40.000,00		1.243.920,05		31.926,75		37.894,28	1.353.741,08
I. Ajustaments per canvis de criteri N-2 i anteriors								0,00
II. Ajustaments per errors N-2 i anteriors								0,00
<b>B. SALDO AJUSTAT, INICI DE L'ANY N-1</b>	40.000,00	0,00	1.243.920,05	0,00	31.926,75	0,00	37.894,28	1.353.741,08
I. Excedent de l'exercici					18.817,29			18.817,29
II. Total ingressos i despeses reconeguts en el patrimoni net							-3.067,03	-3.067,03
III. Operacions de patrimoni net	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
1. Augments de fons dotacionals/fons socials/fons especials								0,00
2. (-) Reduccions de fons dotacionals/fons socials/fons especials								0,00
3. Conversió de passius financers en patrimoni net (condonació de deutes)								0,00
4. Altres aportacions								0,00
IV. Altres variacions del patrimoni net			31.926,75		-31.926,75			0,00
<b>C. SALDO, FINAL DE L'ANY N-1</b>	40.000,00	0,00	1.275.846,80	0,00	18.817,29	0,00	34.827,25	1.369.491,34
I. Ajustaments per canvis de criteri N-1								0,00
II. Ajustaments per errors N-1								0,00
<b>D. SALDO AJUSTAT, INICI DE L'ANY N</b>	40.000,00	0,00	1.275.846,80	0,00	18.817,29	0,00	34.827,25	1.369.491,34
I. Excedent de l'exercici					-434.184,51			-434.184,51
II. Total ingressos i despeses reconeguts en el patrimoni net							-2.252,14	-2.252,14
III. Operacions de patrimoni net	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
1. Augments de fons dotacionals/fons socials/fons especials								0,00
2. (-) Reduccions de fons dotacionals/fons socials/fons especials								0,00
3. Conversió de passius financers en patrimoni net (condonació de deutes)								0,00
4. Altres aportacions								0,00
IV. Altres variacions del patrimoni net			18.817,29		-18.817,29			0,00
<b>E. SALDO FINAL DE L'ANY N</b>	40.000,00	0,00	1.294.664,09	0,00	-434.184,51	0,00	32.575,11	933.054,69



## **MEMÒRIA CORRESPONENT A L'EXERCICI 2020** (imports expressats en euros)

### **1. Activitat de l'entitat**

#### **- IDENTIFICACIÓ**

D'acord amb allò que disposa l'article quart dels Estatuts, la FUNDACIÓ ALÍCIA, ALIMENTACIÓ I CIÈNCIA té per finalitat la gestió i promoció, sense ànim de lucre, del Centre Internacional de Cultura de l'Alimentació i Recerca Gastronòmica en l'àmbit del conjunt històric i monumental de Sant Benet de Bages, promovent activitats d'investigació, estudi, desenvolupament tecnològic i aplicació, foment empresarial, i formació i divulgació en matèria de coneixement alimentari.

#### **- ACTIVITATS DESENVOLUPADES DURANT L'ANY**

S'adjunta en els presents Comptes Anuals **ANNEX** on es detallen amb més desgloss les activitats portades a terme durant l'exercici 2020, així com els usuaris o els beneficiaris de les activitats descrites.

#### **- AJUTS ATORGATS**

Durant l'exercici 2019 i 2020 la Fundació no ha atorgat ajuts.

#### **- CONVENIS DE COL·LABORACIÓ SUBSCRITS AMB ALTRES ENTITATS**

Durant l'exercici 2019 i 2020 no s'han subscrit convenis de col·laboració en base l'article 25 de la Llei 49/02.

#### **- USUARIS O ELS BENEFICIARIS DE LES ACTIVITATS DESCRITES**

Tal i com es descriu a l'Annex que fa referència a les activitats desenvolupades durant l'any, ja s'informa de quins han estat els beneficiaris i usuaris de les activitats portades a terme per la fundació així com a qui s'han adreçat les esmentades activitats.

#### **- ACCIONS DUTES A TERME PER PROMOURE CONDICIONS D'IGUALTAT ENTRE DONES I HOMES**

Totes les activitats que porta a terme la Fundació són obertes a tothom, tant a dones com a homes.

### **2. Bases de presentació dels comptes anuals**

Els aspectes a tenir en compte a les bases de presentació dels Comptes Anuals de la Fundació han estat els que seguidament es detallen:

#### **a) Imatge fidel:**

No han existit raons excepcionals que hagin recomanat la no aplicació de disposicions legals en matèria de comptabilitat, per a mostrar la imatge fidel a que es refereix la legislació vigent en matèria d'entitats sense afany de lucre.

**b) Principis comptables:**

Tant en el desenvolupament del procés comptable de l'exercici econòmic, com en la confecció dels presents Comptes Anuals, no ha estat vulnerat cap principi comptable obligatori a que es refereix la part primera de Pla General de Comptabilitat i l'adaptació sectorial en matèria d'entitats sense afany de lucre dictada pel Decret 259/2008, de 23 de desembre, de la Generalitat de Catalunya, modificat pel Decret 125/2010, de 14 de setembre.

**c) Aspectes crítics de la valoració i estimació de la incertesa:**

c.1) No existeixen dades rellevants sobre l'estimació d'incerteses en la data de tancament de l'exercici.

c.2) No existeixen canvis en estimacions comptables que siguin significatius i que afectin l'exercici actual o que puguin afectar a exercicis futurs.

c.3) A data de tancament de l'exercici l'òrgan de govern de l'entitat no té consciència de l'existència d'incerteses importants, relatives a fets o condicions que puguin aportar dubtes significatius sobre la possibilitat que l'entitat segueixi funcionant, havent tingut en consideració la situació actual de la COVID-19, així com els seus possibles efectes a l'economia en general i a la Fundació en particular, no existint risc en la continuïtat de l'activitat, tal i com es detalla a continuació:

Abans de l'arribada de la COVID-19 les expectatives eren molt bones amb un nombre creixent d'activitats, la Fundació es trobava en un escenari de creixement.

L'arribada de la pandèmia va provocar l'aturada de les activitats presencials.

Pel què fa al tema laboral, majoritàriament el personal va poder teletreballar i no va ser necessari realitzar cap ERTO, ni acomiadament.

Pel que fa a l'exercici 2020 hi ha hagut una disminució dels ingressos per prestació de serveis perquè totes aquelles activitats presencials no s'han pogut realitzar amb normalitat. D'altra banda, hi ha hagut programes que van finalitzar dins de l'exercici 2019 i els nous programes pel 2020 no han cobert el mateix volum d'ingressos de l'exercici passat. No obstant això, per l'exercici 2021 es preveu una millora de l'activitat respecte del 2020.

Els comptes anuals s'han elaborat d'acord amb el principi d'entitat en funcionament.

**d) Comparació de la informació:**

Els Patrons de la Fundació presenten, a efectes comparatius, amb cadascuna de les partides del balanç de situació, del compte de resultats, i l'estat de canvis en el patrimoni net , a més de les xifres de l'exercici 2020, les corresponents a l'exercici anterior.

**e) Agrupació de partides:**

No existeixen partides que hagin estat objecte d'agrupació.

**f) Elements aplegats en diverses partides:**

Dins el Balanç de situació inclòs en els presents Comptes Anuals hi ha elements patrimonials distribuïts en diverses partides, d'acord amb el detall següent:

<b>Element patrimonial: PRÉSTECS REBUTS</b>		<b>IMPORT 2020</b>	<b>IMPORT 2019</b>
	<b>Partida del Balanç</b>		
	B)II.1.Deutes amb entitats de crèdit ll/t.	161.379,26	0,00
	C)II.1.Deutes amb entitats de crèdit c/t	22.370,74	0,00
	<b>TOTAL</b>	<b>183.750,00</b>	<b>0,00</b>

**g) Canvis en criteris comptables.**

No han existit canvis de criteris comptables durant el present exercici.

**h) Correcció d'errors:**

No han existit correccions d'errors comptables durant el present exercici.

**3. Excedent de l'exercici**

PROPOSTA D'APLICACIÓ DE L'EXCEDENT DE L'EXERCICI

A continuació es detalla la proposta d'aplicació de l'excedent de l'exercici:

<b>Bases de repartiment</b>	<b>EXERCICI 2020</b>	<b>EXERCICI 2019</b>
Excedent de l'exercici	-434.184,51	18.817,29
<b>Total base de repartiment= Total aplicació</b>	<b>-434.184,51</b>	<b>18.817,29</b>
<b>Aplicació a</b>	<b>EXERCICI 2020</b>	<b>EXERCICI 2019</b>
Romanent	-434.184,51	18.817,29
<b>Total aplicació=Total base de repartiment</b>	<b>-434.184,51</b>	<b>18.817,29</b>



#### **4. Normes de registre i de valoració**

Criteris comptables aplicats en relació amb les partides següents:

##### **a) Immobilitzat intangible.**

###### **CAPITALITZACIÓ:**

Per al reconeixement inicial d'un immobilitzat de naturalesa intangible, és precís que, a més de complir la definició d'actiu i els criteris de registre o reconeixement comptable continguts en el Marc Conceptual de la Comptabilitat, compleixi el criteri d'identificabilitat.

En cap cas es reconeixen com a immobilitzats intangibles les despeses originades amb motiu de l'establiment, les marques, capçaleres de diaris o revistes, els segells o denominacions editorials, les llistes d'usuaris o deutors o altres partides similars que s'hagin generat internament.

Els diferents conceptes que configuren l'IMMOBILITZAT INTANGIBLE s'han capitalitzat pel seu preu d'adquisició o cost de producció.

###### **AMORTITZACIÓ:**

Sobre els elements patrimonials de l'IMMOBILITZAT INTANGIBLE s'han practicat les amortitzacions corresponents, els imports de les quals queden reflectits al Balanç de Situació. Aquestes amortitzacions s'han dotat seguint un criteri sistemàtic atenent a la vida útil dels elements o drets i a la depreciació soferta per la seva utilització, no superant-se els límits a l'amortització per aquest tipus de béns, i mantenint el criteri d'exercicis anteriors.

###### **CORRECCIONS VALORATIVES PER DETERIORAMENT:**

No ha estat necessari reconèixer correccions valoratives per deteriorament ja que les amortitzacions han cobert perfectament la depreciació experimentada en cada un dels béns, i no s'han produït altres pèrdues reversibles sobre els mateixos.

## **b) Immobilitzat material.**

### CAPITALITZACIÓ

Forma ordinària d'adquisició:

Els elements de l'IMMOBILITZAT MATERIAL adquirits mitjançant contracte de COMPRAVENDA o PRODUCCIÓ PRÒPIA s'han capitalitzat pel seu preu d'adquisició o cost de producció respectivament.

### AMORTITZACIÓ

Les amortitzacions practicades s'identifiquen amb la depreciació que normalment pateixen els béns de l'immobilitzat per :

- Ús i desgast físic esperat.
- Obsolescència.
- Límits legals o altres que afectin l'ús de l'actiu.

La dotació anual realitzada s'ha determinat aplicant un mètode sistemàtic que permet distribuir el preu d'adquisició o cost de producció durant la vida útil estimada de l'immobilitzat.

### CORRECCIONS VALORATIVES PER DETERIORAMENT

No ha estat necessari reconèixer correccions valoratives per deteriorament ja que les amortitzacions han cobert perfectament la depreciació experimentada en cada un dels béns, i no s'han produït altres pèrdues reversibles sobre els mateixos.

### CAPITALITZACIÓ DE DESPESES FINANCERES

No s'han capitalitzat interessos ja que no s'han complert els requisits exigits per dur-ho a terme, considerant-se com un a despesa més de l'exercici.

### COSTOS D'AMPLIACIÓ, MODERNITZACIÓ I MILLORA

No s'han produït durant l'exercici partides que puguin ser considerades, a judici del Patronat de l'Entitat, com ampliació, modernització o millora de l'Immobilitzat Material.

### COSTOS DE DESMANTALLAMENT O RETIRADA, I COSTOS DE REHABILITACIÓ

A judici dels òrgans de govern de l'Entitat, durant l'exercici no existeixen obligacions assumides derivades de desmantellament o retirada de l'Immobilitzat Material.

### TREBALLS EFECTUATS PER AL PROPI IMMOBILITZAT

L'Entitat no ha dut a terme durant l'exercici econòmic treballs per al propi Immobilitzat Material.

## **c) Arrendaments**

### COMPTABILITZACIÓ DE CONTRACTES D'ARRENDAMENT FINANCER

No hi ha hagut cap contracte d'arrendament considerat com a financer que tingüés vigència durant l'exercici.

### COMPTABILITZACIÓ DE CONTRACTES D'ARRENDAMENT OPERATIU

#### Concepte

Es tracta d'un acord mitjançant el qual l'arrendador convé amb l'arrendatari el dret a usar un actiu durant un període de temps determinat, a canvi de percebre un import únic o una sèrie de pagaments o quotes, sense que es tracti d'un arrendament de caràcter financer.

#### Comptabilització

Els ingressos i despeses, corresponents a l'arrendador i a l'arrendatari, derivats dels acords d'arrendament operatiu són considerats, respectivament, com a ingrés i despesa de l'exercici en què es meriten, i s'imputen al compte de resultats.

L'arrendador continua presentant i valorant els actius cedits en arrendament conforme a la seva naturalesa, incrementant el seu valor comptable en l'import dels costos directes del contracte que li siguin imputables, els quals es reconeixen com a despesa durant el termini del contracte aplicant el mateix criteri utilitzat per al reconeixement dels ingressos de l'arrendament.

Qualsevol cobrament o pagament que es pogués fer en contractar un dret d'arrendament qualificat com operatiu, es tracta com un cobrament o pagament anticipat per l'arrendament que s'imputa a resultats al llarg del període d'arrendament a mesura que es cedeixen o reben els beneficis econòmics de l'actiu arrendat.

## **d) Instruments financers**

### **1- ACTIUS FINANCERS**

#### **1.a) Actius financers a cost amortitzat**

*Críteris emprats per a la qualificació*

En aquesta categoria s'han classificat:

a) Crèdits per operacions de les activitats: actius financers que s'originen en la venda de béns i la prestació de serveis per operacions de tràfic de l'entitat, i

b) Crèdits per la resta d'operacions: són aquells actius financers que tot i no tractant-se d'instruments de patrimoni ni derivats, no tenen origen en les activitats de l'entitat i els seus cobraments són de quantia determinada o determinable. És a dir, inclou els crèdits diferents del tràfic de l'entitat, els



valors representatius de deute adquirits, cotitzats o no, els dipòsits en entitats de crèdit, bestretes i crèdits al personal, les fiances i dipòsits constituïts, els dividendes a cobrar i els desemborsaments pendents a curt termini sobre fons dotacionals, fons socials i fons especials.

#### *Valoració inicial*

Els actius financers inclosos en aquesta categoria es valoren inicialment pel cost que equival al valor raonable de la contraprestació lliurada més els costos de transacció directament atribuïbles; no obstant això, aquests últims es poden registrar en el compte de resultats en el moment del seu reconeixement inicial.

No obstant el que s'ha assenyalat en el paràgraf anterior, els crèdits per operacions de les activitats amb venciment no superior a un any i que no tinguin un tipus d'interès contractual, així com les bestretes i crèdits al personal, les fiances, els dividendes a cobrar i els desemborsaments pendents sobre fons dotacionals, fons socials i fons especials, l'import dels quals s'espera rebre a curt termini, es poden valorar pel seu valor nominal quan l'efecte de no actualitzar els fluxos d'efectiu no sigui significatiu.

#### *Valoració posterior*

Els actius financers inclosos en aquesta categoria es valoren pel seu cost amortitzat. Els interessos meritats s'han de comptabilitzar en el compte de resultats, aplicant el mètode del tipus d'interès efectiu.

Les aportacions realitzades com a conseqüència d'un contracte de comptes en participació i similars, es valoren al cost, incrementat o disminuït pel benefici o la pèrdua, respectivament, que corresponguin a l'entitat com a particip no gestor, i menys, si s'escau, l'import acumulat de les correccions valoratives per deteriorament.

No obstant l'anterior, els actius amb venciment no superior a un any que, d'acord amb allò disposat en l'apartat anterior, es valorin inicialment pel seu valor nominal, s'han de continuar valorant per aquest import, llevat que s'hagin deteriorat.

#### *Deteriorament del valor*

Segons l'òrgan de govern de l'Entitat no ha estat necessària la realització de correccions valoratives ja que no s'ha produït cap tipus de deteriorament en aquests actius.

### **1.b) Actius financers a cost**

#### *Criteris emprats per a la qualificació*

En aquesta categoria es classifiquen les inversions en el patrimoni d'entitats del grup, multigrup o associades, i la resta d'instruments de patrimoni llevat que a aquests últims els sigui aplicable allò que es disposa en l'apartat anterior sobre actius financers mantinguts per a negociar.

### *Valoració inicial*

Les inversions en instruments de patrimoni inclosos en aquesta categoria s’han valorat inicialment al cost, que equival al valor raonable de la contraprestació lliurada més els costos de transacció directament atribuïbles.

### *Valoració posterior*

Les inversions en instruments de patrimoni inclosos en aquesta categoria s’han valorat pel seu cost, menys, en el seu cas, l’import acumulat de les correccions valoratives per deteriorament.

Quan ha calgut assignar valor a aquests actius per baixa del balanç o altres motius, s’ha aplicat el mètode del cost mitjà ponderat per grups homogenis, considerant com a grup homogeni aquell en què els valors que l’integren tenen drets iguals.

### *Deteriorament del valor*

Segons l’òrgan de govern de l’Entitat no ha estat necessària la realització de correccions valoratives ja que no s’ha produït cap tipus de deteriorament en aquests actius.

## **1.c) Interessos i dividendes rebuts d’actius financers**

Els interessos i dividendes d’actius financers meritats amb posterioritat al moment de l’adquisició s’han reconegut com a ingressos en el compte de resultats. Els interessos s’han reconegut utilitzant el mètode del tipus d’interès efectiu i els dividendes quan es declari el dret del soci a rebre’ls.

## **1.d) Baixa d’actius financers**

L’entitat dona de baixa un actiu financer, o part del mateix, quan expiren els seus drets derivats o es cedeix la seva titularitat, sempre que el cedent es desprengui dels riscos i beneficis significatius inherents a la propietat de l’actiu.

## **2- PASSIUS FINANCERS**

### **2.a) Passius financers a cost**

#### *Criteris emprats per a la qualificació*

En aquesta categoria s’han classificat:

a) Dèbits per operacions de les activitats: aquells passius financers que s’originen en la compra de béns i serveis per activitats de l’entitat, i

b) Dèbits per operacions no relacionades amb les activitats: aquells passius financers que, no tractant-se d’instruments derivats, no tenen origen en les activitats.

### *Valoració inicial*

Els passius financers inclosos en aquesta categoria es valoren inicialment pel seu valor raonable que, llevat evidència en contrari, és el preu de la transacció, que equival al valor raonable de la contraprestació rebuda ajustat pels costos de transacció directament atribuïbles.

No obstant l'assenyalat en el paràgraf anterior, els dèbits per operacions de les activitats amb venciment no superior a un any i que no tinguin un tipus d'interès contractual, es valoren pel seu valor nominal, quan l'efecte de no actualitzar els fluxos d'efectiu no sigui significatiu.

### *Valoració posterior*

Els passius financers inclosos en aquesta categoria es valoren pel seu cost amortitzat. Els interessos meritats es comptabilitzen en el compte de resultats, aplicant el mètode del tipus d'interès efectiu.

No obstant l'anterior, els dèbits amb venciment no superior a un any que, d'acord amb allò disposat en l'apartat anterior, es valorin inicialment pel seu valor nominal, es continuen valorant per aquest import.

## **2.b) Reclassificació de passius financers**

L'entitat no ha reclassificat cap passiu financer inclòs inicialment en la categoria de mantinguts per a negociar a altres categories, ni d'aquestes a aquelles.

## **2.c) Baixa de passius financers**

L'entitat dona de baixa un passiu financer quan l'obligació s'hagi extingit.

## **e) Impost sobre beneficis.**

### DETERMINACIÓ I COMPTABILITZACIÓ DE L'IMPOST SOBRE BENEFICIS

Tot seguit s'explica el mètode seguit per a la determinació i comptabilització de L'IMPOST SOBRE BENEFICIS.

En primer lloc s'han considerat les diferències existents entre el resultat comptable i el resultat fiscal, considerat aquest com la base imposable de l'Impost sobre beneficis. Aquestes diferències poden ser degudes a la desigual definició dels ingressos i despeses en els àmbits econòmic i tributari, als diferents criteris temporals d'imputació d'ingressos i despeses en els àmbits indicats i a l'admissió, en l'esfera fiscal, de la compensació de bases imposables negatives d'exercicis anteriors.

Les diferències resultants s'han classificat en els apartats següents:

- "Diferències permanents", produïdes entre la base imposable de l'Impost sobre Beneficis i el resultat comptable abans d'aplicar impostos de l'exercici, i que no reverteixin en períodes subsegüents, excloses les pèrdues compensades.

- "Diferències temporàries", existents entre la base imposable i el resultat comptable abans d'aplicar impostos de l'exercici, l'origen de les quals és en els diferents criteris temporals utilitzats per determinar ambdues magnituds i que, per tant, reverteixen en períodes subsegüents.

## **f) Ingressos i despeses.**

### CRITERIS GENERALS APLICATS

#### Ingressos

Els ingressos procedents de la venda de béns i de la prestació de serveis es valoren pel valor raonable de la contrapartida, rebuda o per rebre que, llevat evidència en contra, és el preu acordat per a aquests béns o serveis, deduït l'import de qualsevol descompte, rebaixa en el preu o d'altres partides similars que l'entitat pugui concedir, així com els interessos incorporats al nominal dels crèdits. No obstant això, s'hi poden incloure els interessos incorporats als crèdits comercials amb venciment no superior a un any que no tinguin un tipus d'interès contractual, quan l'efecte de no actualitzar els fluxos d'efectiu no sigui significatiu.

Els impostos que graven les operacions de venda de béns i prestació de serveis que l'entitat ha de repercutir a tercers com l'impost sobre el valor afegit i els impostos especials, així com les quantitats rebudes per compte de tercers, no formen part dels ingressos.

Els crèdits per operacions de les activitats es valoren d'acord amb allò disposat en la norma relativa a instruments financers.

No es reconeix cap ingrés per la permuta de béns o serveis, per operacions de tràfic, de naturalesa i valor similars.

#### Despeses

Les despeses meritades durant l'exercici han estat comptabilitzades atenent a la naturalesa de les mateixes i imputades al capítol corresponent del compte de resultats de l'Entitat.

## **g) Provisions i contingències**

### RECONEIXEMENT

L'entitat reconeix com a provisions els passius que, tot i complir la definició i els criteris de registre o reconeixement comptable continguts en el Marc Conceptual de la Comptabilitat, resultin indeterminats respecte del seu import o de la data en què es cancel·laran.



## **h) Subvencions, donacions i llegats.**

### CRITERIS EMPRATS PER LA SEVA CLASSIFICACIÓ

#### Reconeixement

Les subvencions, donacions i llegats no reintegrables s'han comptabilitzat inicialment, amb caràcter general, com a ingressos directament imputats al patrimoni net i s'han reconegut en el compte de resultats com a ingressos sobre una base sistemàtica i racional de forma correlacionada amb les despeses derivades de la subvenció, donació o llegat.

No obstant el que s'indica en el paràgraf anterior, les subvencions, donacions i llegats no reintegrables rebuts directament per incrementar el fons dotacional o el fons social de l'entitat, o per a compensar dèficits d'exercicis anteriors, no constitueixen ingressos, s'han registrat directament en els fons propis, independentment del tipus de subvenció, donació o llegat de què es tracti.

Les subvencions, donacions i llegats que tinguin caràcter de reintegrables es registren com a passius de l'entitat fins que adquireixin la condició de no reintegrables.

#### Valoració

Les subvencions, donacions i llegats de caràcter monetari s'han valorat pel valor raonable de l'import concedit, i les de caràcter no monetari o en espècie s'han valorat pel valor raonable del bé rebut, referenciats ambdós valors al moment del seu reconeixement.

### CRITERIS IMPUTACIÓ A RESULTATS

La imputació a resultats de les subvencions, donacions i llegats que tinguin el caràcter de no reintegrables s'efectua atenent a la seva finalitat.

En aquest sentit, el criteri d'imputació a resultats d'una subvenció, donació o llegat de caràcter monetari ha de ser el mateix que l'aplicat a una altra subvenció, donació o llegat rebut en espècie, quan es refereixin a l'adquisició del mateix tipus d'actiu o a la cancel·lació del mateix tipus de passiu.

A efectes de la seva imputació en el compte de resultats, cal distingir entre els següents tipus de subvencions, donacions i llegats:

a) Quan es concedeixen per a assegurar una rendibilitat mínima o compensar els dèficits d'explotació: s'imputen com a ingressos de l'exercici en què es concedeixen, llevat si es destinen a finançar dèficits d'explotació d'exercicis futurs, cas en el qual s'imputaran en aquests exercicis.

b) Quan es concedeixen per a finançar despeses específiques: s'imputen com a ingressos en el mateix exercici en què es meriten les despeses que estiguin finançant.

c) Els imports monetaris que es reben sense assignació a una finalitat específica s'imputen com a ingressos de l'exercici en què es reconeixen.

#### DETERIORAMENT

Es consideren en tot cas de naturalesa irreversible les correccions valoratives per deteriorament dels elements en la part en què aquests elements han estat finançats gratuïtament.

#### i) Transaccions entre parts vinculades

Amb caràcter general, els elements objecte de la transacció s'han comptabilitzat en el moment inicial pel seu valor raonable. En el seu cas, si el preu acordat en una operació diferís del seu valor raonable, la diferència s'ha registrat tenint en compte la realitat econòmica de l'operació. La valoració posterior s'ha realitzat segons el que estableixin les normes corresponents.

### 5. Immobilitzat material

#### 5.1 Anàlisi dels moviments

Les variacions enregistrades en aquest epígraf són les següents:

EXERCICI 2019

Naturalesa	Saldo 31.12.18	Addicions				Sortides / Baixes	Trasp	Saldo 31.12.19
		Entrades	Comb. de negoci	Aport. no dineràries	Ampli. /mill.			
Maquinària	<b>88.338,71</b>	0,00	0,00	0,00	0,00	-26.889,84	0,00	<b>61.448,77</b>
Utilatge i Altres instal·lacions	<b>119.258,87</b>	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	<b>119.258,87</b>
Mobiliari	<b>94.438,31</b>	0,00	0,00	0,00	0,00	-8.113,01	0,00	<b>86.325,30</b>
E. P. I.	<b>134.416,14</b>	8.538,94	0,00	0,00	0,00	-91.014,48	0,00	<b>51.940,60</b>
Altres immobilitzat mat	<b>89.543,23</b>	0,00	0,00	0,00	0,00	-47.893,10	0,00	<b>41.650,13</b>
<b>TOTAL (A)</b>	<b>525.995,26</b>	<b>8.538,94</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>-173.910,53</b>	<b>0,00</b>	<b>360.623,67</b>

Denominació	Saldo 31.12.18	Import dotació	Càrrecs per baixes	Traspassos	Saldo 31.12.19
A.A. Maquinària	82.037,94	1.024,21	-26.889,84	0,00	56.172,21
A.A. Utilatge i Alt. instal·lac.	80.292,87	2.943,60	0,00	0,00	83.236,47
A.A. Mobiliari	83.399,87	2.096,93	-8.113,01	0,00	77.383,79
A.A. E.P.I.	116.499,12	7.403,39	-91.014,48	0,00	32.888,03
A.A. Altres immobilitzat	89.543,23	0,00	-47.893,10	0,00	89.543,23
<b>TOTAL (B)</b>	<b>451.773,03</b>	<b>13.468,13</b>	<b>-173.910,53</b>	<b>0,00</b>	<b>291.330,63</b>

<b>VALOR NET COMPTABLE</b>	<b>Saldo 31.12.18</b>	<b>Saldo 31.12.19</b>
<b>IMMOBILITAT MATERIAL (A-B)</b>	<b>74.222,23</b>	<b>69.293,04</b>

EXERCICI 2020

<b>Naturalesa</b>	<b>Saldo 31.12.19</b>	<b>Addicions</b>				<b>Sortides / Baixes</b>	<b>Trasp</b>	<b>Saldo 31.12.20</b>
		<b>Entrades</b>	<b>Comb. de negoci</b>	<b>Aport. no dineràries</b>	<b>Ampli. /mill.</b>			
Maquinària	<b>61.448,77</b>	3.329,34	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	<b>64.778,11</b>
Utilatge i Altres instal·lacions	<b>119.258,87</b>	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	<b>119.258,87</b>
Mobiliari	<b>86.325,30</b>	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	<b>86.325,30</b>
E. P. I.	<b>51.940,60</b>	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	<b>51.940,60</b>
Altres immobilitzat mat	<b>41.650,13</b>	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	<b>41.650,13</b>
<b>TOTAL (A)</b>	<b>360.623,67</b>	<b>3.329,34</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>363.953,01</b>

<b>Denominació</b>	<b>Saldo 31.12.19</b>	<b>Import dotació</b>	<b>Càrrecs per baixes</b>	<b>Traspassos</b>	<b>Saldo 31.12.20</b>
A.A. Maquinària	56.172,21	1.351,87	0,00	0,00	57.524,08
A.A. Utilatge i Alt. instal·lac.	83.236,47	2.873,98	0,00	0,00	86.110,45
A.A. Mobiliari	77.383,79	1.729,05	0,00	0,00	79.112,84
A.A. E.P.I.	32.888,03	7.447,99	0,00	0,00	40.336,02
A.A. Altres immobilitzat	89.543,23	0,00	0,00	0,00	41.650,13
<b>TOTAL (B)</b>	<b>291.330,63</b>	<b>13.402,89</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>304.733,52</b>

<b>VALOR NET COMPTABLE</b>	<b>Saldo 31.12.19</b>	<b>Saldo 31.12.20</b>
<b>IMMOBILITAT MATERIAL (A-B)</b>	<b>69.293,04</b>	<b>59.219,49</b>

**Detall dels immobles concrets que han causat increment:**

No han existit increments d'immobles durant el present exercici ni en l'exercici anterior.

**Detall dels immobles concrets que han causat decrement:**

No han existit decrements d'immobles durant el present exercici ni en l'exercici anterior.

**Mètode de valoració de les aportacions no dineràries d'immobles:**

No han existit aportacions no dineràries d'immobles durant el present exercici ni en l'exercici anterior.

## 5.2 Altra informació

### Coeficients d'amortització utilitzats per classes d'elements

Classes elements	% amortització
Maquinària	15%
Altres instal·lacions	3, 10, 25%
Mobiliari	10%
Equips procés informació	25%
Altre immobilitzat material	15%

#### b) Característiques de l'immobilitzat material no afecte directament a les activitats.

Tots els elements estan afectes a les diferents activitats que desenvolupa la Fundació.

#### c) Import i característiques dels béns totalment amortitzats en ús, distingint entre construccions i resta d'elements.

DESCRIPCIÓ BÉNS TOTALMENT AMORTITZATS	EXERCICI 2020	EXERCICI 2019
Construccions	0,00	0,00
Resta d'elements	244.609,19	230.395,01
<b>TOTAL</b>	<b>244.609,19</b>	<b>230.395,01</b>

#### d) Subvencions, donacions i llegats rebuts relacionats amb l'immobilitzat material, indicant també l'import d'aquests actius.

Descripció de l'actiu subvencionat	Import de l'actiu	Saldo de la subvenció en capital a 31/12/20	Saldo de la subvenció en capital a 31/12/19
Adaptació espais cuina	55.102,68	31.959,55	33.626,53
Utillatge cuina	13.569,01	228,24	477,23
Mobiliari	82.724,72	387,32	723,49
<b>TOTAL</b>	<b>151.396,41</b>	<b>32.575,11</b>	<b>34.827,25</b>

## 6. Inversions immobiliàries

L'Entitat no és titular de cap bé que reuneixi les característiques per a ser considerat dins d'aquest apartat.





Denominació	Saldo 31.12.19	Import dotació	Càrrecs per baixes	Traspassos	Saldo 31.12.19
A.A. Propietat industrial	3.230,66	0,00	0,00	0,00	3.230,66
A.A. Aplica. informàtiques	11.598,51	3.596,16	0,00	0,00	15.194,67
<b>TOTAL (B)</b>	<b>14.829,17</b>	<b>3.596,16</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>18.425,33</b>

VALOR NET COMPTABLE	Saldo 31.12.19	Saldo 31.12.20
<b>IMMOBILITZAT INTANGIBLE (A - B )</b>	<b>7.199,16</b>	<b>3.603,00</b>

## 8.2 Altra informació

### a) Coeficients d'amortització utilitzats per classes d'elements.

Classes elements	% amortització
Patents	20%
Aplicacions informàtiques	33%

### b) Característiques de l'immobilitzat intangible no afecte directament a les activitats.

Tots els elements estan afectes a les diferents activitats que desenvolupa la Fundació.

### c) Béns cedits en ús gratuïtament: característiques i l'import que s'hi ha assignat.

DESCRIPCIÓ	CARACTERÍSTIQUES	EXERCICI 2020 IMPORT ASSIGNAT	EXERCICI 2019 IMPORT ASSIGNAT
Edifici	Edifici de l'àmbit de Món Sant Benet propietat de Fundació Catalunya La Pedrera, que la Fundació Alícia utilitza en l'exercici de la seva activitat. <b>Cessió anual</b> de caràcter gratuït.	198.224,96	199.055,76

**d) Import i característiques dels immobilitzats intangibles totalment amortitzats en ús.**

DESCRIPCIÓ BÉNS TOTALMENT AMORTITZATS	EXERCICI 2020	EXERCICI 2019
Aplicacions informàtiques	7.900,00	0,00
Propietat industrial	3.230,66	3.230,66
<b>TOTAL</b>	<b>11.130,66</b>	<b>3.230,66</b>

**e) Subvencions, donacions i llegats rebuts relacionats amb l'immobilitzat intangible.**

L'Entitat no té subvencions, donacions i llegats rebuts relacionats amb l'immobilitzat intangible.

**9. Arrendaments i altres operacions de naturalesa similar**

**9.1 Arrendaments financers**

L'Entitat no és titular de cap bé que reuneixi les característiques per a ser considerat dins d'aquest apartat.

**9.2 Arrendaments operatius**

L'Entitat no és titular de cap bé que reuneixi les característiques per a ser considerat dins d'aquest apartat.

**10. Actius financers**

10.1 Informació relacionada amb el balanç

Categories d'actius financers, llevat de les inversions en el patrimoni d'entitats del grup, multigrup i associades.

	Instruments financers a llarg termini					
	Accions i participacions del patrimoni (totes, excepte particip. empreses grup, mult. i assoc.)		Valors representatius de deute (tots sense excepció)		Altres	
<b>CATEGORIES</b>	250		251, 241		242,243,252, 253, 254, 257, 258, 26,2553	
	2020	2019	2020	2019	2020	2019
<b>Actius financers a cost amortitzat</b>					0,00	0,00
<b>Actius fin. mantinguts per a negociar</b>						
<b>Actius financers a cost</b>						
<b>TOTAL</b>					<b>0,00</b>	<b>0,00</b>

CATEGORIES	Instruments financers a curt termini							
	Accions i participacions del patrimoni (totes, excepte particip. empreses grup, mult. i assoc.)		Valors representatius de deute (tots sense excepció)		Deutors comercials i altres comptes a cobrar		Altres	
	2020	2019	2020	2019	2020	2019	2020	2019
	540,5305		541, 531		430, 431, 432, 433, 434, 436, 437, 44, 460, 4708, 544, 558		532, 5554, 555, 565, 33, 542, 543, 544, 545, 546, 548, 551, 552, 553, 566, 559	
<b>Actius financers a cost amortitzat</b>					157.852,98	138.458,12	0,00	550.000,00
<b>Actius fin. mantinguts per a negociar</b>	387.481,25	400.440,47						
<b>Actius financers a cost</b>								
<b>TOTAL</b>	<b>387.481,25</b>	<b>400.440,47</b>			<b>157.852,98</b>	<b>138.458,12</b>	<b>0,00</b>	<b>550.000,00</b>

CATEGORIES	TOTAL	
	2020	2019
<b>Actius financers a cost amortitzat</b>	157.852,98	688.458,12
<b>Actius financers mantinguts per a negociar</b>	387.481,25	400.440,47
<b>Actius financers a cost</b>		
<b>TOTAL</b>	<b>545.334,23</b>	<b>1.088.898,59</b>

## 10.2 Usuaris i altres deutors

### EXERCICI 2019

	SALDO 31.12.18	Augments	Disminucions	SALDO 31.12.19
Patrocinadors	0,00	461.800,00	461.800,00	0,00
Altres deutors	164.071,62	663.720,70	689.334,20	138.458,12
Altres crèdits amb administracions públiques	23.706,28	16.428,99	23.706,28	16.428,99
<b>TOTAL</b>	<b>187.777,90</b>	<b>1.141.949,69</b>	<b>1.174.840,48</b>	<b>154.887,11</b>

EXERCICI 2020

	<b>SALDO 31.12.19</b>	<b>Augments</b>	<b>Disminucions</b>	<b>SALDO 31.12.20</b>
Patrocinadors	0,00	1.200,00	1.200,00	0,00
Altres deutors	138.458,12	508.619,70	489.224,84	157.852,98
Altres crèdits amb administracions públiques	16.428,99	11.371,12	16.428,99	11.371,12
<b>TOTAL</b>	<b>154.887,11</b>	<b>521.190,82</b>	<b>506.853,83</b>	<b>169.224,10</b>

**11. Passius financers**

11.1 Informació relacionada amb el balanç

Categories de passius financers, llevat de les inversions en el patrimoni d'entitats del grup, multigrup i associades.

CATEGORIES	Instruments financers a llarg termini					
	Deutes amb entitats de crèdit		Obligacions i altres valors negociables		Altres	
	160,	170	176,	177,	172,	173,
	N	N-1	N	N-1	N	N-1
<b>Dèbits i partides a pagar</b>	161.379,26	0,00				
<b>Passius financers mantinguts per a negociar</b>						
<b>TOTAL</b>	<b>161.379,26</b>	<b>0,00</b>				

CATEGORIES	Instruments financers a curt termini					
	Deutes amb entitats de crèdit		Obligacions i altres valors negociables		Creditors comercials i altres comptes a pagar	
	510,	520,	500,	501,	400,	401,
	2020	2019	2020	2019	2020	2019
<b>Passius financers a cost amortitzat</b>	22.370,74	0,00			18.446,94	23.996,67
<b>Passius fin. mantinguts per a negociar</b>						
<b>TOTAL</b>	<b>22.370,74</b>	<b>0,00</b>			<b>18.446,94</b>	<b>23.996,67</b>

CATEGORIES	Altres		TOTAL	
	2020	2019	2020	2019
	512, 513, 521, 523, 551,5525,5530,5532,555,5565,55 66,56, 5591,194,509,511, 524, 525, 526, 561,569,1750			
<b>Passius financers a cost amortitzat</b>			202.196,94	23.996,67
<b>Passius financers mantinguts per a negociar</b>				
<b>TOTAL</b>			<b>202.196,94</b>	<b>23.996,67</b>

### 11.2 Classificació per venciments

Passius financers amb venciment	Import venciment exercici N+1	Import venciment exercici N+2	Import venciment exercici N+3	Import venciment exercici N+4	Import venciment exercici N+5	Import venciment superior a 5 anys	TOTAL
Creditors per activitats i altres comptes a pagar	18.446,94	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	<b>18.446,94</b>
Deutes amb entitats de crèdit	22.370,74	45.247,68	45.931,07	46.624,80	23.575,71	0,00	<b>183.750,00</b>
<b>TOTAL</b>	<b>40.817,68</b>	<b>45.247,68</b>	<b>45.931,07</b>	<b>46.624,80</b>	<b>23.575,71</b>	<b>0,00</b>	<b>202.196,94</b>

### 11.3 L'import dels deutes amb garantia real, amb indicació de la seva forma i naturalesa.

No hi ha DEUTES AMB GARANTIA REAL.

### 11.4 Deutes amb entitats de crèdit

Els deutes amb entitats de crèdit a llarg termini per import de 161.379,26 euros i a curt termini per 22.370,74 euros corresponen a un préstec formalitzat amb data 8 de juny de 2020 amb l'entitat Banco Bilbao Vizcaya Argentaria (BBVA) per valor de 183.750 euros amb un període de carència fins 8-6-2021 i venciment 8-6-2025. L'esmentat préstec ha estat avalat per l'Institut de Crèdit Oficial (ICO), finançament acollit a la línia ICO AVALS COVID-19.

## 12. Fons propis

Les variacions enregistrades en aquest epígraf han estat les següents:

EXERCICI 2019

	<u>Fons Fundacional</u>	<u>Romanent</u>	<u>Pèrdues i guanys</u>	<u>Total</u>
Saldo 31.12.18	40.000,00	1.243.920,05	31.926,75	1.315.846,80
Distribució del resultat		31.926,75	(31.926,75)	0,00
Resultat de l'exercici			18.817,29	18.817,29
Saldo 31.12.19	40.000,00	1.275.846,80	18.817,29	1.334.664,09

EXERCICI 2020

	<u>Fons Fundacional</u>	<u>Romanent</u>	<u>Pèrdues i guanys</u>	<u>Total</u>
Saldo 31.12.19	40.000,00	1.275.846,80	18.817,29	1.334.664,09
Distribució del resultat		18.817,29	(18.817,29)	0,00
Resultat de l'exercici			(434.184,51)	(434.184,51)
Saldo 31.12.20	40.000,00	1.294.664,09	(434.184,51)	900.479,58

## 13. Subvencions, donacions i llegats

SUBVENCIONS, DONACIONS I LLEGATS DE CAPITAL

EXERCICI 2019

ENTITAT	SALDO INICIAL	ATORG ADES A L'ANY	TRASPÀS A RTATS.	BAIXES	SALDO FINAL	FINALITAT
GENCAT. (Dep. Agricultura, Alimentació, i Acció Rural)	<b>17.823,40</b>	0,00	(902,50)	0,00	<b>16.920,90</b>	Compra immobilitzat
SECTOR PRIVAT	<b>20.070,89</b>	0,00	(2.164,54)	0,00	<b>17.906,35</b>	Compra immobilitzat
	<b>37.894,29</b>	<b>0,00</b>	<b>(3.067,04)</b>	<b>0,00</b>	<b>34.827,25</b>	



EXERCICI 2020

ENTITAT	SALDO INICIAL	ATORG ADES A L'ANY	TRASPÀS A RTATS.	BAIXES	SALDO FINAL	FINALITAT
GENCAT. (Dep. Agricultura, Alimentació, i Acció Rural)	<b>16.920,90</b>		(868,20)		<b>16.052,70</b>	Compra immobilitzat
SECTOR PRIVAT	<b>17.906,35</b>		(1.383,94)		<b>16.522,41</b>	Compra immobilitzat
	<b>34.827,25</b>		<b>(2.252,14)</b>		<b>32.575,11</b>	

SUBVENCIONS OFICIALS:

EXERCICI 2019

Durant l'exercici 2019 no es van rebre subvencions oficials de les activitats.

EXERCICI 2020

ENTITAT	IMPORT COBRAT	TRASPÀS A RTATS.	APLICAT A INVERSIONS	INGRES ANTICIPAT	FINALITAT
GENERALITAT- Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació-	100.000,00	100.000,00			Despeses de funcionament
FUNDACIÓN ESTATAL PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO	736,99	736,99			Bonificació formació del treball
	<b>100.736,99</b>	<b>100.736,99</b>			

DONACIONS:

ENTITAT	EXERCICI 2019	EXERCICI 2020	FINALITAT
SECTOR PRIVAT	199.055,76	198.224,96	Cessió d'ús gratuïta de l'edifici on es realitza activitat fundacional
	<b>199.055,76</b>	<b>198.224,96</b>	

La fundació ha complert amb totes les condicions associades a les subvencions, donacions i llegats rebuts.

## 14. Situació fiscal

### 14.1. Impost sobre beneficis

El resultat de l'exercici ha estat negatiu de 434.184,51 euros, una vegada deduïda la despesa per Impost sobre Beneficis de 0,00 euros.

#### TIPUS IMPOSITIU

La Fundació està inclosa entre les Entitats regulades en el Títol II, de la Llei 49/2002 de 23 de desembre de "Régimen fiscal de las Entidades sin fines lucrativos y de los Incentivos fiscales al mecenazgo". La Fundació ha comunicat a l'Administració Tributària l'opció, tal i com preveu el Reial Decret 1270/2003 de 10 d'octubre, per l'aplicació del règim fiscal especial regulat en Títol II de la Llei 49/2002 atès que compleix tots els requisits establerts en l'article 3er. de l'esmentada Llei.

D'acord amb el que estableix l'article 10 de la Llei 49/2002 de 23 de desembre, el tipus impositiu aplicable als rendiments subjectes i no exempts, obtinguts per les entitats incloses al Capítol II de l'esmentada Llei, és del 10%.

### CONCILIACIÓ DE L'IMPORT NET D'INGRESSOS I DESPESES DE L'EXERCICI AMB LA BASE IMPOSABLE DE L'IMPOST SOBRE BENEFICIS

	<b>Compte De P i G</b>	<b>A través de P i G</b>
Rtat. comptable de l'exercici després IS		<b>(434.184,51)</b>
	Augments	Disminucions
Impost s/ societats	<b>0,00</b>	
Resultat. comptable abans de IS		(434.184,51)
<b>Diferències permanents</b>		<b>434.184,51</b>
Rendiments exempts en base Llei 49/02	434.184,51	
<b>Base imposable (Resultat fiscal)</b>		<b>0,00</b>

### 14.2. Altres tributs

No existeix cap circumstància de caràcter significatiu en relació amb altres tributs.

## 15. Ingressos i despeses

### 15.1. Despeses derivades del funcionament de l'òrgan de govern

En el compte de resultats del present exercici no hi ha despeses derivades del funcionament de l'òrgan de govern de l'entitat.

### 15.2. Ajuts concedits i altres despeses

La Fundació no ha atorgat ajuts durant el present exercici i tampoc l'exercici anterior.

### 15.3. Aprovisionaments, Despeses de personal i Pèrdues, deterioraments i variació de les provisions per operacions de les activitats:

No existeix saldo dins de la partida d'Aprovisionaments del present exercici ni l'anterior.

El detall i import de la partida de Despeses de personal és el següent:

<u>Concepte</u>	<u>2020</u>	<u>2019</u>
Sous i salaris	559.665,26	588.717,39
Indemnitzacions	0,00	0,00
Seguretat Social a càrrec de la fundació	156.581,25	157.877,34
Altres càrregues socials	0,00	0,00
Aportacions i dotacions per a pensions	0,00	0,00
<b>TOTAL</b>	<b>716.246,51</b>	<b>746.594,73</b>

El detall de la partida de pèrdues, deterioraments i variació de les provisions per operacions de les activitats:

<u>Concepte</u>	<u>2020</u>	<u>2019</u>
Pèrdues de crèdits incobrables derivats de les activitat	0,00	16.938,75
Pèrdues per deteriorament de crèdits per les activitats	0,00	0,00
Dotació a la provisió per a operacions de les activitats	0,00	0,00
Reversió del deteriorament de crèdits per les activitats	0,00	0,00
Excés de provisió per les activitats	0,00	0,00
<b>TOTAL</b>	<b>0,00</b>	<b>16.938,75</b>

#### 15.4. Detall de la partida “Altres resultats”

El saldo d’aquest apartat del Compte de resultats de l’exercici 2020 correspon a ingressos excepcionals per 0,00 euros (461,16 l’exercici 2019). Com a despeses excepcionals en l’exercici 2020 el saldo és de 17.141,85 euros (5,15 euros l’exercici 2019).

#### 15.5. Ingressos de promocions, patrocinadors i col·laboracions

Detall dels ingressos de promocions, patrocinadors i col·laboracions:

EXERCICI 2019

<u>Concepte</u>	<u>Activitat fundacional</u>	<u>Total</u>
Ingressos de patrocinadors i col·laboracions	461.800,00	461.800,00
<b>TOTALS</b>	<b>461.800,00</b>	<b>461.800,00</b>

EXERCICI 2020

<u>Concepte</u>	<u>Activitat fundacional</u>	<u>Total</u>
Ingressos de patrocinadors i col·laboracions	1.200,00	1.200,00
<b>TOTALS</b>	<b>1.200,00</b>	<b>1.200,00</b>

#### 15.6. Vendes i prestacions de serveis

El detall dels ingressos per prestació de serveis de la Fundació és la següent:

<b>ACTIVITAT</b>	<b>2020</b>	<b>2019</b>
Cuina i ciència	172.049,89	152.052,60
Salut i bons hàbits	110.637,75	175.535,73
Patrimoni agroalimentari	91.708,63	241.479,44
Cessió d’espais	1.240,00	100,00
Alimentia	0,00	46.698,19
Altres	32.246,44	47.854,74
<b>TOTAL</b>	<b>407.882,71</b>	<b>663.720,70</b>

Amb data 31-12-2020 la fundació ha periodificat 108.065,00 euros (16.792,22 euros en el 2019) de serveis facturats però que es realitzaran al següent exercici, els quals s'aniran imputant a ingrés, en la mesura que es vagi realitzant el servei.

## 16. Provisions i contingències

L'Entitat no és titular de cap bé que reuneixi les característiques per a ser considerat dins d'aquest apartat.

## 17. Aplicació d'elements patrimonials i d'ingressos a finalitats estatutàries

### 17.1 Informació sobre els actius corrents i no corrents que estan directament vinculats al compliment de les finalitats estatutàries

EXERCICI 2020 i 2019

- Actius no corrents que formen part de la dotació fundacional:

L'Entitat no disposa d'actius no corrents que formin part de la dotació fundacional.

- Actius corrents que formen part de la dotació fundacional:

<b>Detall</b>	<b>Valor comptable</b>	<b>Descripció</b>
Tresoreria	40.000,00	Compte corrent
<b>TOTALS</b>	<b>40.000,00</b>	

Segons consta a l'Escriptura de Constitució de 26 de novembre 2003, els fundadors aporten a la Fundació 12.000 euros.

Amb posterioritat a la constitució, el Patronat de la Fundació va adoptar, per unanimitat de tots els membres assistents a la reunió de Patronat celebrada el dia 14 de desembre de 2004, l'acord de destinar dels 600.000 euros ingressats a parts iguals per les entitats fundadores ( Generalitat de Catalunya i Fundació Caixa Manresa), la quantitat de 28.000 euros a augmentar la dotació fundacional, amb la qual cosa l'esmentada dotació assolí la xifra de 40.000 euros.

- Actius corrents i no corrents que no formen part de la dotació fundacional:

Tots els elements estan afectes a les diferents activitats que desenvolupa la Fundació.

## 17.2 Finalitats Fundacionals

Càlcul pel qual es determinen les partides significatives a través de les quals es pot comprovar el compliment de les finalitats.

<b><u>DESCRIPCIÓ</u></b>	<b><u>EXERCICI 2020</u></b>	<b><u>EXERCICI 2019</u></b>
<b><u>INGRESSOS BRUTS</u></b>		
Ingressos per les activitats	708.044,66	1.324.576,46
Ingressos financers	11,50	640,40
Ingressos excepcionals	0,00	461,16
<b>TOTAL INGRESSOS BRUTS</b>	<b>708.056,16</b>	<b>1.325.678,02</b>
<b><u>DESPESES NECESÀRIES</u></b>		
Variació valor raonable d'instruments financers	12.959,22	0,00
Despeses financeres	1.404,34	0,00
Despeses excepcionals	17.148,85	0,00
<b>TOTAL DESPESES NECESÀRIES</b>	<b>30.512,41</b>	<b>0,00</b>
<b>TOTAL INGRESSOS COMPUTABLES</b>	<b>676.543,75</b>	<b>1.325.678,02</b>
<b><u>DESPESES I INVERSIONS ACTIVITAT FUNDACIONAL</u></b>		
Despeses de personal	716.246,51	746.594,73
Altres despeses d'exploració	379.734,83	544.304,21
Despeses excepcionals	0,00	5,15
Adquisicions d'immobilitzat que no està subvencionat	3.329,34	14.912,29
<b>TOTAL ASSIGNACIÓ FUNDACIONAL</b>	<b>1.099.310,68</b>	<b>1.305.816,38</b>

Determinació del destí dels ingressos a finalitats fundacionals segons el que s'estableix legalment:

<u>Exercici</u>	<u>Ingressos Computables</u>	<u>% destinat a finalitats fundacionals</u>	<u>Despesa a destinar a activitats fundacionals</u>	<u>Despesa destinada a activitats fundacionals</u>	<u>Diferència</u>
2017	1.389.530,88	70%	972.671,62	1.218.245,71	(245.574,09)
2018	1.276.004,60	70%	893.203,22	1.249.088,91	(355.885,69)
2019	1.325.678,02	70%	927.974,61	1.305.816,38	(377.841,77)
2020	676.543,75	70%	473.580,62	1.099.310,68	(625.730,06)



### 17.3 Compliment de Finalitats Fundacionals

Tal i com es dedueix de l'apartat anterior, la Fundació ha destinat més del 70% dels seus ingressos a finalitats fundacionals, amb la qual cosa s'ha complert amb el que s'estableix legalment.

### 18. Fets posteriors al tancament

Amb posterioritat al tancament, no s'ha produït cap fet significatiu que afecti als presents Comptes Anuals.

### 19. Operacions amb parts vinculades

<u>Volum operacions (Ingressos)</u>	<u>Exercici 2020</u>	<u>Exercici 2019</u>
Fundació Catalunya-La Pedrera (Prestació de serveis)	0,00	34.575,48
Fundació Catalunya-La Pedrera (Aportació econòmica)	0,00	400.000,00
Total	0,00	434.575,48

<u>Volum operacions (Despeses)</u>	<u>Exercici 2020</u>	<u>Exercici 2019</u>
Fundació Catalunya-La Pedrera	1.692,29	10.132,12
Total	1.692,29	10.132,12

<u>Concepte</u>	<u>Exercici 2020</u>	<u>Exercici 2019</u>
Remuneracions Direcció	84.851,60	87.801,83
Total	84.851,60	87.801,83

<u>Concepte</u>	<u>Exercici 2020</u>	<u>Exercici 2019</u>
Valor cessió ús immoble destinat a l'activitat de la Fundació	198.224,96	199.055,76
Total	198.224,96	199.055,76

## 20. Altra informació

### 20.1 Nombre mitjà de persones ocupades en el curs de l'exercici, distribuït per categories i desglossat per sexes

El nombre mitjà de persones ocupades durant l'exercici, distribuït per categories i desglossat per sexes, és el següent:

CATEGORIES	TOTAL		HOMES		DONES	
	2020	2019	2020	2019	2020	2019
<b>Direcció</b>	1,00	1,00	1,00	1,00	0,00	0,00
<b>Administració</b>	3,00	3,00	1,00	1,00	2,00	2,00
<b>Altres</b>	12,82	15,42	3,10	4,40	9,72	11,02
<b>TOTAL</b>	<b>16,82</b>	<b>19,42</b>	<b>5,10</b>	<b>6,40</b>	<b>11,72</b>	<b>13,02</b>

### 20.2 Components de l'òrgan de govern

La composició dels Membres del Patronat a 31 de desembre 2020 era la següent:

<u>NOM</u>	<u>CÀRREC PATRONAT</u>
Valentí Roqueta Guillamet	President d'honor
Germán Ramón-Cortés Montaner	President
Marta Lacambra Puig	Secretària
Sebastià Catllà Calvet	Vocal
Jesús Contreras Hernández	Vocal
Francesc Xavier Grau Vidal	Vocal
Luís Antonio Guerrero Sala	Vocal
Teresa Jordà Roura	Vocal
Lourdes Reig Puig	Vocal
Manel Rosell Martí	Vocal

### 20.3 Tramitació autoritzacions al protectorat

No hi ha tramitades autoritzacions al Protectorat per cap tipus d'operació.

#### **20.4 Operacions amb garantia**

Segons les disposicions legals vigents les liquidacions dels impostos no poden considerar-se definitives fins que no hagin estat inspeccionades per les autoritats fiscals, o bé hagi transcorregut el termini de prescripció legal.

A la data de formulació de la present memòria els diferents impostos als que està subjecte la Fundació no han estat inspeccionats, no existint segons els Patrons contingències significatives que poguessin derivar-se de la revisió dels exercicis oberts a inspecció.

#### **20.5 Retribució auditors**

En base al que s'estipula a la Llei 44/2004, de 22 de novembre, els honoraris meritats per l'auditoria de l'exercici 2020 han estat de 3.900,00 Euros i per l'auditoria de l'any 2019 varen ser de 3.830,00 Euros.

#### **20.6 Descripció de les entitats sotmeses a una unitat de decisió quan l'Entitat sigui de major actiu**

Durant l'exercici al que fa referència la present memòria, l'Entitat no pertany a cap unitat de decisió.

#### **20.7 Descripció de les entitats sotmeses a una unitat de decisió quan l'Entitat no sigui la de major actiu**

<u>Unitat de decisió a la que pertany</u>	<u>Registre públic on estan dipositats els CCAA de l'Entitat matriu</u>
Fundació Catalunya-La Pedrera	Registre de Fundacions de la Generalitat de Catalunya

El número de registre de la Fundació Catalunya-La Pedrera és el 2.756.

#### **20.8 Codi de conducta d'inversions financeres**

El Patronat de la Fundació ha pres consciència del Codi de conducta de les entitats sense afany de lucre per la realització d'inversions financeres, acordat el 20 de febrer de 2019, pel Consell de la Comissió Nacional del Mercat de Valors, comproment-se a seguir les regles específiques a les que s'han d'ajustar les inversions financeres en base a l'esmentada normativa.

L'Entitat a l'hora de seguir aquest codi de conducta ha tingut en compte:

- 1- Les inversions financeres temporals en instruments financers s'han realitzat en valors subjectes en l'àmbit de supervisió de la C.N.M.V.

2- A efectes del que disposa aquest codi, es consideren inversions financeres temporals qualsevol inversió en instruments financeres, amb excepció de les inversions que estiguin subjectes a restriccions de lliure disposició per virtut del títol fundacional, dels estatus de l'entitat o de la normativa que li sigui d'aplicació; i la part del patrimoni de l'entitat que provingui d'aportacions efectuades pel fundador, per donants o per associats amb subjecció a requisits de no disposició o amb vocació de permanència. Així mateix, es consideren instruments financers el recollits en l'Annex d'Instruments financers compresos en l'article 2 de la Llei del Mercat de Valors.

#### Selecció d'inversions:

Es valora i es vigila sempre que es produeixi l'equilibri necessari entre la **seguretat, liquidesa i rendibilitat** que ofereixen les diferents possibilitats d'inversió, atenent les condicions del mercat en el moment de la contractació.

D'altra banda, l'estratègia d'inversió és **coherent** amb el perfil i duració dels passius i les previsions de tresoreria, també es **diversifica el risc** corresponent a les inversions. A més, i amb l'objecte de preservar la **liquidesa** de les inversions, l'Entitat porta a terme les seves inversions en valors o instruments financers negociats en mercats regulats o sistemes multilaterals de negociació, i la inversió en institucions d'inversió col·lectiva amb reemborsament diari harmonitzades a nivell europeu o equivalents. Finalment, la política d'inversió dóna especial importància a la **preservació del capital**.

L'Entitat no ha portat a terme inversions especulatives (Vendes a curt, futurs i opcions, excepte que aquests fossin amb la finalitat de cobertura, o qualsevol altra inversió de naturalesa anàloga).

## **21. Informació segmentada**

a) Els rendiments que obté la Fundació per la realització de les seves finalitats provenen de la gestió i promoció d'activitats d'investigació, estudi, desenvolupament tecnològic i aplicació, foment empresarial, formació i divulgació en matèria de coneixement alimentari, i de subvencions i donatius.

Els ingressos, despeses i resultat obtingut en aquesta activitat han estat els següents:

	<u>2020</u>	<u>2019</u>
Ingressos	710.296,79	1.328.104,66
Despeses	(1.131.533,58)	(1.309.927,77)
Resultat	(421.236,79)	18.176,89

b) Per altra banda, els rendiments de tresoreria han estat els següents:

	<u>2020</u>	<u>2019</u>
Rendiments tresoreria	11,50	640,40
Variació valor raonable i.f.	(12.959,22)	0,00
Total	(12.947,72)	640,40

A judici dels membres del patronat, no hi ha cap altra qüestió a destacar que faci conèixer i justifiqui el compliment de les finalitats fundacionals i dels preceptes legals.

A Sant Fruitós de Bages, queden formulats els Comptes Anuals de la FUNDACIÓ ALÍCIA, ALIMENTACIÓ I CIÈNCIA, els quals són signats per la Secretària de la Fundació amb el vist -i- plau del President.

La Secretària

Vist-i-plau del President

Marta Lacambra Puig

Germán Ramón-Cortés Montaner

# ALÍCIA

ALIMENTACIÓ I CIÈNCIA

CENTRE DE RECERCA EN ALIMENTACIÓ I CUINA

## MEMÒRIA D'ACTIVITATS 2020

PER REALÇAR EL PATRIMONI ALIMENTARI I GASTRONÒMIC

PER MILLORAR L'ALIMENTACIÓ DE LES PERSONES

PER FOMENTAR UNS MILLORS HÀBITS ALIMENTARIS







# CONTINGUTS DE LA MEMÒRIA



- 02 LA FUNDACIÓ
- 11 ALÍCIA SALUT
- 23 ALÍCIA INNOVACIÓ
- 34 ALÍCIA TERRITORI
- 42 SOSTENIBILITAT I ELS ODS
- 46 TALLERS I FORMACIÓ
- 52 ACTUACIONS DESTACADES
- 56 CURS APLICAT DE R+D+I CULINÀRIA
- 58 IMPACTE SOCIAL

# LA FUNDACIÓ

## PRESENTACIÓ

Davant una menja mal cuinada o qualsevol altra cosa dolenta, ja hi ha qui diu – Això és pitjor que l'any 2020! Efectivament, quedarà per a la història el record del mal tràngol, però en aquesta memòria el que repassem és l'actuació de la Fundació Alícia durant l'any, les activitats més destacades, i la nostra reacció davant la irrupció de la catàstrofe global.

Quan de cop i volta la Covid ens va obligar a tancar-nos a casa i prescindir de tot allò que no fos essencial, va quedar clar que una de les poques coses imprescindibles és que tothom mengi cada dia. L'equip d'Alícia no va parar de treballar durant tot el confinament, les primeres setmanes cadascú des de casa seva, reorientant la feina concreta -que no la missió- per ajudar a menjar millor a la població confinada amb ensenyaments i consells adequats a cada situació i preocupació, sempre pràctics i basats en l'evidència. Així, es van tractar temes tan diversos com el risc de contagi via aliments, les necessitats de vitamina D, la prevenció de l'augment de pes, la pèrdua d'olfacte per causa del virus o la lluita contra el malbaratament alimentari. També es van fer col·laboracions puntuals per als que més ho necessitaven. Mentrestant, vam buscar formes de recolzar els productors i la restauració, tan perjudicats per la situació.

De seguida també es va redireccionar i adequar l'estratègia de la Fundació per garantir la continuïtat de la seva tasca. Des d'accions de comunicació dirigides als diferents agents amb els que Alícia desenvolupa els projectes, fins a la posta en marxa d'una oferta regular de formació específica online, passant per la participació en candidatures de projectes d'R+D+I susceptibles d'aconseguir fons Next Generation, l'aprofundiment en experteses que de cop eren més demandades - alimentació i immunitat per exemple- o les responsabilitats i oportunitats específiques relacionades amb l'alimentació que es deriven dels Objectius de Desenvolupament Sostenible de la ONU.

No direm, doncs que el 2020 ha estat un bon any, de cap manera, però gosem afirmar que la Fundació Alícia en surt enfortida de cara al futur, i més reconeguda pel que fa al desenvolupament de la seva missió..

Toni Massanés  
Director General







## PATRONAT

Valentí Roqueta i Guillamet  
President d'honor

Germán Ramón-Cortés Montaner  
President

Marta Lacambra Puig  
Secretària

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

## QUI SOM?

Alícia, Alimentació i Ciència, és un centre de recerca en alimentació i cuina que investiga productes i processos culinaris; que innova i treballa per millorar l'alimentació de les persones, amb especial atenció a les restriccions alimentàries i altres problemes de salut; que fomenta la millora dels hàbits alimentaris, i que realça el patrimoni alimentari i gastronòmic dels territoris.



Alícia és una fundació privada sense ànim de lucre, creada l'any 2003. El patronat està format per la Fundació Catalunya La Pedrera, la Generalitat de Catalunya i persones de prestigi reconegut relacionades amb el món de l'alimentació. Forma part del conjunt d'entitats que acull la Fundació Catalunya La Pedrera i té la seu a Món Sant Benet.



Científics de diferents disciplines relacionades amb l'alimentació, com nutricionistes, biòlegs, tecnòlegs dels aliments, químics, antropòlegs, historiadors i especialistes en cultura alimentària treballen juntament amb cuiners i gastrònoms. Aquesta diversitat garanteix una visió holística de l'alimentació, que permet aportar solucions específiques i pràctiques des del coneixement culinari i el rigor científic.



## EL NOSTRE COMPROMIS

Treballar cada dia perquè tothom mengi millor, amb **independència de l'edat i la situació de vida**. Col·laborar amb els productors agroalimentaris i els **restauradors, que proveeixen d'aliments la població, que afavoreixen l'economia dels seus territoris i fan possible el consum dels productes propers**.



## EL QUE VOLEM ASSOLIR AMB LA NOSTRA ACTIVITAT

### IMPACTE SOBRE LES PERSONES

Assegurant una alimentació sana, sostenible i bona, acceptada en funció de les cultures i les tradicions, i adaptada a qualsevol situació de vida.

### SOLUCIONS CULINÀRIES PER A NECESSITATS ESPECIALS

Fent recerca i desenvolupant respostes culinàries a problemes alimentaris derivats de malalties o situacions especials.

### MILLORA DELS HÀBITS ALIMENTARIS

Fomentant hàbits saludables i sostenibles com a fórmula d'inversió en salut, benestar i qualitat de vida de les persones.

### COMPROMÍS SOCIAL

Desenvolupant solucions pràctiques, adaptades, aplicables i de qualitat amb un impacte quantitatiu i qualitatiu a la societat.

### PROMOCIÓ DEL TERRITORI

Assegurant un impacte en el desenvolupament econòmic cultural i social dels territoris. Donant valor i dinamitzant el patrimoni alimentari i gastronòmic en benefici de l'entorn i la gent que hi treballa i hi viu.

### SUPPORT ALS PRODUCTORS I A LA CADENA DE VALOR ALIMENTÀRIA

Realçant la tasca imprescindible dels productors agroalimentaris. Des del sector primari fins a la indústria alimentària, a tots els que proveeixen d'aliments la població, i les diferents formes de restauració.

### CONeixEMENT APLICAT

Fomentant la creació de coneixement i la seva transferència, divulgació i aplicació als nous projectes que es van desenvolupant.

## QUÈ FEM I COM HO FEM?

Alicia treballa pel benestar de les persones mitjançant la investigació i la realització d'actuacions concretes per millorar la seva alimentació, amb independència de les circumstàncies i situacions de vida. En col·laboració amb l'administració pública, productors primaris, indústria alimentària, emprenedors, distribuïdors, restaurants, restauració col·lectiva, farmacèutiques, centres tecnològics, hospitals i entitats científiques de referència, es fa recerca per crear i consolidar coneixement expert sobre alimentació, salut i patrimoni agroalimentari dels territoris. Una alimentació més sana, sostenible i bona és l'objectiu per aconseguir "QUE TOTHOM MENGI MILLOR".

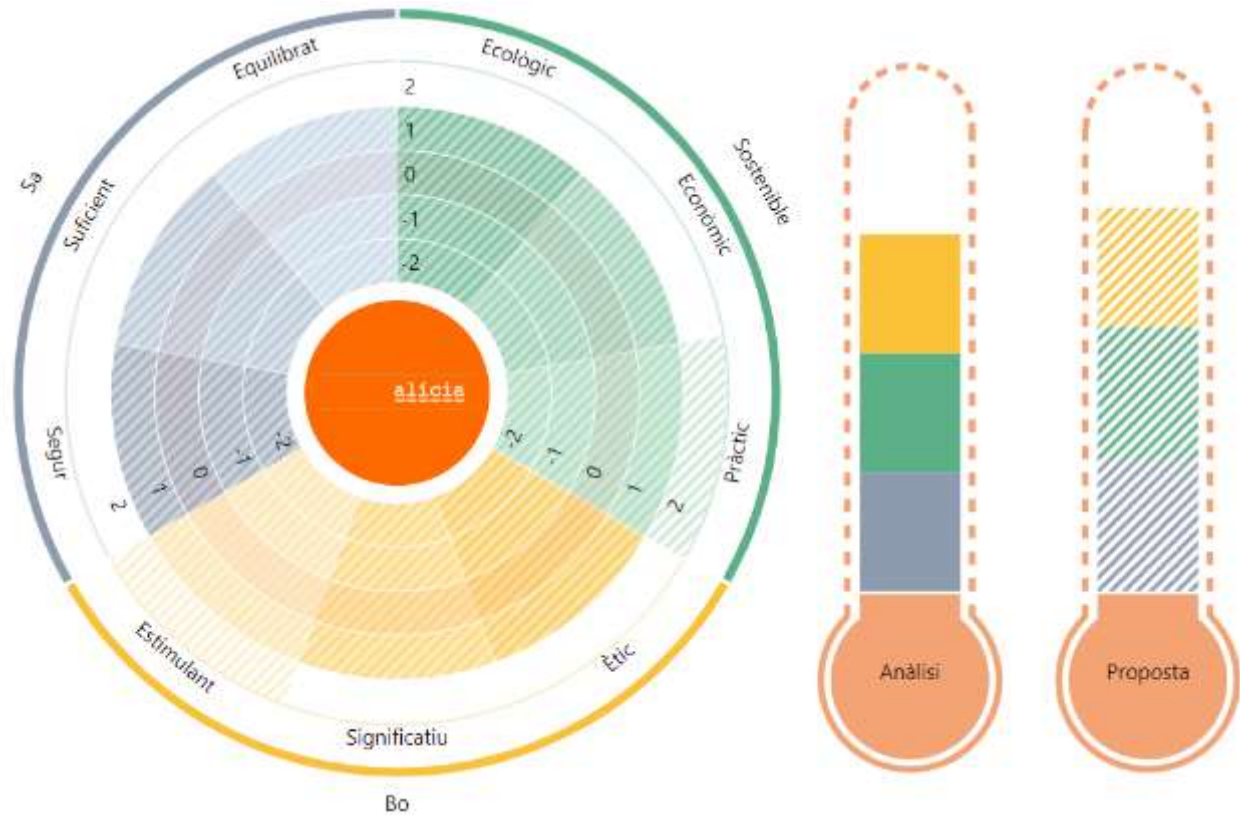
La cuina és l'estratègia alimentària humana, i es concreta en l'ús de determinats productes, la manera de processar-los i combinar-los, les maneres de menjar, els hàbits de consum i el seu significat simbòlic. Alicia combina la creativitat culinària, el rigor científic i eines de *design thinking* amb l'esperit de la innovació oberta, en projectes focalitzats a objectius definits i mesurables per millorar l'alimentació.





## L'ÍNDEX ALÍCIA

L'índex és l'eina analítica bàsica d'Alícia per valorar i quantificar la idoneïtat d'un producte o servei i les necessitats de millora que requereix en funció de les seves característiques, les del públic objectiu a qui va destinat i del context o circumstàncies que hi incideixen. Permet una anàlisi 360° de tots els aspectes que repercuteixen en els productes i serveis alimentaris, planificar la innovació i avaluar-ne els resultats.



L'índex parteix de l'evidència que l'alimentació ha de ser sana (segura, suficient, equilibrada), sostenible (ecològica, econòmica, pràctica) i bona (ètica, significativa, estimulant). L'anàlisi de cadascuna d'aquestes característiques permet:

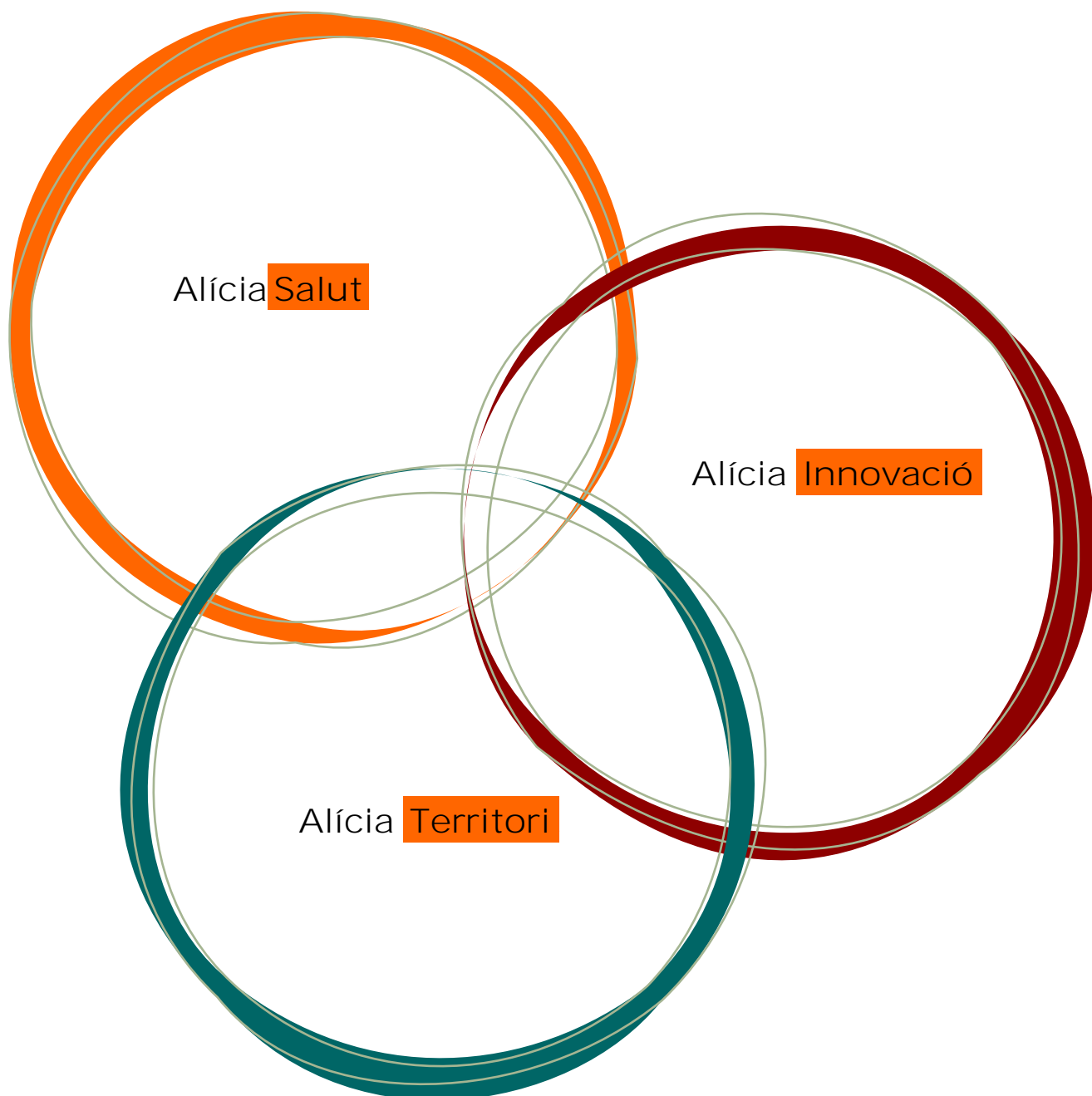
Identificar quins són els punts crítics i, per tant, establir-los com a prioritats per millorar-los.

Ajudar a determinar on es focalitzarà el treball o l'actuació: en el producte o servei (el què) o en el públic a qui van destinats (el qui).

Avaluar el grau de millora dels projectes i serveis per a cada un dels paràmetres o característiques que l'índex analitza.

## ÀMBITS D'ACTUACIÓ

L'activitat d'Alícia s'estructura en tres àmbits de coneixement, transversals, estretament interrelacionats entre sí i totalment complementaris. Aquestes línies de coneixement s'apliquen en tots els projectes i serveis que es desenvolupen.



# ALÍCIA SALUT

## SALUT I BONS HÀBITS ALIMENTARIS

L'àmbit ALÍCIA SALUT treballa en la recerca, la creació i la divulgació de coneixement per millorar els hàbits i crear solucions pràctiques i adequades a la vida real de les persones amb especial atenció a les que presenten malalties o tenen restriccions alimentàries.

A través de la divulgació, s'explica la importància de la cuina com a eina essencial per adquirir uns bons hàbits alimentaris en totes les etapes de la vida, des de la infantesa fins a l'edat adulta. Es transfereix coneixement als professionals del món de l'alimentació i sector sociosanitari, a professors i cuidadors, que tenen la responsabilitat de tenir cura de les persones en diferents situacions de salut i en les quals l'alimentació adequada a cada situació és essencial.

## LÍNIES DE TREBALL I PROJECTES 2020



Programes i actuacions de promoció de bons hàbits alimentaris



Millora de la restauració col·lectiva



Gent gran i envelliment saludable



Solucions alimentàries per a restriccions o situacions especials

## PROGRAMES I ACTUACIONS DE PROMOCIÓ DE BONS HÀBITS ALIMENTARIS



Dissenyar i executar programes i accions per millorar els hàbits alimentaris de les persones i impulsar un consum responsable i sostenible, tant en l'àmbit domèstic, com en el públic o en el privat. Es dissenyen i es desenvolupen programes i accions per facilitar i promoure una bona alimentació per a tota la població.

**PROGRAMA FRUITAS.** Programa orientat a la promoció de bons hàbits alimentaris, a través del consum de fruita, en joves amb discapacitat intel·lectual lleu-moderada. Des d'Alícia, i amb la col·laboració de Mondelēz International Foundation, s'ha treballat en la ideació i la implementació del programa. El 2020 s'ha acabat de tancar l'adaptació dels materials i a final d'any, s'ha començat a implantar de forma experimental, en quatre centres d'educació i assistència a persones amb discapacitat de Madrid, Saragossa i Barcelona.

**AYUDA EN ACCIÓN.** A principis d'any, s'han fet actuacions a escoles i instituts d'alta complexitat de Cornellà de Llobregat i Santa Coloma de Gramenet fomentant un estil de vida saludable a alumnes, pares i professors. Els tallers i sessions divulgatives s'emmarquen en un programa en col·laboració amb la Fundación Ayuda en Acción.

**MENUARI.** S'ha col·laborat en la revisió de continguts del Menuari, una eina que ajuda a planificar els àpats principals del dia (dinar i sopar) per a tota la setmana, assegurant les racions de cada grup d'aliments recomanades per al seguiment d'una alimentació suficient i equilibrada. És, a més, una eina didàctica familiar per aprendre amb els nens, els conceptes bàsics d'una alimentació saludable. El Menuari és una eina creada per Ca La Doloretas.





CÀRITAS. Participació en el projecte FITA amb el disseny i realització d'un curs de cuina per a persones novingudes. FITA és un projecte d'inserció laboral de Càritas enfocat a acompanyar persones que volen accedir a una feina en l'àmbit del treball a la llar. El curs es focalitza en ensenyar elaboracions senzilles de cuina tradicional catalana, per al servei d'atenció a domicili a persones grans.

PORTAL FAROS. Des de fa anys, Àlicia col·labora amb el portal FAROS, Observatori de la Salut de la Infància i l'Adolescència de l'Hospital Sant Joan de Déu de Barcelona. S'han creat continguts per promoure una educació en alimentació saludable per a famílies, fent molt èmfasi en el paper de la cuina com a eina per menjar millor.

MANDUKA. Àlicia ha participat en la preparació de continguts per al programa Manduka de TV3 (Club Súper3). La col·laboració s'ha centrat en la ideació i desenvolupament de receptes que puguin ser realitzades en el programa, que promocionin la cuina saludable, nutricionalment equilibrades i atractives perquè mantinguin l'atenció i engresquin a ser reproduïdes a casa.

CREU ROJA. S'han desenvolupat vídeo-receptes per fomentar una alimentació saludable i sostenible entre les famílies usuàries dels serveis de la Creu Roja. Arran de la situació de pandèmia que ha limitat les activitats presencials i amb grups grans, s'han transformat els tallers presencials de cuina saludable, fàcil i econòmica en vídeo-receptes, molt visuals, per facilitar tota aquesta informació als seus usuaris, d'una manera virtual i senzilla.

## MILLORA DE LA RESTAURACIÓ COL·LECTIVA

Treballar en les necessitats i diversitats de la restauració col·lectiva i social que presenten menjadors d'hospitals, escoles, geriàtrics i empreses. Assessorar els establiments de restauració sobre l'oferta alimentària per cobrir les necessitats dels comensals en tota la seva diversitat.



**FOMENT DEL CONSUM DE PEIX ALS MENJADORS ESCOLARS.** Amb el suport de la Fundació Alcampo por la Juventud, s'ha treballat un projecte per promoure el consum de peix als menjadors escolars. S'ha desenvolupat un estudi sobre els tipus de peix més adients i sostenibles, tant a nivell econòmic, com mediambiental, per formar part de l'oferta dels menjadors. S'han proposat elaboracions atractives i diferencials que siguin acceptades pel consumidor infantil i formin part d'un progrés educatiu de bons hàbits. El febrer de 2020 es van començar, amb èxit, les proves pilot a l'escola Catalunya de Sant Cugat del Vallès. La situació de pandèmia ens va fer ajornar algunes de les sessions que estaven programades. Es donarà continuïtat tan aviat com la situació ho faci possible.

**JORNADES DE MENJADORS ESCOLARS.** Anualment i juntament amb l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) s'han organitzat jornades per a professionals i responsables de menjadors escolars amb la finalitat de donar a conèixer experiències innovadores, amb el propòsit de millorar l'oferta dels serveis de menjador als centres educatius. Tot i que el format d'aquestes jornades és presencial, el mes de desembre es va celebrar una jornada virtual amb el títol "Més hortalisses i més llegums als menjadors escolars" i es van preparar 12 receptes per fomentar el consum de plats vegetarians.







OFERTA GASTRONÒMICA AMB PRODUCTES DE TERRITORI I TEMPORADA. Alícia ha continuat col·laborant en el projecte “Mengem d’aquí” de l’Alt Urgell i la Cerdanya per garantir la qualitat dels menús dels menjadors escolars, potenciant la presència de productes del territori i temporada, així com elaboracions de la gastronomia local, en l’oferta de menús diaris. El 2020, s’ha treballat la proteïna vegetal preparant continguts per a una campanya de comunicació amb el focus principal posat en les famílies. L’objectiu d’aquesta part del projecte és millorar tant la percepció que es té sobre la proteïna vegetal, com facilitar la seva incorporació habitual als menjadors de les escoles i les llars.

També s’ha treballat amb el Consell Comarcal d’Osona, en un projecte per repensar el servei dels menjadors escolars de la comarca, especialment els seus menús, incrementant l’ús de productes locals i adaptant-lo a una societat cada cop més conscienciada amb les necessitats de sostenibilitat ambiental i social.

Alícia col·labora, des de fa dos anys, amb Parc a Taula (Diputació de Barcelona) dins del projecte ecosistèmic “Sant Pere de Ribes, municipi saludable”. El 2020, i en un intent de transmetre els valors de tradició, innovació i qualitat dels productes singulars, s’ha dut a terme el projecte “Els espigalls del Garraf van a l’escola” amb la participació de dues escoles primàries del municipi.

Totes les accions desenvolupades han estat encaminades a promoure una alimentació saludable, reconeixent com els espigalls, per les seves propietats nutricionals i versatilitat a la cuina, poden ser part també d’una alimentació sana, sostenible i bona. Tot el projecte ha contemplat accions específiques amb alumnes, famílies i els menjadors de les escoles participants. Altres accions a desenvolupar amb les escoles d’hostaleria i productors/restauradors, estan pensades per ser aplicades al llarg del primer semestre de 2021.

## GENT GRAN I ENVELLIMENT SALUDABLE

Segons dades de l'Institut Nacional d'Estadística, s'evidencia un canvi demogràfic a l'estat espanyol, ja que l'any 2050 més del 30% de la població serà més gran de 65 anys. En aquest context, Alícia treballa en les necessitats alimentàries de la gent gran amb l'objectiu de millorar el seu benestar, mantenir la qualitat de vida i allargar l'autonomia d'aquest sector de la població.



Alícia treballa desenvolupant productes, serveis i estratègies vinculades a la millora de la qualitat alimentària i de vida de la gent gran. L'anàlisi de situacions, la generació de coneixement i la planificació de propostes que puguin desenvolupar-se de forma pràctica, són una constant en l'activitat de la Fundació.

NOUS CONCEPTES ALIMENTARIS. El 2020, amb el suport de General Mills, s'han creat línies de treball centrades en conceptualitzar i repensar la forma en que es desenvolupa la nutrició per a la gent gran. S'han treballat conceptes alimentaris per millorar hàbits i cobrir necessitats nutricionals tenint en compte la cultura alimentària.







PROJECTE GEGAAN. Com a conseqüència d'aquesta línia de treball orientada a la gent gran i de l'expertesa creada, aquest 2020, el Barcelona Institute of Technology de l'Ajuntament de Barcelona, ha escollit un projecte d'Alícia d'innovació urbana. La proposta té com a objectiu de ciutat, garantir, allargar l'autonomia i mantenir un bon estat de salut i qualitat de vida de les persones grans mitjançant la millora de la seva alimentació. S'ha treballat per desenvolupar solucions pràctiques, fàcils i econòmiques, tenint en compte les problemàtiques amb més incidència associades a la salut i l'alimentació d'aquest sector de la població, les necessitats nutricionals que cal cobrir en funció d'aquestes problemàtiques, els aspectes emocionals i socials, així com les seves preferències i hàbits.

El projecte pretén complir els objectius plantejats dinamitzant tant l'economia del barri, com l'entorn social, mitjançant recursos ja existents a la ciutat i els diferents actors o agents implicats en l'alimentació (mercats, comerç, restauració...), les entitats, col·lectius i iniciatives del barri que permeten establir teixit social i de suport entre persones, potenciant la col·laboració públic-privada. Aquest projecte es desenvoluparà al llarg de 2021 i ha de ser un referent per a les solucions alimentàries i socials de la gent gran a les ciutats.



## SOLUCIONS ALIMENTÀRIES PER A RESTRICCIONS O SITUACIONS ESPECIALS

Hi ha un gran nombre de situacions i malalties que requereixen modificar l'alimentació, com a part essencial del tractament o el manteniment de la qualitat de vida. A través de la cuina i la creativitat es contribueix a desenvolupar solucions pràctiques i adaptades a les necessitats de persones amb restriccions alimentàries i/o problemes de salut.

**DIETA CETOGÈNICA - MESCLA KETOALÍCIA.** Amb la col·laboració de Nutricia Ketogenics, s'ha seguit divulgant i treballant receptaris de la dieta cetogènica i de la mescla Ketoalícia, ideada i desenvolupada per la Fundació. La dieta cetogènica s'aplica en el tractament per determinats tipus de malalties minoritàries, metabòliques específiques (dèficit del GLUT-1 i PDH) i també per a certs tipus d'epilèpsies greus (refractàries).

**PSORIASIS I ARTRITIS REUMATOIDE.** En col·laboració amb la farmacèutica Lilly, s'han desenvolupat continguts d'alimentació per incorporar-los a un mòdul de nutrició d'aquestes afeccions. Els continguts s'han treballat per l'alimentació de la població espanyola i italiana.

**DIABETIS.** Des de la plataforma d'Alícia [www.diabetisalacarta.org](http://www.diabetisalacarta.org), s'ha facilitat informació, material educatiu, receptes i vídeos, i altres eines i idees perquè les persones afectades de diabetis mantinguin un estil de vida saludable i actiu. Aquest portal pretén facilitar la gestió de l'alimentació segons les necessitats concretes del col·lectiu, a l'hora que ajudar als professionals sanitaris en l'educació terapèutica dels pacients.

**HIPERTENSIÓ PULMONAR.** Desenvolupament de coneixement i continguts per l'alimentació d'afectats per hipertensió pulmonar (HAP). La finalitat és facilitar l'adherència a la dieta amb restricció de sal recomanada en les guies clíniques de l'ERS (*European Respiratory Society*), de diagnòstic i tractament de la HAP, i dotar a pacients i familiars d'eines que els permetin seguir-la amb èxit i incorporar-la en el seu dia a dia. S'han fet dos tallers per a personal mèdic, pacients i familiars en l'espai Living Lab de l'Hospital Clínic de Barcelona.





CÀNCER. L'alimentació durant el tractament del càncer és un dels principals focus d'atenció dels projectes de salut d'Àlicia. L'expertesa i coneixement creat durant anys d'investigació i treballs conjunts amb professionals i institucions mèdiques de referència, fa possible abordar diversos projectes per buscar solucions dietètiques i culinàries, amb base científica, per assegurar un estat nutricional òptim als pacients durant el tractament. Són recomanacions alimentàries que tenen en compte la localització del tipus de tumor.

En aquesta línia, el 2020 s'han treballat els següents projectes:

- S'ha publicat la Guia de Càncer de Pulmó de la col·lecció "Menjar durant el tractament del càncer".
- Treballant amb professionals de l'Hospital Clínic de Barcelona i amb la col·laboració de la farmacèutica IPSEN, s'ha començat a desenvolupar una nova guia dedicada al càncer de pròstata. Es busca donar resposta als efectes que el tractament hormonal provoca en els afectats d'aquest tipus de càncer. A més de les recomanacions alimentàries, aquesta guia incorpora una part de recomanacions específiques d'activitat física especials per intentar minimitzar la pèrdua de massa òssia que pateixen aquests pacients.
- Inici d'un projecte per donar resposta a les necessitats d'alimentació de les persones afectades de un tumor neuroendocrí i també per persones afectades per tumors renals. Desenvolupament de continguts per realitzar càpsules de vídeo divulgatives.
- Col·laboració amb HungerNdThirst Foundation (Holanda) i Boehringer Ingelheim desenvolupant noves receptes que ajudin a millorar les alteracions del gust que es poden donar en pacients en tractament oncològic, a més de garantir l'aportació nutricional necessària per a cada cas concret.
- Juntament amb l'Institut Català d'Oncologia (ICO) i l'Institut d'Investigació Biomèdica de Bellvitge (IDIBELL), Àlicia ha treballat continguts per crear material audiovisual per una campanya de RSC de la Xarxa Audiovisual Local (XAL) de Catalunya. Són vídeos i *podcasts* amb continguts per ajudar als afectats per diferents tipus de càncer a millorar la seva alimentació.



ALIMENTACIÓ DE TEXTURA MODIFICADA. Alícia és un referent en l'adaptació de l'alimentació de textura modificada, des de dietes triturades fins a les de fàcil mastiació. S'ha creat i s'ha actualitzat coneixement sobre l'aplicació dels agents texturitzants i la manipulació dels productes per fer elaboracions i plats més segurs, nutricionalment equilibrats i visualment atractius per incrementar-ne l'acceptació. El 2020 s'han fet accions de transferència de coneixement en diverses jornades virtuals, entre elles, la tercera edició del Seminari Tècnic de Textura Modificada, amb èxit de participació, i també amb la implantació directa i presencial en residències de gent gran.

S'ha creat coneixement en relació als triturats de base vegetal, analitzant el comportament de diferents vegetals crus al triturar-los. S'ha buscat el millor procediment per tal que el triturat tingui les condicions més òptimes de textura, organolèptica, conservació i presentació. D'aquesta manera, es podran donar recomanacions culinàries en l'elaboració de triturats vegetals crus, tant a personal de col·lectivitats, com a persones que han de fer preparacions d'alimentació triturada.

En la recerca que Alícia desenvolupa entorn la textura modificada el gran repte és la disfàgia, trastorn que dificulta o impedeix el pas dels aliments sòlids o líquids de la boca fins a l'estómac i que requereix d'una adaptació molt acurada de la textura dels aliments per tal de fer-los segurs.

El 2020 s'ha treballat en el projecte "Con gusto" de la Fundación Luzon juntament amb l'Hospital de Bellvitge i la Universitat de Barcelona. Es tracta de nous continguts sobre alimentació per a malalts d'ELA, amb un ventall ampli de textures i noves receptes, per complementar la guia ja publicada, passant de receptes de textura C a receptes de textura C, D i E.

S'ha seguit col·laborant amb Danone Nutricia Research en el projecte Chef's Council, creant continguts sobre l'alimentació per disfàgia per transmetre a experts i usuaris d'aquesta patologia (cuiners, metges, nutricionistes, logopedes, pacients i cuidadors), buscant el millor enfocament per gestionar l'alimentació dels pacients, basats en la nutrició, la seguretat i el plaer. S'ha iniciat un treball per tal de personalitzar molt més les respostes per a disfàgia segons l'origen: càncer, ictus o malalties neurodegeneratives.

Amb la col·laboració de la farmacèutica Fresenius-Kabi i Campofrio Health Care s'han fet accions de transferència de coneixement en diverses jornades virtuals sobre alimentació i disfàgia, tant per a professionals com a persones afectades.



MEDICINA CULINÀRIA. L'alimentació és un pilar fonamental tant en la prevenció primària, com en el tractament de moltes malalties d'elevada prevalença. La cuina terapèutica és un nou camp de la medicina, avalat per la comunitat científica, que es basa en aportar eines i recursos, a través de la cuina, i que puguin ser d'ajuda al personal sanitari a l'hora de donar consell al pacient en el camp de l'alimentació.

Alícia treballa des de fa més de 14 anys en la recerca de solucions culinàries per a diferents malalties i condicions en les quals l'alimentació és clau per a la seva prevenció i/o tractament. Experiència amb una base científica i el tret diferencial de la creativitat en cuina, proporcionant eines i solucions molt més pràctiques en el camp de la medicina culinària. El 2020 Alícia ha treballat per agrupar el coneixement creat en aquesta línia, per transmetre'l en format cursos i tallers.

Aquest mateix 2020, amb la col·laboració d'Innuo i Zespri International Group, Alícia ha desenvolupat un curs en línia per a professionals de la salut amb l'objectiu de formar-los en el camp de la medicina culinària, en base a l'evidència científica i els beneficis per a la salut dels pacients.

El curs de 30 hores, s'ha presentat al congrés mèdic Semergem 2020 i durant el darrer trimestre de l'any ha estat seguit per més de 1.800 professionals.







# ALÍCIA INNOVACIÓ

## DESENVOLUPAMENT I INNOVACIÓ GASTRONÒMICA

Des de l'àmbit ALÍCIA INNOVACIÓ s'aplica la creativitat, la innovació i la ideació per millorar i desenvolupar nous productes i processos per incidir en la millora de l'alimentació. A través de la creació i transmissió de coneixement, s'influeix i es treballa amb la cadena alimentària (indústria, productors, emprenedors, petits artesans i restauració) per millorar l'alimentació del major nombre possible de persones. Alícia col·labora amb àrees de R+D+I de la indústria alimentària i forma part del D+I dels petits productors.

Es treballa conjuntament amb empreses del sector alimentari, petites empreses, centres de recerca, emprenedors, distribuïdors, càterings i entitats del sector Horeca i altres entitats relacionades amb el món de l'alimentació.

Les activitats de l'àmbit d'innovació se centren en projectes de R+D+I per crear coneixement, idear, obtenir i millorar productes i processos alimentaris.

## LÍNIES DE TREBALL I PROJECTES 2020



Ideació, prototipatge, conceptualització i disseny de nous productes



Estudi de possibilitats culinàries de productes



Optimització de processos



Avaluació, millora, reformulació de productes i noves formes d'ús



Servei de D+I per a petites empreses



Observatori de tendències, combinacions culinàries

## IDEACIÓ CONCEPTUALITZACIÓ, PROTOTIPATGE I DISSENY DE NOUS PRODUCTES

Ideació i conceptualització de productes de forma multidisciplinària. Disseny de productes a nivell conceptual i producció de prototips amb visió d'ús, empresarial i d'acord al procés d'industrialització que s'aplicarà.



ALIMENTACIÓ PREPARADA. S'ha treballat amb Exquisitàrium un projecte d'innovació per ampliar la gamma de plats elaborats de l'oferta, creant una línia de productes de massa amb farcit líquid. El producte s'elaborarà a nivell industrial amb maquinària específica per a crear formes a partir de la massa desenvolupada.

S'han treballat solucions alimentàries de 4a i 5a gamma. Per una banda, amb elaborats a base de peix per a l'empresa Globalimar Seafood Solutions a base de congelats de bacallà, marisc, verdures i salses, dissenyats per ser afegits a elaboracions bases com a complement a arrossos, pasta, sopes i amanides.

D'altra banda, s'ha treballat amb carn de porc per elaborar plats innovadors i equilibrats de 5a gamma per cobrir la creixent demanda de plats fets i a punt de consumir. Aquests treballs del sector càrnic s'ha fet amb la col·laboració de Incarlopsa.

GELATS NUTRICIONALS. Al llarg de l'any s'han donat els darrers passos en el desenvolupament d'una gamma de gelats com a complements hipercalòrics i hiperproteics amb l'objectiu de posar a disposició de persones amb falta de gana o en risc de desnutrició; alternatives plaents i atractives per cobrir les seves necessitats nutricionals. Molt pensat en les necessitats de la gent gran i en persones amb situacions especials que disminueixen les ganes de menjar. A finals de 2020 el producte està totalment preparat per a la seva producció industrial i distribució per posar a l'abast de tothom que el necessiti o el vulgui gaudir.







INNOVACIÓ DE FUTUR. Pensant en tendències de futur, s'ha treballat juntament amb Igeneris Innovación Estratégica i Talent Creativity Room, per idear i desenvolupar prototips de productes alimentaris "indulgents" però equilibrats nutricionalment, tenint en compte l'evolució dels hàbits de consum en aquests tipus de producte per a un futur proper.

SNACKS. Desenvolupament d'un projecte d'innovació envers l'experiència de consum de snacks saludables, a base de carn de pollastre i també de tonyina amb màxim percentatge de proteïnes, sempre en equilibri amb les característiques organolèptiques òptimes, preferiblement, baix en hidrats de carboni i alt en fibres. Ideació d'un snack que entri en la categoria de consum saludable. El projecte s'ha realitzat amb la col·laboració de Lucta.

SUPLEMENTS NUTRICIONALS SALATS. Amb el suport de Danone Trading Medical, s'ha fet un projecte d'investigació en sabors salats amb un enfocament culinari per enriquir les línies de base de les diferents àrees terapèutiques. Nutricia té una àmplia cartera de productes de nutrició mèdica que respon a les necessitats terapèutiques específiques. Aquests productes solen trobar-se en diferents versions de sabors però generalment vinculats al món dolç.



## ESTUDI DE POSSIBILITATS CULINÀRIES DE PRODUCTES

Valoració de productes a través de la cuina i estudi de les seves propietats i funcionalitats per emmotllar-los a diferents circumstàncies i necessitats, segons premisses de salut, sostenibilitat i plaer.

PLATS INFANTILS - Juntament amb Pescanova s'ha treballat un projecte (línia CDTI) de productes refrigerats innovant en la creació d'una nova línia d'alimentació infantil que sigui saludable. Una nova sortida a productes que treballa Pescanova però orientant-los al consumidor infantil. Plats complets preparats en base a les racions nutricionals recomanades. Es treballen tant elaborats tradicionals, com propostes innovadores i disruptives. Es pretén adaptar la línia de producte infantil existent en la categoria de congelats, creant un producte més saludable de conservació en refrigeració.

CUINANT PER A LA MEMÒRIA - Amb Horizon Products, S.L, Alícia ha desenvolupat un estudi culinari del cervell de porc liofilitzat. La finalitat ha estat trobar possibles aplicacions culinàries per poder introduir aquest producte en l'alimentació de les persones. A través d'assajos clínics, Horizon ha investigat els beneficis del consum de cervell de porc que, gràcies a una sèrie de principis actius que presenta, s'ha demostrat que hi ha una correlació directa en la millora fisiològica en pacients amb deteriorament cognitiu. Alícia ha portat a terme la investigació culinària tenint en compte tant les quantitats mínimes de consum al dia, com els requeriments de temperatures i pH per no afectar els principis actius.



## OPTIMITZACIÓ DE PROCESSOS

Recerca gastronòmica pel que fa a l'ús i el comportament de tècniques i processos culinaris. Adaptació del procés de transformació dels productes en la seva conversió a aliments i formes de consum d'acord a criteris de sostenibilitat, qualitat organolèptica, nutricional i formes de consum.



IMPRESSORES 3D - Participació en el projecte CIEN "Diseño y desarrollo de platos 3D y dietas" liderat per Natural Machines, que té com objectiu desenvolupar solucions (receptes i dietes) adaptades a necessitats específiques de salut mitjançant impressores d'aliments 3D. Es busca un enfocament de les funcionalitats d'aquesta tecnologia per cobrir necessitats relacionades amb la salut. Alícia treballa: (a) la definició i disseny dels nous productes (b) la formulació i desenvolupament d'aliments específics per a la impressora 3D i (c) el disseny i desenvolupament de plats 3D.



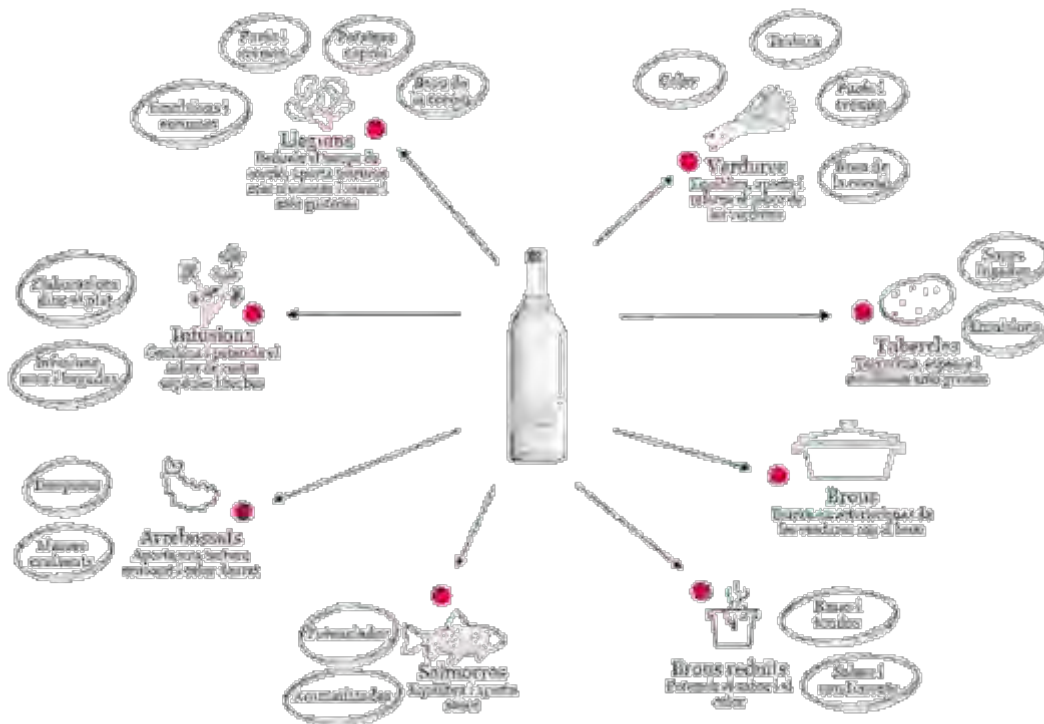


## AVALUACIÓ, MILLORA, REFORMULACIÓ DE PRODUCTES I NOVES FORMES D'ÚS

Anàlisi d'idoneïtat de productes en funció de l'índex Alícia, tenint en compte a qui és dirigeixen. Determinació de les millores des del punt de vista de formulació, de practicitat, amb visió econòmica, nutricional i organolèptica. Creació de mapes de possibilitats de formulació, amb diferents formats, ingredients i formes d'ús. Aplicació de combinacions culinàries per definir sinèrgies entre característiques sensorials del conjunt d'ingredients i les seves possibles funcionalitats. Desenvolupament de propostes i prototips dels productes millorats.

LA NECESSITAT DELS AROMES ALIMENTARIS. Alícia, juntament amb Lucta aplica metodologia culinària pròpia per desenvolupar elaboracions atractives i identificables que permetin a la indústria crear aromes per millorar organolèpticament l'experiència alimentària del consumidor. Aquest tipus d'ingredients (aromes) són molt importants per fer recognoscibles certes elaboracions, destinades, per exemple, a l'alimentació de persones amb determinades patologies o per facilitar l'acceptació de productes de consum dietètic i nutricionalment necessaris. El 2020 s'han treballat elaboracions amb pollastre bullit per extreure'n aromes, tant de la carn, com de la part aquosa (líquid). L'objectiu és determinar quins aromes es desenvolupen a cada una de les parts del pollastre i, també, com afecten diferents tipus de cocció als aromes desenvolupats.





AIGUA DE VILAJUÏGA. Desenvolupament d'un projecte, juntament amb Aigües de Vilajuïga, per estudiar les possibilitats d'aquesta aigua com a ingredient tecnològic a la cuina. Les propietats tant de l'aigua de mineralització dèbil, com de l'aigua amb gas en alguns processos culinaris estan descrites. S'ha treballat amb l'aigua de Vilajuïga, que es troba entres les dues, per investigar el seu ús a la cuina més domèstica, a la restauració en general i també, de forma específica, a la gastronomia creativa.

PRODUCTES DE LA TÒFONA. Com a continuació del projecte "Valoració i conceptualització de línies de treball dels productes amb tòfona", fet amb l'empresa Laumont, el 2020 s'ha seguit treballant amb productes elaborats amb tòfona, reformulant per a poder-los desenvolupar a nivell industrial, mantenint les condicions de conservació i sabors.



## SERVEI D' I+D PER A PETITES EMPRESES

Alícia posa al servei de les petites empreses tota la seva capacitat d'innovació i desenvolupament, per ajudar a posicionar-les en el mercat i donar més valor als seus productes. Alícia és l'àrea d' I+D d'aquelles empreses que ho necessiten per estructura i capacitat productiva.



El 2020 Alícia ha dissenyat un programa per ajudar a les petites empreses a encarar projectes d'innovació, recerca i desenvolupament que millori la seva oferta de productes i els permeti créixer i posicionar-se als mercats on treballen.

En aquest sentit, s'ha col·laborat amb el programa InnoBaP de Prodeca (Generalitat de Catalunya). Es tracta d'una programa experimental per ajudar a explotacions del sector primari a innovar i promocionar comercialment els seus productes. Inicialment el programa s'ha centrat en l'ajuda a la comercialització i en la innovació. Alícia s'ha centrat en la innovació visitant a cinc productors, coneixent les seves activitats i interessos, analitzant i plantejant accions d'innovació particularitzades. Els productors amb qui s'ha treballat el projecte InnoBaP han estat:

- Concaromis. – Producció de safrà – La Conca de Barberà (Tarragona).
- Castanya de Viladrau – Explotació de castanyers i productes derivats de la castanya – Viladrau (Girona).
- Fructum Cat – Producció de vinya, olivera, fruiters i cereals – Gerb (Lleida).
- Lo Cargol de la Serra – Granja de cargols – Juncosa (Lleida).
- Pommy House – Producció de magranes – Alcanar (Tarragona).



S'ha treballat també el programa d'innovació amb les següents empreses:

- Postres Artesanes Santa Eulàlia – Elaboració de làctics frescos com iogurts, flams, mató, recuit o formatge fresc – Santa Eulàlia de Puig-Oriol (Barcelona).
- Cal Juvitu– Producció d'hortalisses – Viladecans (Barcelona).
- Cal Senzill – Mermelades, salses i conserves – Bellpuig – (Lleida).
- Fundació Privada Mas Albornà – Centre d'atenció a discapacitats intel·lectuals - Obrador càrnic i de productes del gall del Penedès – Vilafranca del Penedès (Barcelona).
- Bell-agro, S.A. – Balano Trees – Producció d'agllans dolços – Gaia (Tarragona).
- Ruravitàlia – Forn de pa i brioixeria – Tremp (Lleida)
- És Pallarès – Elaboració de productes alimentaris artesanals – Tremp (Lleida)
- Mas d'Eroles – Elaboració de formatges – Adrall (Lleida)
- Làctics Esquella – Productes làctics – Bellver de Cerdanya (Lleida)
- Tros de Sort – Formatgeria artesana - Sort (Lleida)
- Albà Jussà Cooperativa – Producció de llavors– Tremp (Lleida)
- Casa Masover – Restaurant i obrador de producte de 5ª gamma - Buira (Lleida)
- Hostal Buenos Aires – Hotel i restaurant - Tremp (Lleida)
- Casa Leonardo – Casa rural i bar-cafè – Senterada (Lleida)
- Cafè Pessets – Restaurant – Sort (Lleida)

## OBSERVATORI DE TENDÈNCIES, COMBINACIONS CULINÀRIES

S'ha seguit investigant per saber què passa al món en matèria de productes, cuines, cultures alimentàries, consumidors i maneres de consumir. Es treballa per conèixer a cada moment per on va la societat, les persones en els seus diferents àmbits i situacions, els seus interessos, motivacions, preocupacions, gustos, modes... pel que fa al menjar, per poder incidir-hi millor. Conèixer per trobar solucions a la millora de l'alimentació en tot moment i circumstància.

També s'ha dissenyat el mètode Alícia de combinacions culinàries (maridatge de productes). Actualment es fa indispensable aplicar una metodologia que ofereixi resultats holístics quan es combinen ingredients. Alícia ha anat desenvolupant diferents protocols amb la finalitat de posicionar-se com a referent en combinacions culinàries. El 2020 la primera versió del mètode ha quedat tancada i s'ha procedit a expandir i aplicar el coneixement amb la finalitat d'obtenir els millors resultats en el desenvolupament de productes i processos per als usuaris i productors.







# ALÍCIA TERRITORI

## PATRIMONI ALIMENTARI I SOSTENIBILITAT

Des de l'àmbit ALÍCIA TERRITORI es treballa per donar valor a la feina de les persones que viuen i treballen al territori. Es treballa per afavorir el desenvolupament local, detectant els actius i com aquests es poden mobilitzar. Es realça el patrimoni natural i cultural lligat a la gastronomia, s'estudien les tradicions i els sabers associats a la biodiversitat i la cultura alimentària arrelada al territori. Es treballa per afavorir l'equilibri territorial en tots els seus aspectes, tant econòmics com socials.

Es treballa en col·laboració amb administracions públiques, entitats de promoció turística, associacions de productors agroalimentaris, cooperatives, universitats, fundacions i restauradors, entre d'altres.

Les activitats se centren en projectes per donar valor a la riquesa gastronòmica dels territoris, a la feina dels seus productors i en ressaltar i dissenyar estratègies gastroturístiques amb aquests valors.

## LÍNIES DE TREBALL I PROJECTES 2020



Estudis sobre productes alimentaris, creació de receptaris i disseny d'elaboracions



Estratègies de promoció de productes del territori



Creació de productes i estratègies gastroturístiques. Construcció d'identitat gastronòmica



Recuperació de receptaris tradicionals i històrics



## ESTUDIS SOBRE PRODUCTES ALIMENTARIS, CREACIÓ DE RECEPTARIS I DISSENY D'ELABORACIONS

Estudi de la procedència dels productes, plats o pràctiques i el seu arrelament a un territori. Es generen continguts aplicables a elaboracions, receptes i consells d'ús. S'interpreten les tradicions existents i es creen receptaris com a eina per realçar els productes i productors locals, i el patrimoni cultural.

ALBERGÍNIA BLANCA. Coordinació amb el Consell Comarcal del Bages i agents del territori per al desenvolupament d'una guia de l'albergínia blanca. Elaboració de continguts de referència gastronòmica, revisió de receptes aportades per restaurants locals i proposta de receptes elaborades per la Fundació Alícia. L'objectiu de la guia és donar a conèixer als mateixos habitants del Bages, les particularitats i singularitats d'aquest producte. Es pretén consolidar el producte com un atractiu gastronòmic pel visitant del Bages, i en conseqüència, en l'afavoriment d'un turisme proper, sostenible i responsable.





## ESTRATÈGIES DE PROMOCIÓ DE PRODUCTES DEL TERRITORI

Desenvolupar propostes pràctiques i realistes per donar valor a productes i productors locals. Es treballen estratègies que fomentin tant visites turístiques sostenibles, com el coneixement dels productes facilitant així la seva venda i distribució a mercats.



BENVINGUTS A PAGÈS (5a edició). Alícia, com cada any, ha participat en l'organització d'aquesta festa de la pagesia catalana. El 2020, la pandèmia ha obligat a traslladar la festa al format virtual. Durant el primer cap de setmana d'octubre, una representació dels productors han ofert xerrades divulgatives, visites virtuals i tutorials amb consells sobre alimentació, entre d'altres activitats. Restaurants i allotjaments han presentat també la seva oferta per poder allargar l'experiència des del mateix territori i durant tot l'any.

Benvinguts a Pagès és un cap de setmana en el qual explotacions de tot Catalunya obren les portes de casa seva per ensenyar-nos els camps, ramats i obradors. Dos dies únics per redescobrir on neix tot allò que mengem i conèixer de prop les persones que produeixen els aliments que ens arriben a casa. Una oportunitat per omplir el rebost comprant directament al productor.





## CREACIÓ DE PRODUCTES I ESTRATÈGIES GASTROTURÍSTIQUES. CONSTRUCCIÓ D'IDENTITAT GASTRONÒMICA

Dissenyar i desenvolupar propostes i estratègies gastroturístiques que donin valor al territori en totes les seves vessants: cultural, paisatgística, de productors, de productes, de la restauració i de la seva gent. Fomentar el turisme sostenible des dels productes i la gastronomia del territori.

BARCELONA, MAR I MUNTANYA. S'ha treballat en el desenvolupament d'una proposta de conceptualització de mar i muntanya com a identitat gastronòmica de la ciutat de Barcelona. És un projecte d'investigació i desenvolupament per a l'Ajuntament de Barcelona, que ha combinat la recerca culinària sobre el concepte mar i muntanya, el seu encaix en la ciutat de Barcelona i com aquesta idea pot capitalitzar un discurs i unes accions orientades a construir una estratègia gastronòmica sòlida i que faci visible el potencial de la ciutat. S'han treballat aspectes de sostenibilitat i resiliència alimentària de les ciutats del futur. S'han presentat propostes per a desenvolupar de forma pràctica els resultats del projecte.





ATLANTIC GASTRONOMY CENTER. La Fundació Alícia, juntament amb el Cabildo de Tenerife, ha treballat en el desenvolupament d'un pla d'actuacions que fomenti la innovació en el sector de la restauració i la producció agroalimentària de Tenerife. El 2020, continuant el projecte iniciat l'any anterior, s'han dissenyat les funcionalitats i logística d'un centre d'innovació anomenat provisionalment "Atlantic Gastronomy Center". S'ha dissenyat l'estratègia formativa que permeti cobrir les necessitats del sector en matèria gastronòmica i d'especialització en els diferents àmbits de la cadena de valor de la gastronomia insular. El projecte ha estat presentat oficialment el desembre de 2020.

**SANT FRUITÓS DE BAGES I L'ARRÒS.** Juntament amb l'Ajuntament de Sant Fruitós de Bages i com a continuació del projecte de valorització de l'arròs al municipi com actiu gastronòmic, s'ha treballat per situar a la vila com a referent de la cuina de l'arròs d'interior, amb accions com la creació del consell de l'arròs -d'on penjaran diferents accions de promoció i formació- i una proposta d'agermanament de la festa de l'arròs que es celebra cada hivern amb altres llocs que són referència en la cultura arrossera (Delta de l'Ebre o Pals a l'Empordà).

PROJECTE TREMP. Amb l'Ajuntament de Tremp se segueix treballant en la construcció d'una identitat gastronòmica del territori, fomentant la cuina i producció de productes agroalimentaris que l'identifiquin. El 2020 s'ha seguit potenciant la cuina basada en els recursos dels boscos del Pallars, traspasant coneixement i tècniques a restauradors de la comarca per ser referents en aquest tipus de cuina. També s'ha seguit amb l'assessorament a petites empreses per incentivar la innovació amb productes de la zona i potenciar les seves possibilitats comercials i d'identificació. És un projecte clar de desenvolupament local des d'una perspectiva holística (de conjunt).



## RECUPERACIÓ DE RECEPTARIS TRADICIONALS I HISTÒRICS

Recuperació i interpretació d'elaboracions i receptaris tradicionals i històrics com a eina per realçar el patrimoni cultural d'un territori.

RECEPTARIS HISTÒRICS 7 PORTES. Alícia col·labora i treballa els pròlegs de tecnologia culinària de la col·lecció "Receptaris Històrics de Cuina Catalana", del Restaurant 7 Portes de Barcelona. És un projecte de recuperació, estudi i edició crítica dels receptaris més importants de la història de la cuina catalana, de la mà de l'Editorial Barcino.

El projecte té la finalitat de posar aquest coneixement a l'abast dels investigadors i la societat en general, i mostra l'evolució, les transformacions i les continuïtats de la cuina catalana. L'anàlisi d'aquests textos i receptes aconsegueix donar una perspectiva de l'evolució de la societat, i aclareix l'origen de les pràctiques culinàries, costums gastronòmics i culturals.



MONESTIR DE PEDRALBES. Alícia ha treballat en un projecte de documentació del Mató de Pedralbes amb l'objectiu de registrar i analitzar confidencialment les característiques i potencialitats culinàries d'aquesta recepta tan patrimonial, sempre d'acord i amb la tutela de la direcció de la Comunitat del Monestir.

El 2020 s'ha dissenyat un taller per oferir als visitants al monestir i donar a conèixer el mató i la història de la seva elaboració. També s'ha treballat un segon taller que presenta algunes receptes de l'època medieval, on els productes de l'hort del monestir són protagonistes; un taller que explica a través de receptes la història de l'hort medieval.

CUINA MODERNISTA AL PARC GÜELL. En col·laboració amb el Museu d'Història de Barcelona, s'ha fet un projecte de contextualització de la cuina modernista i s'ha fet una selecció d'algunes receptes representatives. S'ha estudiat aquest moment històric de Barcelona i els lligams entre la cuina, la cultura, l'economia, la política i la societat. S'ha estudiat tant la cuina de les classes benestants, com la realitat obrera, la tradició de les fondes, la literatura gastronòmica o altres obres literàries (Rusiñol i el seu teatre, per exemple) i els receptaris per saber, per exemple, l'origen dels canelons a la Barcelonina o l'activitat del vermut modernista del Parc Güell.







# SOSTENIBILITAT I ELS OBJECTIUS DE DESENVOLUPAMENT SOSTENIBLE

El desembre de 2020, el secretari general de l'ONU, Antonio Guterres, ha demanat als líders mundials que declarin l'estat d'emergència climàtica als seus països amb l'objectiu de que impulsin accions que evitin un escalfament global catastròfic per al planeta.

Les previsions apunten que el creixement previst de la població combinat amb els actuals models de creixement social i econòmic superaran la capacitat del planeta de proveir recursos necessaris en un futur proper. La sobre-població i la modernització de la societat generen, d'una banda, pressió sobre els ecosistemes i canvi climàtic i, de l'altra, desigualtat i pobresa. Només mesures contundents de protecció ambiental poden fer canviar aquesta tendència. És possible construir un entorn estable, però s'han de fer canvis en els models de producció, tant primària com industrial i també en el plantejament de l'ús de la tecnologia. Tenim consciència del que passa, i en podem comprovar les conseqüències, però no acabem d'actuar tots plegats per redreçar la situació.

## LA AGENDA 2030 DE LAS NACIONS UNIDES. ELS OBJECTIUS DE DESENVOLUPAMENT SOSTENIBLE (ODS)

Aconseguir un desenvolupament sostenible sense anar tots a una no és una tasca fàcil. El 25 de setembre de 2015, a la seu de les Nacions Unides a Nova York, 193 líders mundials es van comprometre amb 17 Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS o Objectius Globals), que constitueixen el marc d'actuació a nivell mundial. Per primera vegada, unes fites clares i un llenguatge comú per a tothom: estats, administracions, corporacions, organismes, empreses i persones. Representen el compromís d'erradicar la pobresa i aconseguir el desenvolupament sostenible el 2030 a tot el món, sense excloure ningú de la seva responsabilitat. En definitiva, una guia de treball i una crida a tots els països per afrontar junts i de manera urgent els grans desafiaments als que s'enfronta la humanitat.



**OBJECTIUS GLOBAIS**  
de Desenvolupament Sostenible



## EL COMPROMÍS I LA VISIÓ D'ALÍCIA

A la Fundació Alícia es treballa per millorar l'alimentació de les persones, una alimentació sana, sostenible i bona per a tothom. El nostre treball, des de sempre i imprescindiblement, va estretament alineat amb el compromís de sostenibilitat. El 2012, juntament amb el gran activista de la gestió ambiental i el malbaratament alimentari Paco Muñoz (traspassat el gener de 2018) i el seu equip de l'Oficina de Medi Ambient de la Universitat Autònoma de Barcelona, la Fundació Alícia va publicar "Aprofitem el Menjar", la primera guia per a la reducció del malbaratament alimentari en el sector de l'hostaleria, la restauració i el càtering. Els darrers anys s'ha desenvolupat l'Índex Alícia, eina bàsica que qualifica la qualitat i idoneïtat d'un producte o servei alimentari en funció de les seves característiques imprescindibles: ser sa (és a dir segur, suficient i equilibrat), ser sostenible (econòmic, ecològic i pràctic) i ser bo (ètic, significatiu i estimulant), sempre en relació amb qui els ha de consumir. La sostenibilitat és sempre present en tots els projectes i actuacions de la fundació com a part d'una unitat imprescindible de qualitat i idoneïtat.



Per a la Fundació Alícia, el repte de menjar és ahora individual -cal garantir la bona alimentació de cada persona- i global -s'han de garantir els recursos actuals i de futur, per a tothom - però les respostes han de ser necessàriament locals. Perquè els aliments locals han modelat (i han estat modelats), per una cuina que defineixen i els defineix. Perquè aquesta cuina i la seva agricultura, ramaderia i pesca associades, formen part i, al mateix temps, conformen la base de la cultura de cada comunitat, defineixen els costums, expliquen les festes i condicionen tant la vida quotidiana, com l'univers simbòlic. Perquè, a més, totes aquestes activitats són les que han definit els diferents paisatges.

La Fundació Alícia aborda la sostenibilitat alimentària des de totes les seves vessants, de forma aplicada i invertint en l'educació de la població, de la indústria alimentària i del món de la restauració. Incidint, tenint en compte, les diferents opcions de consum (a casa, la indústria, els mercats, les col·lectivitats, els restaurants etc.), treballant els productes i els processos (la compra, la transformació, l'aprofitament, les coccions, el malbaratament, etc.).

Els ODS ens ofereixen la possibilitat de visualitzar, amb un llenguatge i una simbologia universal, el compromís que Alícia sempre ha tingut amb la sostenibilitat. Alícia està totalment alineada en l'acompliment de l'Agenda 2030 en el seu conjunt. S'ha desenvolupat metodologia que ens assegura l'alineació de cada projecte, de cada desenvolupament, amb els ODS sobre els qual, amb la nostra activitat, podem incidir-hi de forma directa. Som realistes, i havent analitzat amb profunditat els 17 i les seves respectives fites, s'han determinat cinc d'ells com els més estretament vinculats a l'activitat de la Fundació.



Hem desenvolupat programes de transferència de coneixement per ajudar a la presa de consciència de tots els actors vinculats amb l'alimentació, perquè tots sapiguem exigir però també complir amb el compromís d'aconseguir un món més sostenible. Hem marcat pautes de comportament per al nostre tarannà diari als llocs de treball, per complir amb els compromisos que tots els que formem part d'Alícia hem d'assolir; la suma de bones accions senzilles i quotidianes orientades a la sostenibilitat, faran una gran aportació al repte global que tots hem d'aconseguir.





# TALLERS I FORMACIÓ

Els tallers i jornades de formació són els formats principals de divulgació i transferència de coneixement d'Alícia. Són actuacions que es fan tant a les instal·lacions de la Fundació, com a les de les empreses i entitats que les sol·liciten i a través de les quals s'aprèn i s'experimenta de manera lúdica, demostrativa o pràctica. Són una molt bona expressió de l'activitat que fa Alícia per a millorar l'alimentació de les persones.

L'any 2020, donada la situació que ha comportat la pandèmia del COVID-19, aquestes actuacions s'han realitzat majoritàriament en format online, a través d'una plataforma pròpia o de les habilitades per les entitats receptores. Aquest nou format permet arribar a molts més beneficiaris i passarà a formar part de l'oferta formativa d'Alícia juntament amb les accions presencials.

## TIPOLOGIA DE TALLERS

### TALLERS PER A ESCOLES

La Fundació Catalunya La Pedrera disposa d'un ampli programa de tallers per a les escoles, un projecte didàctic confeccionat a partir dels currículums escolars que consta de visites i tallers per a tots els nivells educatius. El programa fa un èmfasi especial en els continguts procedimentals, és a dir, l'objectiu és que l'experimentació sigui la principal activitat d'aprenentatge. Aquesta és la característica diferencial dels tallers de cuina, alimentació i ciència, que es duen a terme a les instal·lacions d'Alícia.

### TALLERS A LA CARTA

Són actuacions formatives en les quals els continguts s'adapten a les necessitats i requeriments dels assistents i es divulguen d'una manera demostrativa i participativa. Aquests tallers van destinats a empreses, centres, associacions i tot tipus de col·lectius que volen canalitzar el coneixement creat a Alícia. Aquests tallers, tant si s'efectuen a les instal·lacions d'Alícia, com a les del sol·licitant o de forma online, són una de les activitats de transferència amb més demanda i més èxit de la Fundació.

El 2020 s'han efectuat 28 actuacions d'aquesta tipologia, majoritàriament de forma virtual, amb un total de 7.183 beneficiaris.

### TALLERS D'EDUCACIÓ I PROMOCIÓ DE BONS HÀBITS

Accions de divulgació i demostració de cuina que tenen com a objectiu promoure bons hàbits entre la població infantil i adolescent, però també adulta. Contribueixen a fomentar una millora de l'alimentació present i futura de les persones i, en conseqüència, de la seva qualitat de vida.

El 2020 s'han efectuat 5 actuacions d'aquesta tipologia, amb un total de 968 beneficiaris.

## TALLERS PER MILLORAR LA RESTAURACIÓ COL·LECTIVA I SOCIAL

Divulgació i transferència a cuiners i restauradors. Sessions culinàries demostratives orientades a millorar l'oferta culinària de la restauració col·lectiva, adaptant-la a les necessitats dels diferents tipus de comensals, per edat i estat de salut que aquests puguin presentar.

El 2020 s'han efectuat 2 actuacions d'aquesta tipologia amb un total de 198 beneficiaris

## TALLERS PER A CENTRES SOCIO SANITARIS I RESIDÈNCIES

Sessions culinàries demostratives per a professionals vinculats a l'alimentació d'hospitals, residències i centres socio-sanitaris. Sessions demostratives referents a característiques de l'alimentació en funció de les necessitats dels diferents tipus de comensals i les seves particularitats alimentàries. La planificació dels menús o la dieta de textura modificada són algunes de les matèries formatives destacades.

El 2020 s'han efectuat 6 actuacions d'aquesta tipologia, majoritàriament de forma virtual, amb un total de 1.850 beneficiaris.

## TALLERS PER COL·LECTIUS AMB NECESSITATS ESPECIALS

Sessions adaptades als requeriments alimentaris de diferents tipus d'afeccions de salut o altres requeriments socials que calgui tenir en compte. Es presenten propostes culinàries per ajudar a millorar el dia a dia de persones afectades per patologies i tractaments específics. Aquest tipus de tallers s'adapten en funció de l'afecció i del tipus de destinatari: cuidadors, metges, afectats, personal sanitari i d'altres relacionats amb cada situació. És una tipologia de tallers altament demanada pels professionals del sector socio-sanitari.

El 2020 s'han efectuat 12 actuacions d'aquesta tipologia, majoritàriament en format virtual, amb un total de 661 beneficiaris.





## CATÀLEG DE TALLERS PER A EMPRESES I ENTITATS

El 2020, s'ha estructurat també un ampli catàleg de tallers per mostrar i donar cobertura a les demandes d'empreses i entitats. Uns formats i continguts concrets per explicar els coneixements que es desenvolupen i posar-los a l'abast de tothom. Tots aquests tallers poden adaptar-se a particularitats específiques de qui els sol·licita i es poden fer tant presencials, com en format virtual.



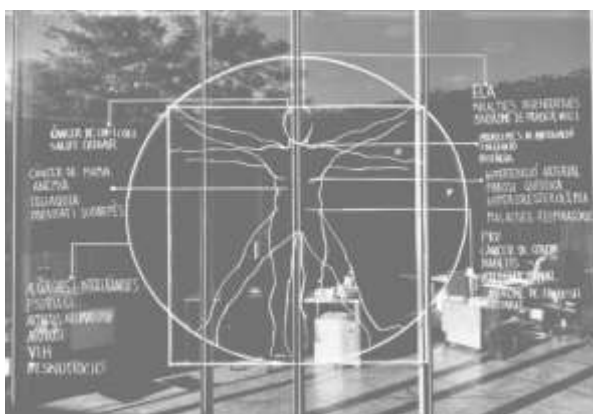
### VISITA GUIADA

Una visita guiada a les instal·lacions de la Fundació per conèixer el què s'hi cou, quins són els nostres valors i els projectes més singulars. Aprofitant la transparència de l'edifici, la visita inclou un recorregut per a les instal·lacions acompanyat d'un relat on s'explica el sentit d'Àlícia.



### PROMOCIÓ D'HÀBITS PER A EMPRESES

Taller per millorar l'estil de vida del personal de les empreses. Per facilitar als treballadors recomanacions, eines dietètiques i culinàries, senzilles i pràctiques, que ajudin a millorar els seus hàbits, en benefici de la seva salut, millorant també d'aquesta manera, el seu acompliment professional.



### INTRODUCCIÓ A LA CUINA TERAPÈUTICA

Taller per introduir al personal sanitari en l'adquisició d'habilitats culinàries perquè les puguin transmetre als pacients, facilitant així la millora de la salut a través de l'alimentació i saber-la gestionar en el dia a dia.



### AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES

Taller per conèixer quins són els requeriments i les eines per poder adaptar l'alimentació de les persones amb al·lèrgies i intoleràncies alimentàries de manera segura, pràctica i senzilla, tant a casa, com en els serveis de restauració.





### ALIMENTACIÓ I TEXTURA MODIFICADA

Taller per adquirir coneixements i habilitats culinàries que ajudin a millorar la qualitat dels plats de textura modificada a nivell d'acceptació organolèptica, valor nutricional i seguretat.



### CREATIVITAT A LA CUINA

Taller per entendre el concepte de creativitat a través de la cuina, coneixent els seus orígens i les seves aplicacions. Aprendre a menjar millor sent creatius però pràctics, deixant de banda la monotonia i gaudint a l'hora de preparar el menjar.



### FERMENTATS

Taller per conèixer el món dels fermentats, les seves propietats saludables i com introduir-los en el dia a dia a través d'elaboracions senzilles, per aprofitar aliments i com una part de la nostra cuina.



### CUINA CATALANA

Taller que dona a conèixer la riquesa de la cultura gastronòmica de Catalunya, els seus plats i els seus productes.



### SOSTENIBILITAT: TOTS SOM ACTORS I TOTS SOM RESPONSABLES

Taller per facilitar la comprensió dels principals conceptes de sostenibilitat, des de l'experiència i coneixement d'Àlícia. Per ajudar a la presa de consciència de tots els actors vinculats amb l'alimentació, perquè se sàpiga exigir però també complir amb el compromís d'aconseguir un món més sostenible.



### MENJAR FORA DE CASA

Donar a conèixer eines senzilles i pràctiques que ajudin a millorar la gestió dels àpats per poder menjar fora de casa, d'una manera més sana, segura i sostenible.



### MALBARATAMENT

Taller en el que es mostra com des del món de l'alimentació i des de la cuina, s'actua contra el malbaratament alimentari. Es basa en situacions d'actualitat, té en compte tendències i també costums ben arrelades. S'explica, però sobretot es demostra i practica. Un coneixement integral vinculat a la gestió de l'alimentació, però no des d'una vessant teòrica, sinó de l'alimentació del dia a dia.



### STREET FOOD

#### MULTICULTURALITAT AL NOSTRE ABAST

Taller mitjançant el qual, a partir d'un viatge pels fogons i cuines típiques del carrer, s'apropa als assistents a diferents cultures arreu del món. Coneixent tècniques, ingredients exòtics i sobretot, particularitats de la cultura alimentària de diferents països.





# ACTUACIONS DESTACADES

---

## CONSELLS ALIMENTARIS PER AFRONTAR EL CONFINAMENT

La Vanguardia, març -  
maig 2020



Durant el mesos de confinament domiciliari obligatoris (del 13 de març a principis de maig de 2020) Alícia ha publicat un article cada dia al diari La Vanguardia (en paper i online), a la secció "COMER". Petites píndoles informatives que Alícia ha elaborat pensant en aportar coneixement pràctic per ajudar a que tothom mengi millor, i en especial, en període excepcional de confinament. Quaranta-dos articles, consells

pràctics i fàcils de seguir perquè, confinats a casa, es pogués menjar cada dia de manera sana, sostenible i satisfactòria. La rapidesa en afrontar els principals reptes de gestió de l'alimentació durant el confinament i l'ajuda que representaven a les persones tancades a casa i desconcertades per la situació, va fer que els articles fossin massivament llegits, segons contrasten les dades.

---

## FRUTO DIÁLOGOS DO ALIMENTO 2020

Sao Paulo, gener de 2020



FRUTO és una plataforma de connexió, compromís i mobilització d'accions, projectes, persones, organitzacions i empreses interessades en solucionar els grans desafiaments de la producció d'aliment bo, net i just, en el món d'avui i els propers anys. El seminari "FRUTO Diálogos do Alimento", és un esdeveniment internacional anual que es celebra cada mes de gener a Sao Paulo, creat pel xef Alex Atala i el productor cultural Felipe Ribenboim.

El gener de 2020 s'ha celebrat la tercera edició per abordar l'aliment en la seva forma holística. Aliment del cos, de l'ànima i de la natura. Que nodreix de coneixements, històries i cultura. Que ens dona salut. L'aliment és transversal a totes les relacions humanes. En Toni Massanés ha participat en aquesta tercera edició amb la ponència: "Salut, alimentació i ciència".

---

---

**PREMIS  
ÉCOTROPHÉLIA  
ESPANYA 2020**

Món Sant Benet,  
setembre de 2020



A la seu de la Fundació Àlicia s'ha celebrat la jornada de presentació i lliurament dels premis Écotrophélia Espanya 2020. Després de passar una fase de selecció, un total de sis equips han estat seleccionats per participar en el concurs, mitjançant l'elaboració i posterior tast d'un producte que compleixi una sèrie de criteris concrets: ha de ser innovador en alguna de les seves fases (concepte, aspectes tècnics, formulació, envasat), mantenir la perspectiva mediambiental, que es pugui comercialitzar i apte per al consum humà.

Écotrophélia és un certamen de referència, organitzat i coordinat pel

departament d'R+D+i de FIAB que premia el talent i la innovació de joves estudiants universitaris i d'escoles tècniques i futurs treballadors del sector d'alimentació i begudes.

1r premi: Universitat Autònoma de Barcelona, presentant *Tricube* unes postres de iogurt, xocolata negra i crema catalana.

2n premi: Universitat Politècnica de València, presentant una tulipa elaborada a força de llavor d'oliva.

3r premi: Universitat de Barcelona, amb el producte *Yasta!*, un gelificat tipus *noodles* apte per a celíacs i llest per menjar sense necessitat d'afegir-hi aigua.

---

**TALLER “QUÈ FEM  
AQUEST NADAL?”**

Món Sant Benet,  
desembre de 2020



Donada la situació especial de COVID-19, per ajudar a les persones en dates tan assenyalades i per donar suport als productors, el comerç i la restauració de proximitat en un moment tan complicat, la Fundació Àlicia i la Diputació de Barcelona han preparat el taller online “Què fem aquest Nadal?”, una sèrie de propostes culinàries pràctiques per poder celebrar, en petit comitè i amb totes les mesures de seguretat, unes festes de Nadal excepcionalment especials.

Aquest taller, que s'ha fet en *streaming* el dia 10 de desembre, també ha tingut com a objectiu, el recordar l'excel·lència dels nostres productes i la importància de cuidar-

se i cuidar la nostra família a l'hora de menjar. En aquest sentit, la Fundació Àlicia ha proposat una sèrie de trucs i receptes per les festes de Nadal que tenen en compte des del teixit de productors de proximitat i artesans alimentaris, fins els comerciants, els botiguers i els restauradors. Tots, actors imprescindibles per poder tenir una gastronomia com la que tenim.

En el taller també s'han fet propostes de cuiners molt reconeguts de les comarques de Barcelona, així com productors de les comarques de Barcelona que són font d'inspiració per posar-se el davantal i treure profit als productes de la terra.

---

**‘SOPES’ UN LLIBRE  
IMPRESINDIBLE  
PELS AMANTS DELS  
PLATS DE CULLERA**

Publicat el novembre de 2020



Les sopes, són un pilar bàsic de totes les tradicions culinàries. El novembre de 2020, la Fundació Alícia ha publicat el llibre “Sopes”/”Sopas”, editat per l’Editorial Planeta, i que permet explorar el món d’aquesta elaboració i una de les seves majors virtuts, la seva versatilitat. Tal i com

detalla Paul Freedman, catedràtic d’història de la Universitat de Yale, en el pròleg del llibre: “Es tracta d’una elaboració culinària que traspasa fronteres i, per què no, qualsevol país del món podria reclamar-la com a patrimoni propi”.

---

**‘LA DESPENSA  
JAPONESA’  
INGREDIENTS I  
COMBINACIONS  
ORIENT-OCCIDENT**

Publicat el juliol de 2020



UDON Asian Food i la Fundació Alícia han presentat “La Despensa Japonesa”, un llibre imprescindible per als amants de la cuina del Japó. Concebut com una enciclopèdia de sabors orientals, el llibre pretén donar a conèixer les propietats i possibles combinacions de més de 100 ingredients d’origen japonès. L’objectiu és que els cuiners

occidentals, ja sigui a nivell domèstic com professional, tinguin al seu abast una eina de coneixement útil i pràctica per aplicar aquests ingredients en la seva cuina. Per a l’elaboració dels continguts, Alícia ha emprat la metodologia de combinacions culinàries aplicada a ingredients japonesos en la cultura alimentària occidental.

---

## LES ARRELS PREMEDIIEVALS DE LA CUINA CATALANA

Publicat el novembre de 2020



“Les arrels premedievals de la cuina catalana” és el títol del llibre editat per l'Associació Catalana de Bioarqueologia i la Fundació Alícia que recull els treballs de la jornada del mateix nom que es va celebrar el 2014 i que va comptar amb la col·laboració de l'IPHES (Institut Català de Paleoecologia Humana i Evolució Social). El volum, que només està disponible en versió digital, inclou els articles dedicats a cinc grans fases cronològiques (el

paleolític, el neolític, l'edat del bronze, l'època ibèrica i l'època romana), dins dels quals es fa un èmfasi especial en els productes disponibles en cada moment i els que es van incorporant a la nostra dieta, les tècniques de tractament dels aliments i la relació que es pot establir amb alguns plats actuals de la nostra cuina. El llibre ha estat presentat en una sessió virtual, amb més de 100 persones el mes de novembre.

---

## HEALTH WARRIORS

Barcelona, octubre de 2020



Health Warriors és un moviment de col·laboració ciutadana iniciat a Barcelona i format per més de 40 persones amb l'únic compromís de donar de menjar a qui més ho necessita. Va començar donant suport al personal sanitari de Barcelona i el projecte ha anat evolucionant per oferir aliments a famílies en risc extrem d'exclusió, monoparentals, migrants, i a totes aquelles persones que s'han vist impactades per la crisi econòmica generada pel COVID-19.

Una de les particularitats d'aquesta iniciativa el 2020, ha estat el lliurament de caixes de menjar a famílies durant 15 setmanes, fent-ho en el mateix dia que s'emplenaven, el que ha permès que es pugui incloure producte fresc com, fruites, verdures de temporada i iogurts. Alícia s'ha sumat a la campanya juntament amb Danone, supervisant l'equilibri alimentari i nutricional dels lots alimentaris i dissenyant un fulletó informatiu perquè, a més de donar aliments, s'aporti informació que capaci a les famílies per escollir, combinar i cuinar aliments.



# CURS APLICAT DE R+D+i CULINÀRIA

## ESTUDIANTS EN PRÀCTIQUES

Amb la voluntat de contribuir a perfeccionar el potencial humà existent en tot l'àmbit d'actuació de la Fundació i convençuts de la importància que tenen el progrés científic, la investigació i la creativitat per al desenvolupament de la societat, Alícia acull estudiants en pràctiques i també ha organitzat el curs aplicat de R+D+i culinària. Uns formats per introduir als estudiants en el treball per projectes, en el món de la innovació i en l'aplicació del mètode Alícia.

El programa de pràctiques té com a finalitat contribuir a millorar la qualificació professional i acadèmica d'estudiants i professionals que cursen o tenen estudis superiors i universitaris relacionats amb la cuina, la salut i l'alimentació, i el patrimoni gastronòmic i alimentari dels territoris.





## ESTUDIANTS DURANT **L'ANY 2020**

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



# IMPACTE SOCIAL

## EDUCACIÓ I PROMOCIÓ DE BONS HÀBITS 2.410

Programa TAS ("Tu i Alícia per la salut")  
Ayuda en Acción  
Tallers Tibidabo  
Càritas – Creu Roja

## FORMACIÓ UNIVERSITÀRIA I PREUNIVERSITÀRIA 197

Grau en Ciències Culinàries i Gastronòmiques al CETT.  
Formacions a universitaris i postgraus.  
Accions a preuniversitaris.  
Curs aplicat de R+D+i Culinària.  
Màster en Envel·liment i Salut – Universitat Rovira i Virgili.

## TALLERS DIVERSOS SOBRE ALIMENTACIÓ 9.745

Tallers d'innovació, cuina i continguts vinculats.  
Tallers de cuina, alimentació i salut.  
Tallers de bons hàbits per a personal d'entitats.  
Tallers per a col·lectius amb necessitats especials.  
Tallers per a residències, centres socio-sanitaris i professionals de la salut.

---

## GRANS ACTUACIONS 475.500

Benvinguts a pagès, 5a edició virtual	330.000
Accions Health Warriors Danone - repartiment racions/àpats	140.000
Diabetesalacarta.org - web i xarxes	5.500

## MITJANS DE COMUNICACIÓ 1.496.715

Programes de Radio (Cat Radio – Ser) - oients segons EGM	42.000
Articles alimentació La Vanguardia - accessos article web	1.454.715











alícia

**Fundació Alícia, Alimentació i Ciència**  
Camí de Sant Benet, s/n  
08272 Sant Fruitós de Bages  
T. 938759402 - [info@alicia.cat](mailto:info@alicia.cat) - [www.alicia.cat](http://www.alicia.cat)