

alícia

Memoria de actividades 2023

[www.alicia.cat](http://www.alicia.cat)



# Memoria

2023

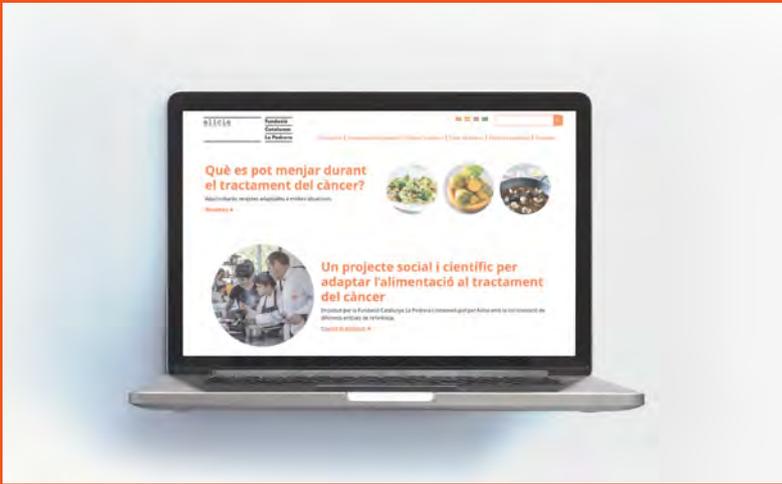
alícia

Memoria de actividades 2023

# Índice

(4) PRESENTACIÓN · (5) ALÍCIA · (8) ÁMBITOS de ACTUACIÓN · (9) ALÍCIA SALUD Promoción de buenos hábitos alimentarios · (11) Medicina culinaria. Soluciones alimentarias para restricciones o situaciones especiales · (24) Restauración colectiva · (26) Inteligencia artificial · (27) ALÍCIA INNOVACIÓN Programa de innovación · (31) Innovación y mejora de productos y procesos · (38) ALÍCIA TERRITORIO Estudios sobre productos alimentarios · (40) Estrategias de promoción de productos y territorio · (48) BENEFICIARIOS – IMPACTOS · (49) EMPRESAS Y ENTIDADES CON LAS QUE SE HA COLABORADO





(14)  
*OncoAlícia*



(28)  
*Salud e intel·ligència artificial*



(33)  
*Elaborados con cordero*



(34)  
*Restaurantes innovadores*



[www.alicia.cat](http://www.alicia.cat)

(37)  
*Taller "7000 años comiendo sano"*

alícia

# Presentación



*Toni Massanés*  
*Director General*

Memoria de actividades 2023

Alícia acaba de cumplir 20 años. Cuando hacíamos exploraciones y visitas que nos ayudaran a diseñar lo que debería ser este laboratorio de la comida responsable, comprobamos que no existía nada parecido. Precisamente por eso, y porque estábamos convencidos de que la necesidad y la oportunidad sí que existían, lo teníamos que hacer.

Pero pasar de la idea, de la intuición, incluso de la visión a ejercer una función efectiva, continuada y transformadora, con impacto en la sociedad, no es nada fácil. Actuar conlleva negociar con una realidad compleja y cambiante. El responsable de una de las infraestructuras de conocimiento que visitamos en estas exploraciones nos dijo: "no sabréis realmente a qué os dedicáis hasta dentro de 10 años". No fue fácil ni rápido aprender el oficio, pero con el tiempo hemos llegado a saber bastante bien qué es, hacia dónde va y por qué caminos se debe mover Alícia para contribuir a que todo el mundo coma mejor.

Los primeros que lo deben saber son los propios miembros de Alícia, porque como nos enseñó nuestro presidente Germán Ramón-Cortés: "las organizaciones acaban siendo lo que creen que son los que las componen". También es imprescindible que lo sepa el entorno con quien interactuamos, la sociedad en general y los que son responsables. Hace falta, pues, comunicación interna y externa.

No menos necesaria es la comunicación para hacer llegar de forma efectiva, comprensible y práctica el conocimiento y proyectos desarrollados a los beneficiarios. Los canales para llegar son

múltiples y complementarios, como el lenguaje a emplear.

No es lo mismo dirigirse al profesional de salud que a la persona, su familia, los cuidadores, el productor alimentario, el emprendedor, la industria, los programadores y responsables de comedores colectivos ... También depende de la edad, el momento, la oportunidad y muchas otras variables. Por eso, los formatos empleados por Alícia van del presencial al virtual o mixto, a través de talleres, libros, artículos, informes, prototipos, pilotos, programas de actuación, seminarios, cursos, webs, aplicaciones, exposiciones, redes sociales, radio, audiovisual, jornadas y congresos.

Pero por la misma naturaleza diferencial de las soluciones que desarrollamos; porque somos conscientes de que comer bien depende de las circunstancias particulares de cada uno; para adecuar mejor el mensaje y también el lenguaje a las necesidades, características, dudas y preferencias de cada persona; para interactuar con ella de manera más fluida y comprensible respetando al mismo tiempo la intimidad ... tal vez las nuevas herramientas de inteligencia artificial nos podrán ayudar.

Por eso, este año hemos empezado a explorarlas sin dejar de investigar y llevar a cabo cada día los proyectos concretos centrados en la alimentación y el bienestar de nuestros conciudadanos, el desarrollo rural, la industria saludable y sostenible, el apoyo a la innovación de los productores y el patrimonio gastronómico que a continuación repasamos.



alícia

# QUIÉNES SOMOS

Alícia es un centro de investigación en alimentación y cocina que investiga productos y procesos culinarios; que innova y trabaja para la promoción de buenos hábitos alimentarios y para mejorar la alimentación de las personas, poniendo especial atención a aquellas con restricciones alimentarias y otros problemas de salud; también para realzar el patrimonio alimentario y gastronómico de los territorios.

Alícia es una fundación privada sin ánimo de lucro creada en 2003. El patronato está formado por la Fundación Catalunya La Pedrera, la Generalitat de Catalunya y personas de gran prestigio relacionadas con el mundo de la alimentación. Forma parte del conjunto de

entidades que acoge la Fundación Catalunya La Pedrera y tiene su sede en Món Sant Benet (Sant Fruitós de Bages - Barcelona).

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

# PATRONATO

**VALENTÍ ROQUETA GUILLAMET**

*Presidente de honor*

**JOAQUIM NIN BORREDÀ**

*Generalitat de Catalunya - Departamento de Investigación y Universidades - Vocal*

**JOSEP MARIA LOZANO SOLER**

*Vocal*

**LLUÍS A. GUERRERO SALA**

*Vocal*

**GERMÁN RAMÓN-CORTÉS MONTANER**

*Presidente*

**DAVID MASCORT SUBIRANAS**

*Generalitat de Catalunya - Departamento de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural - Vocal*

**MANEL ROSELL MARTÍ**

*Vocal*

**MARIA LOURDES REIG PUIG**

*Vocal*

**MARTA LACAMBRA PUIG**

*Secretaria*

**MERCÈ SALVAT GUINJOAN**

*Generalitat de Catalunya - Departamento de Salud - Vocal*

**SEBASTIÀ CATLLÀ CALVET**

*Vocal*

# RECURSOS

## Personal

Massanés Sánchez, **Antoni**

Puig-Pey Boher, **Marc**

García Duran, **Eva**

Roura Carvajal, **Elena**

Badal León, **Laia**

Pareja Sierra, **Sara Lucia**

Sala Francàs, **Elies**

Millan Valverde, **Rosa**

Juárez Muriel, **Fabiola**

Gálvez Playà, **Adriana**

Igual Aguilar, **Noemí**

Ribas Serra, **Joan**

Martini Capovilla, **Vinicius**

Coll Pedragosa, **Alba**

Basela Dalmau, **Eva**

Barba Martínez, **Amanda**

Silla Salvador, **Míreia**

Lozano Rodríguez, **Josep**

Jiménez Cabrera, **Pablo**

Barrionuevo Blanco, **Daniel**



● Mujeres ● Hombres

## Colaboradores

Boixader Camprubí, **Ariadna**

Pallarès Ciurana, **Clara**

Monné Torrónategui, **Rita**

Colom Berga, **David**

## Estudiantes

Arranz Ayllón, **Ana**

Kang, **Dongjin**

Rodríguez Gelis, **Iris**

Mas Ballester, **Laura**

Núñez Vásquez, **Catalina C.**

Singla Singla, **Laura**

Díez Salas, **Alba**

Romero Salón, **Claudia**

Molino Altisent, **Núria**

Riba Lleonart, **Mireia**

Ramos Fernández de Santana, **Adriana**

# ÁMBITOS DE ACTUACIÓN

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



## Salud

Salud y buenos hábitos alimentarios

65 proyectos y actuaciones durante 2023



## Innovación

Desarrollo e innovación gastronómica

37 proyectos y actuaciones durante 2023



## Territorio

Patrimonio alimentario y sostenibilidad

24 proyectos y actuaciones durante 2023

# Alícia SaLud

## 0.1



**ELOBJETIVO:** Mejorar la salud desde la alimentación y los hábitos alimentarios de las personas, poniendo énfasis en aquellas con problemas de salud y/o restricciones alimentarias.

- Una buena alimentación puede ayudar a reducir el riesgo de padecer enfermedades físicas y mentales y a promover un envejecimiento más saludable.
- Prevenir, curar y cuidar. Una alimentación adecuada para las personas con enfermedades o restricciones mejora significativamente su calidad de vida, ayuda a controlar los síntomas, reduce el

riesgo de complicaciones y mejora la gestión de la enfermedad en general.

- Promover una alimentación saludable y accesible para personas con enfermedades con elevada prevalencia puede contribuir a reducir los costes sanitarios a largo plazo. Una mejor gestión de estas, a través de una alimentación adecuada, puede disminuir la necesidad de intervenciones médicas costosas, hospitalizaciones y medicamentos, lo que beneficia tanto a los pacientes como a los sistemas de salud.

# Promoción de buenos hábitos alimentarios



En colaboración con el **Hospital Sant Joan de Déu de Barcelona**, se han creado contenidos para artículos y cápsulas audiovisuales dirigidos a familias, para promover la cocina como herramienta básica de una alimentación saludable. Estos contenidos divulgativos se pueden consultar en el Portal Faros del propio hospital, dedicado a la promoción de la salud y el bienestar infantil y juvenil.

La evidencia científica pone de manifiesto que las personas con discapacidad intelectual suelen tener unos hábitos alimentarios poco saludables y niveles bajos de actividad física. Alicia dispone del programa FruitTAS, que a través de sesiones y materiales visuales, prácticos y dinámicos, promueve una alimentación sana y equilibrada a través del consumo de fruta para jóvenes con discapacidad intelectual leve o moderada. Alicia ha aplicado el programa en una acción formativa para chicos y chicas de la **Fundación Ampans de Manresa**.

Hemos participado en el programa **Locos por la Ciencia de la Fundación Catalunya La Pedrera**, que fomenta las vocaciones científico-tecnológicas vinculadas al mundo de la investigación para jóvenes de 1º y 2º de bachillerato, mediante sesiones impartidas por profesionales en centros de investigación de referencia de Catalunya. Alicia ha realizado junto con el **Hospital Universitario de Bellvitge** sesiones de formación basadas en una alimentación saludable para la población general y para personas con situaciones concretas.

Para **Égora**, grupo de centros deportivos municipales, se ha trabajado la relación entre alimentación y la práctica de actividad física; las bases imprescindibles para una alimentación saludable y equilibrada (recomendaciones de frecuencia de consumo, cómo hacer las comidas diarias más equilibradas, su planificación durante el día, entre otras).

# Medicina culinaria. Soluciones alimentarias para restricciones o situaciones especiales

La medicina culinaria o cocina terapéutica es un campo de la medicina, avalado por la comunidad científica, que se basa en aportar herramientas y recursos, a través de la cocina, de la alimentación y su gestión diaria, que puedan ser de ayuda, tanto a personal sanitario a la hora de dar recomendaciones, como a pacientes o a quien prepara la comida (cuidadores, restaurantes, industria, etc.).

## Enfermedades y situaciones especiales trabajadas en 2023

- Cáncer**
- Obesidad**
- Dieta cetogénica**
- Enfermedad renal**
- Personas mayores**
- Endometriosis**
- Diabetes**
- Insomnio**
- Afasia**
- Disfagia o dificultad al tragar**
- Autismo**
- Parálisis cerebral**
- Microbiota**

Como referentes en medicina culinaria, Alícia ha participado en la **7ª edición del Congreso Gastronomía y Salud, GASTRONOMIX**, un evento organizado por la Academia Aragonesa de Gastronomía y la Fundación Cook & Chef Institute, con el patrocinio de Alimentos de Aragón, Turismo de Aragón (Gobierno de Aragón). Se ha compartido conocimiento, ideas y experiencias en torno a la gastronomía

saludable y sostenible y la innovación tecnológica en cocina. El binomio “gastronomía y salud”, continúa posicionándose como el gran punto de interés y debate en el mundo de la investigación, la hostelería y la industria agroalimentaria para satisfacer a un público cada vez más preocupado por su bienestar alimentario.

## Cáncer



A finales de octubre de 2022, Alícia y la Fundación Catalunya La Pedrera pusieron al alcance de todos, la web [oncoalicia.com](http://oncoalicia.com), un espacio en la red para ayudar a las personas que están en tratamiento oncológico, sus familiares, cuidadores y también personal sanitario, a cuidar de su alimentación durante el proceso, sin renunciar a disfrutar de la comida.

El objetivo se centra en ayudar a las personas con cáncer a mantener un estado nutricional óptimo, explicando las bases de la alimentación que hay que seguir después del diagnóstico de la enfermedad. Los contenidos desarrollados ofrecen consejos

dietéticos más concretos sobre cómo comer durante las diferentes fases del tratamiento y durante la aparición de los efectos secundarios más comunes que pueden afectar el sistema digestivo y, por tanto, el apetito y la tolerancia en la dieta.

El Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades, ha concedido a Alícia el proyecto presentado en la convocatoria 2023 “Ayudas para el fomento de la cultura científica, tecnológica y de la innovación” **para realizar acciones de divulgación de la web.**

En referencia a [la web oncoAlícia.com](http://la web oncoAlícia.com), se ha

trabajado en los siguientes contenidos, formatos y acciones:

- Desarrollo de un folleto descargable con las recomendaciones básicas sobre comer durante el tratamiento de cáncer para que los centros hospitalarios o cuidadores lo puedan entregar a los pacientes, donde se incluye un código QR que facilita el acceso a la plataforma.
- Realización de un estudio de usabilidad de la plataforma con pacientes y profesionales del Hospital Clínic de Barcelona.
- Revisión y actualización del apartado 'Mitos y creencias' con nueva evidencia científica y otros aspectos de interés.
- Creación de contenidos sobre un nuevo tipo de tumor, el cáncer gástrico, con la colaboración del **Instituto Catalán de Oncología de**

**Badalona (Can Ruti)**. Estos contenidos serán incorporados a la página web durante el segundo trimestre de 2024.

- Desarrollo de nuevos contenidos sobre fatiga crónica como uno de los principales efectos secundarios del tratamiento oncológico.
- Traducción de la web al portugués, con la colaboración de **SENAC (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial)** de Brasil, una institución educativa formada por diversas organizaciones dedicadas a la formación profesional y la educación técnica en diversos sectores, también en el gastronómico y nutricional.
- Se ha conseguido la certificación como Web médica acreditada por el Colegio de Médicos de Barcelona.



Hemos compartido una semana de trabajo con Bill Yosses, responsable de cocina de la administración del presidente Obama (EE. UU). Actualmente, es activista en la lucha contra la obesidad infantil, colabora en proyectos alimentación y cáncer, así como en proyectos internacionales de mejora de la alimentación, potenciando la agricultura local.



*Proyecto sobre alimentación y cáncer con Bill Yosses.*

**Realización y participación en seminarios y jornadas de presentación a sociedades científicas, colegios profesionales, y otras acciones de difusión en torno a la alimentación y el cáncer.**

- Sesión de formación para Dietistas-Nutricionistas adheridos o interesados en el programa "Això s'ho val!" (¡Esto lo vale!), del Colegio de **Dietistas-Nutricionistas de Catalunya (CODINUCAT)**. Barcelona, abril 2023.
- Participación en la semana de la experiencia al paciente del **Hospital Clínic de Barcelona**. Barcelona, marzo 2023.
- Sesión divulgativa con demostración culinaria relacionada con la alimentación durante el tratamiento oncológico, en el marco de la Semana de la Lucha Contra el Cáncer del **Ayuntamiento de Pineda de Mar**. Pineda de Mar, febrero 2023.
- Participación en el **XXI Congreso Catalán de Sinología y Patología de Mama**. Santa Susanna, junio 2023.



II jornadas Nutrierca.

## Enfermedad renal

Un mal funcionamiento de los riñones puede derivar en enfermedad renal crónica. Con el tiempo, puede provocar complicaciones graves tales como insuficiencia renal, enfermedad cardiovascular, anemia, desequilibrios electrolíticos y problemas óseos. Según la Sociedad Española de Nefrología, se estima que alrededor del 10% de la población adulta en España tiene algún grado de enfermedad renal crónica.

Una alimentación equilibrada y ajustada en diferentes nutrientes como sodio, potasio, fósforo y proteína animal, es clave para mejorar la calidad de vida de los pacientes. Pero la adherencia a este tipo de dieta no es fácil y es necesario dar herramientas, pautas y propuestas culinarias para conseguir que sea fácil de seguir, práctica y sabrosa.

Alicia ha continuado con la investigación y el desarrollo de actuaciones específicas para mejorar la alimentación de las personas que sufren enfermedad renal.

- Con el apoyo de la farmacéutica **Vifor Pharma** y junto con el servicio de nefrología y trasplante del **Hospital Clínic de Barcelona**, se han diseñado y llevado a cabo las **II Jornadas Nutrierca**, durante los días

25, 26 y 27 de junio. Se trata de un programa formativo sobre medicina culinaria para profesionales en el tratamiento de la enfermedad renal. Alicia se ha centrado en el papel que juega la microbiota intestinal en la enfermedad y también en aportar conocimiento y herramientas nutricionales y culinarias para gestionar la alimentación del paciente frágil.

- Se ha colaborado con la **Fundación Puigvert** de Barcelona, institución sanitaria de referencia en urología, nefrología, andrología y medicina reproductiva, para transferir a los usuarios y pacientes conocimientos muy prácticos a través de un taller sobre alimentación y cocina, para ayudarles en la gestión de su alimentación.

- Hemos trabajado en el proyecto de emprendimiento Nurse Cook, colaborando en la creación y puesta en marcha de un servicio de comidas a domicilio para personas con insuficiencia renal y otras patologías. El proyecto ha consistido en el diseño teórico de los menús y fichas de elaboración, y en el asesoramiento para poner en funcionamiento la cocina central con las adaptaciones necesarias.

# Diabetes



España es el segundo país con más prevalencia de diabetes de Europa, con unos 5,1 millones de adultos que la padecen. Uno de cada diez adultos en todo el mundo vive actualmente con diabetes y se prevé que la cifra total aumente a 643 millones (11,3%) en 2030 y 783 millones (12,2%) en 2045.

El control de la diabetes a través de la alimentación es imprescindible para mantener unos niveles adecuados y estables de glucosa en sangre y prevenir el desarrollo de enfermedades cardiovasculares y / o renales, entre otras.

La plataforma web [diabetesalacarta.org](http://diabetesalacarta.org) es un espacio de contenidos esenciales para la gestión de la alimentación con un gran número de contenidos y herramientas para personas con diabetes tipo 2 (DM2). Este es el portal de referencia de educación terapéutica en diabetes para muchos profesionales sanitarios y de consulta para personas que acaban de ser diagnosticadas con esta enfermedad, tanto en Catalunya como en el resto de España y Sur-América.

Alicia ha continuado con la promoción, divulgación y mantenimiento de esta web, además de la creación de contenidos y herramientas adaptadas a las nuevas necesidades, tendencias y problemáticas expresadas por profesionales sanitarios relacionadas con la diabetes.

De forma destacada, se ha trabajado en el desarrollo de un **protocolo de visita dirigido a profesionales sanitarios** con el objetivo de ayudarles a la atención al paciente con diabetes. Como resultado, se ha puesto en funcionamiento un nuevo apartado en la web que pretende ser una guía interactiva para que los profesionales puedan consultar información, así como herramientas y materiales para ayudar a que las personas con diabetes dispongan de una pauta clara y fácil para gestionar su alimentación. Especialmente, está indicado en las primeras visitas con pacientes que acaban de ser diagnosticados de DM2. Este apartado ha tenido una gran aceptación entre los profesionales, con más de 500 altas a fecha diciembre 2023.

Hemos participado en la **III Edición de Menarini Diabetes Foco** dirigida a profesionales médicos con el objetivo de analizar los últimos avances y cambios que está experimentando la forma de atender a personas con diabetes. Alicia ha realizado una sesión sobre alimentación y diabetes e inflamación, fomentando el consumo de aquellos alimentos, combinaciones, técnicas de cocción y preparaciones más adecuadas.

Con el **Hospital Clínic de Barcelona** se ha trabajado en el proyecto **REDI**, que forma parte de un programa de intervención sobre estilo de vida. Los pacientes son tratados con una dieta baja en calorías en la que, durante doce semanas, se nutren exclusivamente con productos sustitutos (batidos, natillas y sopas) y, en una segunda fase, se empiezan a reintroducir alimentos y preparaciones ajustadas a las necesidades y requisitos nutricionales establecidos. Alicia ha trabajado junto con el equipo de nutrición del hospital en los contenidos, diseño y desarrollo de videorecetas que ayuden a los participantes a elaborar preparaciones con las indicaciones recomendadas según las necesidades de la segunda fase del estudio.

Enmarcado en el curso **“Educación terapéutica en diabetes”** organizado por el **Aula Clínic del Hospital Clínic de Barcelona**, Alicia ha participado, un año más, con la ponencia **“El Arte de la Cocina en Diabetes”** sobre cocina controlada en hidratos de carbono y la alimentación hipocalórica.

# Disfagia o dificultad al tragar

La disfagia se define como una dificultad al tragar que afecta a la capacidad de una persona para comer y beber de forma segura y eficaz. Según la SEORL-CCC (Sociedad Española de Otorrinolaringología y Cirugía de Cabeza y Cuello), 2,5 millones de españoles sufren disfagia orofaríngea, de los cuales el 90% no están diagnosticados.

Aparece a consecuencia del proceso de envejecimiento, pero también es un síntoma de diferentes patologías. La incidencia en personas con enfermedades neurodegenerativas como Alzheimer, Parkinson o Esclerosis Lateral Amiotrófica (ELA) es muy alta. También se puede dar en personas que han sufrido un ictus, en personas con cáncer de cabeza y cuello o en tratamiento oncológico por otros tipos de cáncer, y en algunas enfermedades congénitas, afectando no solo a adultos, sino también a niños.

Alícia ha continuado con la investigación y el desarrollo para mejorar la alimentación de las personas que requieren una alimentación de textura modificada y se han hecho sesiones de transferencia a profesionales del sector sociosanitario.

- Formaciones en Valencia destinadas al personal de cocina de los centros del grupo **GESMED** (Gestión Socio-Sanitaria Mediterráneo, S.L.), centradas en “Envejecimiento, alimentación y disfagia” y en el “Proceso de la cocina de textura modificada”.

- Enmarcado en el curso de formación sobre disfagia organizado por el **Aula Fresenius Kabi** y con la colaboración de diferentes profesionales médicos expertos, Alícia ha realizado una sesión referente a aspectos relacionados con la disfagia, viscosidades en los líquidos, hidratación y respuestas culinarias para abordarla.

- Sesión formativa en línea para la **Universidad del Desarrollo de Santiago de Chile** sobre alimentación y textura modificada enfocada a Dietistas-Nutricionistas para su capacitación técnico-culinaria en el abordaje dietético de los pacientes sometidos a cirugía bariátrica. El curso ha contado con la participación de la colaboradora de Alícia, la Dra. Violeta Moizé, especialista en cirugía bariátrica y obesidad del Hospital Clínic de Barcelona.

- **Recetario tradicional catalán para personas con disfagia** o dificultad al tragar. Se ha trabajado en un proyecto para adaptar la textura de recetas tradicionales de la cocina catalana para incrementar su aceptación, con elaboraciones fácilmente identificables, nutricionalmente equilibradas y organolépticamente atractivas. Este proyecto ha sido una continuación del trabajo de adaptación de la cocina vasca hecho durante 2021 y ambos son una herramienta útil tanto para los propios afectados y cuidadores como para la restauración colectiva hospitalaria y residencias.

- Participación en la **1ª Jornada en Disfagia Orofaríngea del Hospital del Mar de Barcelona** en diciembre de 2023. Alícia, con una sesión de cocina y alimentación de textura modificada, ha reforzado la práctica culinaria de algunos de los conceptos tratados durante el congreso, haciendo inciso en cómo asegurar la calidad imprescindible de este tipo de alimentación y mostrando estrategias para conseguirlo.

- Sesión formativa para el ciclo de Cuidados de Auxiliares de Enfermería del **Instituto Baix Camp de Reus**. Como complemento de los contenidos del ciclo formativo, se ha realizado una formación sobre disfagia y alimentación de textura modificada.





# Obesidad

La obesidad continúa aumentando y representa un gran problema de salud pública. Los datos de prevalencia en España, según el Instituto Nacional de Estadística (2020), ponen de manifiesto esta problemática:

- **Sobrepeso: 44,9% hombres y 30,6% mujeres.**
- **Obesidad: 16,5% hombres y 15,5% mujeres.**

Esta enfermedad está estrechamente ligada a la aparición de las llamadas enfermedades no transmisibles, que son la principal causa de muerte en el mundo. Trabajar en la divulgación para prevenirla desde edades tempranas y ayudar a su tratamiento a través de la gestión de la alimentación, es una de las líneas de trabajo de Alicia.

- Participación en el **congreso de la SEEDO (Sociedad Española de la Obesidad)** en el curso dirigido a médicos y profesionales sanitarios con experiencia en el tratamiento de la obesidad. La sesión se ha impartido juntamente con la Dra. Alba Andreu Martí, dietista-nutricionista del servicio de Endocrinología del Hospital Clínic de Barcelona. Madrid, febrero 2023.

- Sesión sobre cocina bariátrica en el Congreso de la SECO (Sociedad Española de Cirugía de la Obesidad) destinada a profesionales sanitarios para adquirir conocimientos básicos de cocina y poder aconsejar a los pacientes con obesidad, tanto antes como después de la cirugía. La sesión se ha llevado a cabo juntamente con la Dra. Violeta Moizé, investigadora y nutricionista clínica de la Unidad Funcional de Obesidad del Hospital Clínic de Barcelona. Las Palmas de Gran Canaria, mayo 2023.

- Diseño y participación de la **VI edición de la Clínic Barcelona Summer School** sobre medicina culinaria centrada en la obesidad. Sant Fruitós de Bages (Món Sant Benet, Alicia), julio 2023.

- El equipo de nutrición en obesidad infantil del **Hospital de Sant Joan de Déu de Barcelona** está desarrollando una plataforma educativa para sus pacientes y familiares. Alicia, en coordinación con el equipo de nutrición del hospital, ha desarrollado recetas y vídeos que dan respuesta a diferentes momentos y situaciones de la alimentación diaria, mostrando técnicas de cocción que permiten cocinar de manera fácil.

# Personas mayores



**El Hub de Innovación Social y Sanitaria (HiSS)**, una iniciativa del Consorcio Sanitario de Terrassa y de la Fundación Joan Costa y Roma en el marco de la Estrategia de Atención Integrada de los Departamentos de Salud y Derechos Sociales y con la colaboración de la Agencia de Atención Integrada Social y Sanitaria de Catalunya, ha seleccionado el proyecto Salsa (Salud, Alimentación y Sociabilidad) enmarcado en El Programa Transforma. El objetivo de esta convocatoria se basa en la búsqueda de propuestas que tengan como finalidad prevenir y combatir la soledad no deseada y sus efectos sociales y de salud a través de soluciones innovadoras.

El proyecto SALSa pretende mejorar la calidad de vida y la autonomía de las personas que viven solas (mayores, migrantes, con diversidad funcional, entre otros), fomentando la colaboración pública-privada para crear redes comunitarias sostenibles de alimentación saludable, autonomía y socialización. La propuesta de Alícia pretende posicionar los restaurantes como servicio sociosanitario para personas solas.

El proyecto se realiza junto con el Instituto Universitario de Investigación en Atención Primaria (IDIAP Jordi Gol) de la Catalunya Central, y tendrá como base de actuaciones el Centro de Atención Primaria (CAP) y restaurantes de Sant Joan de Vilatorrada, en la comarca del Bages (Barcelona).

Desde los servicios sociales y sanitarios del CAP se prescribirá a un determinado grupo de personas ir a comer al restaurante dos días a la semana. Los establecimientos, con la ayuda y supervisión de Alícia, ajustarán los menús y servicios a las necesidades nutricionales y funcionales de las personas que viven solas. El proyecto aprovecha la capacidad culinaria e infraestructuras de que disponen estos establecimientos como espacios amigables y no estigmatizadores, de socialización y cuidado del bienestar. Se evaluará el impacto que el programa tiene en cuanto a salud física y mental de las personas y también el impacto económico en la sanidad pública.

En el marco del **Programa FITA** promocionado por **Cáritas Manresa**, se quiere dar respuesta tanto a personas con necesidades de inserción laboral, así como a personas mayores y familias con necesidades de atención domiciliaria. En este sentido, Alícia ha colaborado impartiendo formación sobre conocimientos y habilidades básicas en la cocina para personas que necesitan acceder a trabajos de tareas domésticas enfocados a ayudar y cuidar a personas mayores.

Otras actuaciones de transferencia y divulgación sobre alimentación y gente mayor:

- Participación en el máster universitario “Envejecimiento y Salud” de la **Universidad Rovira i Virgili**. Sant Fruitós de Bages (Món Sant Benet, Alícia), abril 2023.
- Colaboración con el CLUB65-República de los Seniors, del RACC (Real Automóvil Club de Catalunya), preparando y exponiendo sesiones sobre alimentación para seniors. Barcelona, junio 2023.
- Sesión sobre “Nuevas tendencias en alimentación: hacia un envejecimiento de calidad”, para el **grupo Mutuam** en el Palau Macaya de Barcelona. Mutuam es un conjunto de entidades prestadoras de servicios sanitarios y sociales en Catalunya. Barcelona, septiembre 2023.

# Alimentación y sueño

Juntamente con **AdSalutem**, centro médico dedicado al estudio y tratamiento del trastorno del sueño, se ha desarrollado y resumido conocimiento divulgativo sobre alimentación y sueño. El resultado del trabajo se plasmará en un libro que publicará Editorial Planeta durante 2024.

## Autismo

Las preferencias alimentarias en la infancia de niños con TEA (Trastorno del Espectro Autista) afectan a su alimentación, dificultando que sigan una dieta equilibrada y comprometiendo su estado nutricional a medio-largo plazo.

Alicia y **ATADES (Asociación Tutelar Aragonesa de Discapacidad Intelectual)** han iniciado un estudio de investigación sobre alimentación en niños con autismo. Los objetivos del proyecto se basan en identificar las preferencias alimentarias y condicionantes; adquirir conocimientos que permitan idear y proponer herramientas adaptadas para la gestión de la alimentación de niños con TEA y desarrollar una de pequeño formato como punto de partida de desarrollos futuros.

En este contexto de relación con Atades, se ha participado en el congreso sobre Calidad de Vida e Inclusión en TEA que esta entidad organiza para reunir a profesionales, familiares y personas relacionadas con este trastorno. Este es un punto de encuentro para informar, formar, debatir, abrir vías de colaboración entre profesionales y entidades, y ayudar a familias y personas con TEA.



Estudio sobre autismo y alimentación de ATADES y Alicia.



## Dieta cetogénica

La dieta cetogénica (DC) es un tratamiento dietético indicado por neurólogos para tratar la epilepsia refractaria y otras enfermedades metabólicas, como son el déficit del GLUT-1 y el déficit de PDH. En esta dieta, las grasas son la fuente principal de energía, pudiendo presentar efectos anticonvulsionantes o neuroprotectores en este tipo de pacientes.

Alicia pone el conocimiento de la dieta cetogénica al alcance del público en el sitio web: [ketoAlicia.fundaciocatalunya-lapedrera.com](http://ketoAlicia.fundaciocatalunya-lapedrera.com).

Partiendo del conocimiento y experiencia de Alicia relacionada con la dieta cetogénica, la fundación y **Danone Specialized Nutrition - Epilepsy & Metabolics** colabora periódicamente en el desarrollo de recetas con Ketocal (producto para uso en dietas cetogénicas) con el fin de hacer esta alimentación más variada y deseable. Alicia valida el uso de Ketocal y crea recetas fáciles de cocina casera, teniendo en cuenta utensilios, equipamientos y procesos.

## Afasia – Ictus

La afasia es un trastorno del lenguaje que se produce a consecuencia de una patología cerebral, por eso es más común en adultos que han sufrido un derrame o un ictus. Se trata de la pérdida de capacidad de producir o comprender el lenguaje, debido a lesiones en áreas cerebrales especializadas en estas funciones.

Alicia ha colaborado con **Liberia Community**, sociedad que desarrolla soluciones con tecnología de vanguardia, inclusivas y con impacto social que responden a la realidad de aquellos que no pueden hablar, aumentando sus capacidades de comunicación y mejorando la experiencia de la persona, su bienestar, autonomía y vida social. Se ha asesorado y trabajado contenidos sobre alimentación equilibrada, adaptada y placentera para la solución Liberia THOT, un comunicador de voz bidireccional que ofrece una comunicación fluida e intuitiva al usuario afectado.

## Endometriosis

Se trata de una afección donde un tejido similar al que recubre el interior del útero crece fuera de este. La endometriosis es una enfermedad crónica que afecta significativamente la calidad de vida de las mujeres que la padecen.

Alicia, junto con el Servicio de Experiencias del Paciente del **Hospital Clínic de Barcelona**, ha revisado bibliografía y creado contenidos para desarrollar materiales y herramientas de gestión para la alimentación de mujeres con endometriosis, adaptada a la diversa sintomatología, necesidades y condiciones concretas.

# Parálisis cerebral

Como parte de las actividades que realiza el Área de Alimentación y Deglución de **ASPACE** (Confederación Española de Asociaciones de Atención a las Personas con Parálisis Cerebral), se ha realizado una sesión formativa para la gestión de la alimentación de las personas con parálisis cerebral. La actividad ha tratado conceptos básicos de nutrición y alimentación saludable, microbiota intestinal, grupos de alimentos, macro y micronutrientes, planificación de menús y adaptación de los requisitos nutricionales a diferentes necesidades de los afectados.





# *Restauración colectiva*

El sector de la restauración colectiva tiene un impacto muy importante en la alimentación de la población infantil, de la gente que se encuentra hospitalizada, en centros sociosanitarios o en residencias, así como de los trabajadores de empresas que disponen de cantinas o comedores. Los servicios de alimentación tienen incidencia en la salud, bienestar y rendimiento de los comensales y, en el caso de las escuelas, donde los niños hacen la comida principal del día, también es un espacio divulgativo y de fomento de buenos hábitos alimentarios.

Desde Alicia trabajamos para mejorar la oferta de la restauración colectiva, adaptándola a las necesidades de cada tipología de comensal, al lugar donde se da el servicio, a culturas y tradiciones, aplicando criterios de sostenibilidad, de salud y de calidad organoléptica. Se trabaja juntamente con los servicios de alimentación de todos estos centros y entidades para conseguir una experiencia buena, sana y sostenible en todos sus aspectos (económico, social y ambiental).

## Comedores escolares Proyecto “Mengem d’Aquí”. (Comemos de Aquí)”.

Hemos trabajado con **CREACCIÓ - Agencia de Emprendimiento, Innovación y Conocimiento de Osona** en el proyecto “Comemos de Aquí”, para mejorar y garantizar la oferta de calidad de los menús diarios de los comedores escolares de la comarca de Osona y el Lluçanès. Hemos potenciado la presencia de productos del territorio y temporada, así como la gastronomía local.

Nos hemos reunido en las escuelas para explicar la introducción de más proteína vegetal en los menús, desmentir mitos y

argumentar a nivel salud y sostenibilidad el porqué de las frecuencias de consumo de alimentos actuales en los comedores escolares. Hemos revisado los menús del curso a partir de las valoraciones realizadas por parte del equipo de monitores, CREACCIÓ y los servicios de restauración de las escuelas, cambiando aquellos platos con menos aceptación y adecuándolos a las recomendaciones de la Agencia de Salud Pública de Catalunya.

## Comedores escolares VII jornada PREME: Estrategias de éxito para un menú más saludable y sostenible

Coorganización de la 7ª edición de la jornada PREME, organizada por la **Agencia de Salud Pública de Catalunya** y realizada en las instalaciones de Fundación Alicia el mes de junio de 2023. El foco se ha centrado en facilitar la transición de los comedores escolares hacia un modelo más sostenible.

Dirigida a responsables y profesionales de cocinas y comedores escolares,

empresas de restauración y técnicos/as de salud pública. Se han compartido experiencias de escuelas y empresas que han apostado por el cambio hacia una mayor sostenibilidad de los menús, implementando diferentes estrategias. También se presentaron y compartieron recetas a base de legumbres y hortalizas que han tenido buena aceptación en los comedores escolares.





## Comedores escolares *Proyecto BeTheConcept*

Se ha participado en el proyecto BeTheConcept para estudiar la viabilidad y el diseño de un espacio conceptual competitivo y referente en Catalunya para la generación de hábitos saludables y mejora de la educación nutricional, deportiva y mental en los centros escolares. Un modelo de experiencias 360° que combina la restauración comercial y social.

Se ha contado con la participación de Fundación Champagnat, Serhs Food, Fundación Alícia, Formación y Trabajo, Universidad de Vic y el

Clúster Foodservice. El proyecto se presentó a **ACCIÓ** en la convocatoria de noviembre de 2022 de proyectos para el refuerzo competitivo de las empresas.

Alícia ha participado en la definición global del estudio, ha diseñado menús con una oferta diversa, adaptada a diferentes requisitos y perfiles, tanto para el servicio de comedor escolar como para la oferta de la cantina abierta al público.

## Restauración y alimentación *infantil Lloret de Mar*

El sector de la restauración de Lloret de Mar ha tenido la iniciativa en un aspecto tan importante como es la alimentación infantil. Juntamente con Lloret Futuro, sociedad municipal dedicada a la promoción turística, se ha trabajado para posicionar esta población como destino de turismo familiar, reforzando la oferta gastronómica de los establecimientos, adaptándola a las necesidades de las familias con niños.

Hemos trabajado la aplicación y consolidación de un sello/certificación para establecimientos de

restauración y hostelería que ofrezcan propuestas gastronómicas saludables para niños. Estos establecimientos pueden ser bares y restaurantes, pero también hoteles y complejos turísticos con oferta gastronómica. El sello, identificado como "Little Foodies", ya ha sido incorporado por más de 30 establecimientos, que han recibido la formación correspondiente y ofrecen una oferta alimentaria que garantiza a niños y familias una experiencia gastronómica, adaptada, placentera, saludable, diversa y completa.





## Restauración colectiva *Gente mayor*

Alícia ha asesorado y trabajado junto con **Serhs Food**, empresa alimentaria del sector de la hostelería que ofrece un servicio integral en la producción y venta de productos alimentarios de quinta gama, así como la gestión de restauración para terceros (hospitales, escuelas, servicios municipales, empresas y eventos).

Se ha llevado a cabo la mejora de la percepción gastronómica de la oferta, platos acabados y se ha abordado el proyecto de innovación "cocina sin sal" para unificar referencias que puedan cubrir la oferta de las actuales derivaciones sin sal, así como la oferta basal habitual, tanto para servicios de restauración hospitalaria como otras no sociosanitarias.

Hemos trabajado el servicio de comida de **Come en Compañía** de la Fundación Catalunya La Pedrera (FCLP) que tiene como objetivo mejorar la calidad de vida de personas mayores mediante una oferta de comidas saludables.

Los usuarios son personas que necesitan relacionarse y sentirse acompañadas y también aquellas con problemas cognitivos leves o moderados que tienen dificultades en la gestión de las comidas. Este servicio se ofrece en los diferentes espacios sociales de la FCLP en Catalunya.

Alícia ha trabajado para mejorar la calidad del menú, realizando un diagnóstico de los comedores en diferentes espacios, con grupos focales de usuarios y visitas durante las comidas. Se han analizado los menús servidos y los servicios de catering. Se ha creado un documento que recoge las premisas esenciales que debe cumplir el menú para adaptarse a las necesidades de los comensales en el contexto de la alimentación, el envejecimiento y el deterioro cognitivo.

El proyecto seguirá en 2024 con una propuesta de adecuación de espacios y un seguimiento de la puesta en funcionamiento de las mejoras recomendadas.

## Restauración colectiva — *Empresas y Catering*

Con **BoiSa**, empresa especializada en la elaboración de comidas saludables para diferentes colectivos, hemos diseñado una planificación de menús para ser implementada en su cocina central. Estos menús están pensados para las personas que comen en el trabajo. Se ha desarrollado una propuesta diversa para cada día con combinaciones

de primer y segundo plato, con el objetivo de que los usuarios puedan elegir. Se contempla la alimentación saludable y equilibrada, adaptada a las características del público objetivo en cuanto a frecuencia de consumo de grupos de alimentos y requisitos nutricionales, pero también teniendo en cuenta las preferencias, cultura y tendencias alimentarias.



# Inteligencia artificial

LA inteligencia artificial (IA) es una herramienta que ayudará cada vez más a gestionar de manera ágil y personalizada muchos aspectos de salud. Por sus características, será una excelente ayuda para hacer llegar a quien lo requiera, el conocimiento práctico necesario desarrollado por Alícia para comer mejor.

Con la voluntad de iniciarse en la IA, Alícia se ha presentado, junto con Bestiario Proyectos de Barcelona, a la convocatoria FOODITY de financiación con fondos europeos. FOODITY (Food and nutrition data driven innovation respectful of citizen's data Sovereignty) es un proyecto financiado por la Comisión Europea como parte del programa Horizonte Europa. A lo largo de tres años (2023-2026), el proyecto

FOODITY trabajará para contribuir y revolucionar los sistemas europeos de alimentación y nutrición.

El **proyecto DIAITA**, presentado por Alícia y Bestiario, ha sido seleccionado en el marco de FOODITY 2023-2025. Es una propuesta de creación de una herramienta de IA para ayudar a las personas con cáncer de colon a comer mejor. El proyecto se integrará en un ecosistema saludable de tecnologías digitales para la alimentación y la nutrición que, respetando el derecho de los ciudadanos a la soberanía de sus datos personales, demuestre el potencial de estos datos para aportar soluciones de salud y nutrición hacia sistemas alimentarios más eficientes y sostenibles.



# Alicia Innovación



**EL OBJETIVO:** Innovar y acompañar a empresas del sector agroalimentario y pequeños productores aplicando la creatividad y el rigor científico para mejorar y desarrollar nuevos productos y procesos que incidan en la mejora de la alimentación de las personas.

La innovación en el sector alimentario es el proceso de aplicar ideas y creatividad para mejorar productos, procesos y servicios relacionados con la alimentación. Esto incluye el desarrollo de nuevos alimentos, la mejora de técnicas de producción y conservación, la implementación de tecnologías para aumentar la eficiencia y la sostenibilidad, y el diseño de envases más seguros y ecológicos. La innovación debe contemplar las tendencias y preferencias del consumidor para ofrecer productos más saludables, seguros y accesibles, mejorar la cadena de suministro y responder a los retos globales como la seguridad

alimentaria y la emergencia climática.

- La innovación es una herramienta clave para dotar de valor añadido a los productos alimentarios, diferenciarse y atraer al consumidor.
- La sociedad actual evidencia la necesidad y la preocupación por una alimentación adaptada a sus necesidades, segura y sostenible.
- Las empresas tienen el compromiso de cumplir con la Agenda 2030 de las Naciones Unidas.
- La creatividad es fundamental para generar ideas y soluciones innovadoras, originales y adaptadas a las necesidades; mientras que el rigor científico garantiza la calidad, seguridad y eficacia de los productos y procesos trabajados.



# Programa de innovación

Alícia pone al servicio de las pequeñas empresas toda su capacidad de innovación y desarrollo para ayudar a dar más valor a sus productos y posicionarse en el mercado.

Se dispone de un programa de innovación para acompañar al sector alimentario a encarar proyectos de innovación y desarrollo que mejoren su oferta de productos y les permita crecer y posicionarse en los mercados. Este año en el marco del Programa de Innovación se han trabajado los siguientes proyectos:

Aprovechamiento de **subproductos de la industria avícola** con el objetivo de reducir el desperdicio alimentario, la huella ambiental y mejorar organolépticamente y nutricionalmente productos cárnicos.

Se ha trabajado con **emprendedores** y la empresa **Torrent e Hijos** en la detección de posibilidades de uso de excedentes para desarrollar nuevos productos con valor añadido y arraigados a la cultura gastronómica catalana. Este proyecto se ha trabajado junto con la Escuela Agraria del Empordà en el Marco de la Estrategia Alimentaria de la Generalitat de Catalunya.

Exploración **de fermentados a base de legumbres** de proximidad para **Indaga**, una iniciativa que trabaja para fomentar el conocimiento y las aplicaciones de

la fermentación y otras herramientas de valorización gastronómica. Además de desarrollar nuevos productos con tempeh, se han explorado las posibilidades del aprovechamiento de subproductos de la industria cervecera y quesera. Este proyecto se ha trabajado junto con la Escuela Agraria del Empordà en el Marco de la Estrategia Alimentaria de la Generalitat de Catalunya.

Optimización del proceso de elaboración **de ratafía artesanal para Carnívoro de Terraprim**, una entidad que se dedica a elaborar ratafía a sol y serena de forma tradicional y que quiere adaptar el proceso a una pequeña planta piloto para poder comercializar el producto a lo largo de todo el año. Este proyecto se ha trabajado en el Marco de la Estrategia Alimentaria de la Generalitat de Catalunya.

Con **Alimentos Onyar**, una entidad de inserción laboral para personas con discapacidad intelectual del Grupo Fundación Ramon Noguera se ha trabajado en la reformulación de la masa de su línea de **pasta fresca rellena** para conseguir mayor finura y elasticidad y, de este modo, poder aumentar la cantidad de relleno para hacerla más sabrosa. Este proyecto se ha trabajado en el Marco de la Estrategia Alimentaria de la Generalitat de Catalunya.

Desarrollo de elaboraciones de **5ª gama con cordero** para **Can Fanera**, una carnicería tradicional con obrador propio que pretende crecer, dar valor y facilitar el consumo de productos de calidad y proximidad en formatos adaptados a las necesidades del consumidor actual. Este proyecto se ha trabajado en el Marco de la Estrategia Alimentaria de la Generalitat de Catalunya.

Actualmente se tiran 14.000 kg anuales **de subproductos derivados de la fabricación de caldos**, lo que plantea un reto sobre cómo

aprovechar estos residuos para hacer elaborados con valor añadido. Junto con **Can Garriga**, se ha conseguido dar nuevas posibilidades de uso de estos subproductos en formato pasta tipo untable. Este proyecto se ha trabajado en el Marco de la Estrategia Alimentaria de la Generalitat de Catalunya.

Con **Mas Albornà y Mallart Artesanos Xarcuters** se ha desarrollado el **paté Malvasia de Sitges**, un nuevo elaborado cárnico singular, con impacto, innovador y arraigado al territorio, que preserva el patrimonio gastronómico local y crea sinergias con los productos y la gastronomía de la comarca del Penedès y las periféricas.

Se ha acompañado también a empresas del sector agroalimentario en la ideación y desarrollo de productos para explorar otras categorías alimentarias donde la nutrición y la salud tienen un peso destacado. Se han trabajado **masas de pan enriquecidas con harinas vegetales** y una **línea de caramelos funcionales**.



Productos finales del proyecto de innovación con Mas Albornà y Mallart Artesanos Xarcuters.

# Innovación y mejora de productos y procesos

## Nuevos productos con base de aceituna

Se ha trabajado en la ideación y el desarrollo de nuevas líneas de producto con base de oliva, teniendo en cuenta las tendencias actuales de alimentación, así como las demandas y necesidades de los consumidores, para dar una respuesta a través de productos innovadores, buenos, de calidad y que sean reproducibles a escala industrial.

## Elaborados de 5ª gama con mollejas y filetes de pato no engordado

Siguiendo en la línea de ofrecer una mejor alternativa a los productos de pato de foie gras tradicional con la marca FoieGood, se ha colaborado con la empresa **Malvasia** en torno a la innovación y la sostenibilidad. Se ha explorado la aplicación de otras partes del pato no engordado con potencial gastronómico para hacer **platos completos de 5ª gama** listos para cocinar.

## Elaborados del sector primario

La globalización ha aportado nuevos productos alimentarios que la población se ha hecho suyos y ha incrementado la competencia a las empresas que elaboran productos más tradicionales. Los cambios hacen esencial la necesidad de innovación, pero las características de las pequeñas y medianas empresas del sector primario hacen difícil este proceso.

En el marco de la Estrategia Alimentaria de Catalunya de la Generalitat, se ha llevado a cabo el proyecto “Elaborados del sector primario para incrementar su valor añadido”. Este trabajo fomenta la innovación para pequeñas y medianas empresas y productores del sector primario, creando método, conocimiento, e identificando necesidades técnicas y recursos para hacer elaborados e incrementar el valor añadido de los productos.

Se han publicado los dos portafolios de los proyectos realizados durante el 2022 que posibilitan desarrollar **elaborados con cordero** (dos platos preparados de 5ª gama: un fricandó y un curri) y **untables de legumbres** (lentejas, garbanzos y judías). También se han ideado y conceptualizado nuevos elaborados con los siguientes productos:

● **CALABAZA.** Se ha estandarizado un **elaborado de salsa de calabaza asada** condimentada como una picada y esterilizada, donde se ha potenciado este valor organoléptico, su practicidad y versatilidad culinaria y el hecho de poderse conservar a temperatura ambiente para alargar y desestacionalizar su consumo.

● **FRUTA DE HUESO.** Se trata de un tipo de fruta muy perecedera, con una estacionalidad muy marcada y que, por la logística de distribución, o se acaba cosechando de forma prematura, obteniendo un producto de baja calidad, o se acaba estropeando muy rápido. Para hacer frente a estas problemáticas, se han desarrollado unas **bases cocinadas** con fruta de hueso solas o con otros ingredientes. Estos nuevos elaborados destacan por su versatilidad, dado que se pueden

añadir a los platos, como guarniciones dulces o saladas, o incluso comerlos directamente.

● **ESPECIES DE PESCADO DE LA COSTA CATALANA POCO CONOCIDAS Y POCO VALORADAS.** La falta de relevo generacional, la situación de emergencia climática y la incertidumbre de tipos de especies que se pescan, hace que el sector pesquero catalán esté en crisis. Con el fin de potenciar el pescado de la costa catalana y disponer de estas especies durante todo el año, se han desarrollado prototipos culinarios de una **conserva de pescado de costa catalana**, concretamente un **encebollado con canana** y un **escabeche con alacha**, ambos susceptibles a elaborarse con otras especies de proximidad.



Elaborats amb xai.

## Metodología culinaria para la identificación y potenciación de aromas alimentarios

En colaboración con Lucta, Alícia aplica una metodología culinaria que sistematiza el conocimiento para desarrollar elaboraciones gastronómicas que ayuden a potenciar su perfil aromático. Este conocimiento permite a la industria crear aromas para mejorar la experiencia alimentaria, así como ser utilizadas en la alimentación de personas en situaciones especiales, restricciones o patologías, ya que pueden facilitar la aceptación de ciertas dietas, productos o elaboraciones.

Se han explorado las posibilidades aromáticas de algunos crustáceos conocidos por su potencial gastronómico, identificando y potenciando su perfil aromático.

## Estudio de aplicación y comportamiento de nuevos productos

Se ha trabajado en un estudio de aplicación de diferentes ingredientes funcionales en diversas matrices alimentarias y en recetas con el objetivo de poder evaluar cómo afectan en diferentes parámetros en la alimentación de colectivos donde el déficit de nutrientes es habitual.

## Restaurantes innovadores

En el marco de la Estrategia Alimentaria de Catalunya de la Generalitat, Alícia ha trabajado con el sector de la restauración en un proyecto piloto que pretende articular y consolidar una comunidad abierta de restaurantes que actúen como actores transformadores para impulsar innovaciones con valor añadido e impacto en toda la cadena agroalimentaria, a través de la gastronomía vinculada al territorio.

Del trabajo y la puesta en común de las necesidades e intereses de los 27 restaurantes incluidos en la red, para 2023 se han elegido y trabajado dos proyectos que se consideran de interés para el sector:

● **Vínculo entre restauradores y productores.** Se han identificado las necesidades y problemáticas de los restauradores en cuanto al uso de productos del territorio; y se ha realizado un estudio donde se plantean propuestas de posibles soluciones y

estrategias para fomentar este vínculo.

● **Innovar en la tradición.** Promover la innovación y aportar valor añadido y conocimiento en torno a la tradición culinaria catalana, el territorio y los productos locales. Se han generado contenidos y materiales divulgativos para los restauradores sobre el uso de **legumbres** y sus posibilidades gastronómicas, tendencias y salud; el uso de los **aceites de oliva virgen extra catalanes** como ingrediente culinario; y se ha realizado un estudio comparativo de **ostras** para realzar el valor gastronómico de las producciones del Delta del Ebro.

La red también ha sido un punto de encuentro entre restauradores para compartir conocimiento. En octubre, en las instalaciones de Alícia se ha realizado una sesión con los restaurantes implicados para presentar estos trabajos y valorar el interés e idoneidad de estas iniciativas para el sector.



Jornada presencial del projecte Restaurants Innovadors.

## Divulgación y transferencia

**Alicia ha participado en congresos, ferias y jornadas profesionales, así como impartido sesiones formativas para divulgar el conocimiento generado y utilizado en el desarrollo de los proyectos de innovación.**

- **Escuela de Hostelería Joviat de Manresa.** Sesión formativa sobre el mundo vegetal en el sector de la restauración y las posibilidades gastronómicas del mundo *plant-based*. Sant Fruitós de Bages (Món Sant Benet, Alicia), marzo 2023.

- **Instituto Escuela de Hostelería y Turismo de Cambrils.** Sesión formativa sobre fermentados y sus posibilidades de uso y gastronómicas, enfocadas a estudiantes de cocina y dirección de cocina del centro en el marco de las Jornadas de la Galera. Sant Fruitós de Bages (Món Sant Benet, Alicia), abril 2023.

- **Basque Culinary Center.** Sesión divulgativa sobre el Método Alicia, que se aplica en los proyectos de innovación, para estudiantes del Máster de Turismo Gastronómico del BCC. Sant Fruitós de Bages (Món Sant Benet, Alicia), mayo 2023.

- **2ª Edición del Concurso de Retos de la Cátedra UB-Danone de Alimentación Saludable Y Sostenible.** Alicia ha participado como jurado especializado en el concurso de retos de la cátedra, que promueve y divulga conocimiento sobre el yogur y las leches fermentadas en el ámbito de la alimentación, la nutrición y la salud. Barcelona, mayo 2023.

- **Sanitas Mayores.** Sesión formativa destinada a personal de centros residenciales gestionados por Sanitas Mayores. Se han mostrado herramientas creativas que profesionales de cocina, enfermeras, logopedas y médicos pueden aplicar para fomentar y asegurar que la alimentación de los residentes sea placentera, atractiva, nutritiva y segura. Sant Fruitós de Bages (Món Sant Benet, Alicia), junio 2023.

- **Escuela Elisava.** Sesión divulgativa sobre el Método Alicia, que se aplica en los proyectos de innovación, para alumnos de Elisava Escuela Universitaria de Diseño e Ingeniería de Barcelona. Sant Fruitós de Bages (Món Sant Benet, Alicia), junio 2023.

- **V Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS).** Congreso para el intercambio de conocimiento y debate entre la academia y la industria para poder aportar soluciones innovadoras y globales a los retos complejos de las ciencias sensoriales. Alicia ha participado con una ponencia presentando la metodología propia utilizada en las catas gastronómicas y de combinaciones culinarias. Girona, junio 2023.

- **FIAB - Ecotrophelia.** Alicia ha acogido la 14ª edición de los Premios Ecotrophelia España 2023, con el apoyo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), con el objetivo de incentivar la creatividad de los estudiantes del sector de la alimentación y bebidas y el desarrollo de productos innovadores, impulsando el emprendimiento y talento en las aulas universitarias. Sant Fruitós de Bages (Món Sant Benet, Alicia), septiembre 2023.

- **Ayuntamiento de Terrassa, programa "Alimentemprèn".** Participación en una sesión sobre tendencias e innovación en el sector alimentario, en el programa de emprendimiento "Alimentemprèn" organizado por el Ayuntamiento de Terrassa, y dirigido a emprendedores, empresas y entidades que quieren desarrollar su proyecto de innovación en el sector alimentario. Terrassa, octubre 2023.

- **IX Edición del Premio Cátedra UB-Danone de Alimentación Saludable Y Sostenible.** Alicia ha participado como jurado especializado para premiar a los mejores TFG de los grados en Nutrición Humana y Dietética, Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Ciencias Culinarias y Gastronómicas (Universidad de Barcelona-CETT). Barcelona, diciembre 2023.



alícia

0.3

# Alícia Territorio

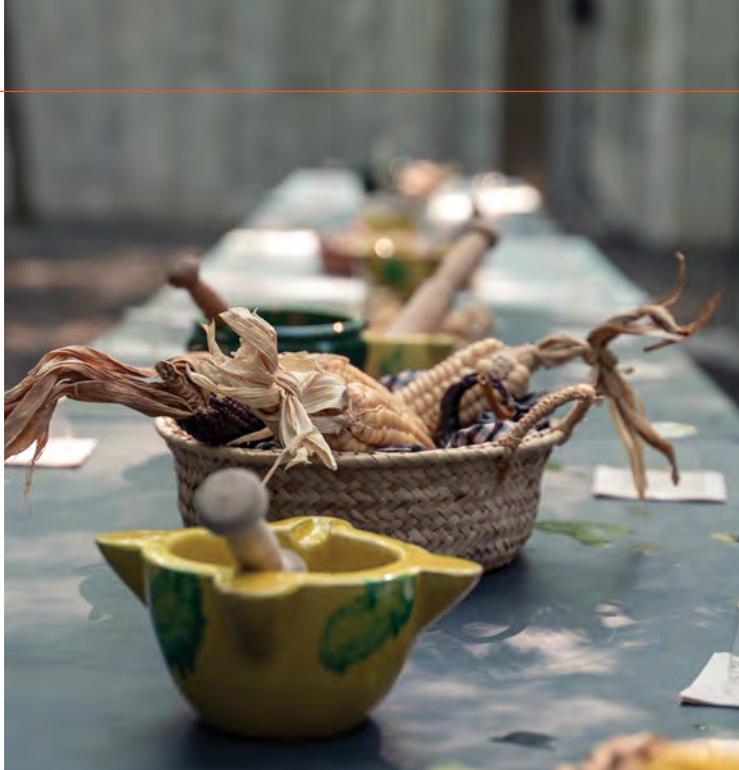


**EL OBJETIVO:** Favorecer el patrimonio alimentario, la agrobiodiversidad local, los productos de la tierra, la tradición gastronómica, la investigación histórica y arqueológica, el turismo sostenible, el reequilibrio territorial y la dinamización de la economía local.

- El territorio y lo que se come refleja la historia, las tradiciones y la identidad de un territorio. Los platos y las técnicas culinarias aportan un sentido de pertenencia y orgullo a las comunidades locales.
- Mostrar la cultura local a través de la comida impulsa la economía local, ya que promueve y da a conocer la actividad de restaurantes, comercios, mercados y productores locales.
- El apoyo a los agricultores locales y a los sistemas de alimentos regionales puede reducir la dependencia

de los alimentos importados y promover prácticas agrícolas más sostenibles y un suministro más estable de alimentos frescos y nutritivos. Además, se apoya a los agricultores, ganaderos y pescadores de la región, contribuyendo al desarrollo económico de las comunidades locales.

- Promocionar la biodiversidad local es esencial para la salud y el bienestar, la estabilidad de los ecosistemas, la seguridad alimentaria, la cultura, el turismo y el desarrollo económico sostenible. Su conservación y gestión sostenible son fundamentales para garantizar un futuro equilibrado para las generaciones presentes y futuras.
- Fomentar el consumo de productos frescos y de temporada tiene impacto positivo en la salud de las personas y también del planeta.



# *Estudios sobre productos alimentarios*

## Divulgación e interpretación de la alimentación – “7000 años comiendo sano”

Alícia y la Institución Milà i Fontanals de Investigación en Humanidades (IMF-CSIC), especializada en alimentación y con experiencia en actividades de divulgación científica, han llevado a cabo el proyecto “7000 años comiendo sano”, subvencionado por FECYT (Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología). También han colaborado la Dirección de Acción Cultural y Educativa del Consorcio de Bibliotecas de Barcelona, la Escuela Nabi de Barcelona, el Espacio de Recursos Agroecológicos de Manresa y arqueólogos con amplia experiencia en la organización de actividades de divulgación sobre la alimentación en el pasado, mediante la arqueología y la divulgación inclusiva.

Es un proyecto de estudio y divulgación científica, donde se ha reinterpretado la forma en que se comía hace miles de años, para el público general y algunos colectivos que normalmente se encuentran alejados de las acciones de divulgación científica (tercera edad, público de zonas rurales, colectivos en riesgo de exclusión ...).

Las principales herramientas de divulgación desarrolladas han sido:

- Recetas históricas basadas en legumbres y cereales que se han consumido en la península ibérica a lo largo de la historia.
- Taller de prácticas agrícolas históricas: “7.000 años de agricultura ecológica, 7.000 años de comida sana, desde el neolítico hasta nuestros días”.
- Taller de alimentación saludable a través de la historia: “La mesa histórica: de cuando aprendimos a comer”.
- Cápsula de vídeo y material didáctico sobre el consumo de legumbres y cereales en la península ibérica durante los últimos 7.000 años.
- Clubs de lectura sobre alimentación, salud y sostenibilidad a lo largo de la historia dirigida a personas de la tercera edad.
- Actividades familiares en bibliotecas.

## Relato y conceptualización del salmorejo

A propuesta de **GBFoods** se ha trabajado el relato y la conceptualización del **valor gastronómico y cultural del salmorejo**, uno de los mejores embajadores, no solo como identificador cultural sino, también, como una de las aportaciones que la cocina española hace al mundo en cuanto al fomento de los hábitos saludables, de sostenibilidad y el placer gastronómico. El estudio se ha fundamentado en dos ejes: El culinario / gastronómico y el histórico / cultural, con el objetivo de evidenciar la tradición culinaria de nuestra cultura gastronómica, así como difundir los valores saludables del salmorejo.

**El proyecto ha presentado cuatro ámbitos de interés:**

- Mapa cronológico, que permite visualizar la historia del salmorejo y su evolución.
- Mapa culinario, que se centra en los productos y procesos que se identifican en el salmorejo: ingredientes, técnicas, familias de platos que se le asocian, entre otros.
- Relato entre dieta y gastronomía, discurso y vínculo entre el salmorejo y la dieta mediterránea, salud y dimensión hedónica.
- Relato de identidad, cocina que evoluciona, sociedad que evoluciona. El salmorejo permite explicar la importancia de la socialización a través de la comida, de cómo la cocina de territorios de España modela la manera de ser de sus ciudadanos.



*Cata de ostras con restauradores y productores de ostras del Delta del Ebro.*

## Promoción de las ostras catalanas

En el marco de la Estrategia Alimentaria de Catalunya de la Generalitat, se ha hecho un estudio de las ostras del **Delta del Ebro**. Existen productos que se cultivan en el territorio catalán y que, en muchos casos, se desconoce su producción. Esto hace que se tomen como referentes y se prioricen productos producidos en otros países. Uno de estos productos son las ostras del Delta del Ebro, con sistemas productivos en las bahías del Fangar y Alfacs desde hace más de sesenta años y que, especialmente en el sector de la restauración y entre los consumidores, se desconoce que Catalunya es uno de los principales territorios productores de estos bivalvos.

El estudio se ha basado en la valoración de cuatro atributos: apariencia y aspecto visual, aroma / olor, sabor y sensaciones complejas y textura, así como en las necesidades de la

cadena de valor del producto. Esta valoración se ha concretado en una jornada celebrada en las instalaciones de Alcía con productores, restauradores, cocineros, representantes de la administración catalana de las Terres de l'Ebre y técnicos de la fundación. Una cata a ciegas comparativa de ostras que ha permitido obtener la percepción profesional y de consumidor de las ostras y conocer las demandas y necesidades de los restaurantes en referencia al producto.

Como resultado, se ha obtenido un estudio comparativo de las ostras del Delta con relación a otras ostras competidoras en el mercado de origen francés, las necesidades de adaptación en el proceso productivo y el conocimiento de características destacadas, interesantes para la restauración y en los circuitos de comercialización.

# Estrategias de promoción de productos y territorio

## Pallars Jussà y Pallars Sobirà

Con el **Ayuntamiento de Tremp** se trabaja, desde 2014, en la construcción de una identidad gastronómica del territorio, potenciando la cocina, la restauración y la producción de productos agroalimentarios que lo identifican.

En noviembre, en la sede de Alicia se han celebrado las **IV jornadas formativas en innovación para la restauración**, incluidas en el programa **“Al teu gust” (A tu gusto), Alimentos del Pallars”**, que el Ayuntamiento de Tremp organiza bianualmente.

Se trata de una propuesta formativa que tiene el objetivo de facilitar a los profesionales del sector, herramientas de perfeccionamiento y reciclaje, conocer las nuevas tendencias, así como crear y reforzar el trabajo conjunto.

Se han llevado a cabo diferentes sesiones guiadas por expertos de Alicia y de otros ámbitos, sobre las que los restauradores participantes habían mostrado un interés especial. Las temáticas y sesiones realizadas han sido:

- Los fermentados como tendencia en salud, pero también gastronómica.
- Cocina para favorecer y mejorar la microbiota intestinal.
- Cocina de bosque: la caza, más allá del civet.
- Claves para entender y trabajar con la cerveza artesana y de calidad.
- Cocina catalana para el día a día y aplicaciones para situaciones concretas.
- Restauración amiga de las personas mayores y acreditación “Little Foodies”.
- Proyecto de la Red de Restaurantes Innovadores.
- La carta de vinos: Cómo hacerla más eficiente en la venta y mejorar la experiencia del cliente.



*IV jornades formatives para la restauración del Pallars.*

Junto con el **Ayuntamiento de Tremp y de Sort**, se han diseñado y organizado **4 seminarios** para la **Restauración Responsable en el Pallars**, con temas de interés para el sector que velan por su personal, el medio ambiente y la salud de sus comensales. Se han hecho dos seminarios en el Pallars Jussà y dos seminarios en el Pallars Sobirà.

● **Seminario 1:**

La gestión de personal, una estrategia de fidelización. La Pobla de Segur (Pallars Jussà), junio 2023.

● **Seminario 2:**

El despilfarro alimentario: Recursos para hacerle frente. Tremp (Pallars Jussà), octubre 2023.

● **Seminario 3:**

Los productos de proximidad, la clave de la sostenibilidad. Montardit (Pallars Sobirà), octubre 2023.

● **Seminario 4:**

Buenas prácticas de sostenibilidad en la restauración. Rialp (Pallars Sobirà), noviembre 2023.

## MIDIT – Fomento del vínculo entre productores y restauradores

Proyecto para **dar valor a la restauración y a los productores del territorio de la MIDIT** (Mancomunidad de Iniciativas para el Desarrollo Integral del Territorio de Vandellòs y L’Hospitalet de l’Infant, Tivissa y Pratdip).

Se ha realizado un análisis de la situación de la oferta de restauración y diseñado un mapa de actuaciones realistas que puedan aplicarse en un periodo definido de tiempo para conseguir:

- Potenciar la restauración y promover la oferta gastronómica de calidad, fomentando los productos locales, de proximidad y temporada, reforzando los productores y el territorio.
- Aprovechar la experiencia de los restauradores para difundir la calidad de los productos de la zona mediante una oferta gastronómica arraigada en el territorio.
- Hacer de la restauración el prescriptor de consumo de producto de proximidad entre la población.
- Facilitar la relación entre restauradores y productores para reforzar la autoestima alimentaria y de costumbres entre la población del territorio y el reconocimiento de los visitantes.



## Terra Alta

Desde el **Consell Comarcal de la Terra Alta**, en el marco del proyecto “Trabajo en las Comarcas 2022 - Terra Alta Más, se está llevando a cabo la acción “Asistencia técnica para la detección y análisis de las potencialidades del sector de la restauración en la Terra Alta”, con el objetivo de detectar y analizar las **potencialidades del territorio** para un **desarrollo local basado en la gastronomía**.

sector a partir de una prospección del tejido hostelero de la comarca para identificar amenazas, debilidades, oportunidades y fortalezas. De acuerdo con la prospección realizada, Alicia ha dinamizado una sesión de cocreación con los agentes de la cadena gastronómica, para detectar las necesidades, las limitaciones, las oportunidades, las problemáticas y los aspectos de consenso de todos los agentes participantes.

En una primera fase, se ha realizado una radiografía del

## Platos catalanes cada día

En el marco de la Estrategia Alimentaria de Catalunya de la Generalitat, se han trabajado platos y elaboraciones representativas de la cocina catalana para posicionarla, actualizándola y haciendo adaptaciones según las diferentes necesidades de consumo de la sociedad, para que se puedan disfrutar cada día, tanto en el ámbito doméstico como en el ámbito público.

La cocina catalana, basada en el patrón de dieta mediterránea, es una de las cocinas más sanas y sostenibles del mundo con un recetario inmenso, pero a menudo asociada a días festivos y tradiciones, lo que implica que no se incluya en las ofertas diarias de las comidas de las casas, los servicios de colectividades o los restaurantes.

Se ha revisado y analizado los platos representativos con el fin de explicar sus bondades, cómo equilibrarlos para conformar comidas saludables y cómo adaptarlos para hacerlos aptos para personas con enfermedades con mayor prevalencia. Se han identificado los productos y platos desde una visión de conjunto y se ha planificado una estrategia que ayuda a visualizar y hacer que sean más ampliamente conocidos y valorados, potenciando así el posicionamiento de los ingredientes locales, de sus productores, así como de la industria transformadora del país.

Las actuaciones realizadas se han concretado en:

- Encuestas efectuadas a los restauradores gastronómicos, la restauración colectiva y Dietistas-Nutricionistas de colectividades así como de consulta privada.
- Clasificación de recetas en categorías según la tipología de elaboración: 40 grupos diferentes.
- Creación de 40 fichas explicativas de elaboraciones representativas de la cocina catalana.
- Creación de un menú saludable basado en el conocimiento generado a lo largo del proyecto, como estrategia comunicativa.
- Sesiones de transferencia en escuelas de cocina.

## Productos poco conocidos y valorados

En el marco de la Estrategia Alimentaria de Catalunya, estamos trabajando para crear una **estrategia y materiales de promoción de productos autóctonos poco conocidos y poco valorados**, analizar su situación y problemática y proponer las actuaciones que se consideren necesarias para fomentar su conocimiento y aumentar su producción y consumo.

Este proyecto está focalizado, especialmente, en el desarrollo de contenidos culinarios que podrán ser explotados por los diferentes actores de la cadena de valor de cada producto trabajado, en función de sus necesidades.

En 2023 hemos trabajado las estrategias de promoción de dos productos, el **guisante negro** (legumbre) y el **tupinambo** (tubérculo de invierno). Para cada producto, se ha desarrollado un informe que contempla la visión de los productores y de mercado, información nutricional, información culinaria, contenidos socioculturales y estrategias de promoción.

En referencia a las estrategias de promoción, para cada producto se han presentado los siguientes materiales de promoción y divulgación:

- Recetario. Recetas por producto presentadas en documento físico y en vídeo para poder ser utilizadas en distintos tipos de plataformas digitales.
- Infografía culinaria. Díptico con información referente a cómo comprar, cómo conservar y cómo cocinar el producto. Material destinado a productores y comercializadores para ofrecer a sus clientes.
- Soporte para el productor. Documento técnico que ayude al productor y comercializador a promocionar y dar a conocer los productos.



## Revisión del inventario de productos catalanes

En 2003, se publicó el Inventario de productos De la Tierra, un trabajo minucioso de recopilación de productos que la Generalitat de Catalunya puso a disposición de técnicos, estudiosos, amantes de las costumbres y degustadores de los productos de calidad. Una herramienta de trabajo publicada en versión libro y web para todos los que trabajan en el ámbito agroalimentario. En esta primera versión se relacionaban 240 productos con personalidad y denominación propias. Pasados casi veinte años de su presentación, es necesario su actualización.

Desde Alícia, junto con los responsables del Inventario del Departamento de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural,

se trabaja en la actualización, teniendo en cuenta, tanto las variaciones que puede haber habido en productos como con la información que se facilita de cada uno de ellos. Hay que tener en cuenta los diferentes inventarios de productos que hay en Catalunya, establecer sinergias, unificar materiales y definir un método que unifique información y dé rigor.

En 2023 se ha hecho **revisión del inventario y se ha desarrollado y testeado la metodología de actualización**. Para 2024 se comenzará la actualización aplicando la nueva metodología. Este proyecto se desarrolla en el Marco de la Estrategia Alimentaria de la Generalitat de Catalunya.

## Canal alimentos

El Departamento de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya está desarrollando un espacio web llamado Canal alimentos, una herramienta que se convertirá en el medio institucional de centralización y difusión veraz y contrastada de los alimentos y el sector agroalimentario, en coordinación con todos los departamentos de la Generalitat implicados, y la representación de todos los agentes de la cadena de valor agroalimentaria.

Desde Alícia, se ha trabajado una **metodología para la creación y el mantenimiento de contenidos** que se presentarán en una de las secciones “Detrás de los alimentos” y sus subpartados: Historia, Cultura, Territorio, Producción, Recetas, Compra y Conservación, Valor Nutricional y Variedades.

En 2023 se han desarrollado 5 monográficos: **conejo, manzana, alcachofa, garbanzos y boquerón**.



III Congreso Gastromar L'Ampolla (Comarca del Baix Ebre, Tarragona).





## Divulgación y transferencia

**Alícia ha participado en congresos, ferias y jornadas especializadas, para divulgar el conocimiento generado en los proyectos del área de territorio.**

● **Navatur Summit. 5º congreso internacional de turismo gastronómico.** Congreso especializado que se realiza en el marco de la feria Internacional de Turismo del Reino de Navarra. Alícia ha participado en la mesa redonda “La sostenibilidad sociocultural del turismo gastronómico; reconociendo y promoviendo el patrimonio gastronómico entre la comunidad y el visitante”, explicando proyectos propios que vinculan el desarrollo local con el turismo gastronómico y los retos y las problemáticas para la continuidad de las iniciativas propuestas. Pamplona, febrero 2023.

● **III Edición Congreso Gastromar L’Ampolla.** Organizado por el Ayuntamiento de L’Ampolla, la Fundación Alícia y Repicat S.C. El congreso ha certificado su consolidación como evento gastronómico y científico de referencia, para tratar el presente y futuro del sector marítimo. Durante tres días ha reunido a más de 40 cocineros, científicos, pescadores y gente del mar en un espacio abierto y de diálogo entre el conocimiento científico y la gastronomía. Se ha enfatizado la importancia de la tradición, la innovación y el conocimiento tecnológico para aportar soluciones aplicables al mundo real, remarcando la cocina como herramienta esencial para traducir la investigación y el conocimiento en soluciones prácticas, así como para promocionar las especies de mar poco conocidas y valoradas. L’Ampolla, marzo 2023.

● **Feria Seafood Expo 2023.** Participación en el espacio Catalonia Hub Seafood de la Generalitat de Catalunya en una ponencia con demostración culinaria relacionada con la acuicultura restaurativa en el territorio catalán, y en la que se ha tratado la Estrategia Marítima en el Mediterráneo. Barcelona, abril 2023.

● **5ª Universidad Catalana de verano Manresa.** Para

un turismo sostenible: Posibilidades y compromisos. Alícia participó en la mesa redonda que trataba sobre las posibilidades de conjuntar turismo y restauración. Se explicó como Alícia concibe y lleva a cabo estos tipos de proyectos y las dificultades para movilizar el sector de la restauración en iniciativas de este ámbito. Manresa, junio 2023.

● **Jornada sobre la col verde manresana.** Participación en la jornada mediante una sesión divulgativa y demostración culinaria de la guía impulsada por el Consell Comarcal del Bages y desarrollada por Alícia y la ERA (Asociación de Espacio de Recursos Agroecológicos de Manresa). Sant Fruitós de Bages (Món Sant Benet, Alícia), julio 2023.

● **Encuentro anual de cunicultores de Catalunya.** Jornadas de referencia en Catalunya, destinada a cunicultores, técnicos, empresas comerciales relacionadas con el sector y mataderos. Alícia ha participado en la definición de la estructura de las jornadas y en las ponencias: “Hábitos de consumo y tendencias del sector alimentario” y “Compromiso con la sostenibilidad y los ODS”. Cambrils, noviembre 2023.

● **Feria del aceite de la Fatarella.** Colaboración en la 24ª edición de la Fiesta del Aceite de la Fatarella, para promocionar la calidad del aceite de oliva virgen extra de la zona, en especial de la variedad empeltre, con DOP Terra Alta, así como incentivar la innovación en el sector primario. La Fatarella, diciembre 2023.

● **1ª jornada en Disfagia Orofaringea del Hospital del Mar.** Participación en la conferencia inaugural sobre antropología de la alimentación. Barcelona, diciembre 2023.



0.4

*Bene***ficiarios**  

---

*Impactos*

# Personas beneficiarias directas

ACTUACIONES DE COCINA, ALIMENTACIÓN Y SALUD	1.627
ACTUACIONES EN RESIDENCIAS Y CENTROS SOCIOSANITARIOS	652
ACTUACIONES DE INNOVACIÓN, COCINA Y TERRITORIO	2.883

# Redes sociales, seguidores

FACEBOOK	12.870
INSTAGRAM	9.747
TWITER	18.220
YOUTUBE	420
LINKEDIN	1.170
FACEBOOK – DIABETES A LA CARTA	26.000

# Espacios web

ALICIA.CAT	2.700 VISITAS MENSUALES
DIABETESALACARTA.ORG	1.500 VISITAS MENSUALES
	500 INSCRITOS AL SERVICIO PROFESIONAL
ONCOALICIA.COM	1.000 VISITAS MENSUALES

0.5

# Empresas y entidades con las que se *Ha* colaborado

FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES DE CUNICULTORES DE CATALUNYA ● FIAB - FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE INDUSTRIAS DE LA ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS ● FRESENIUS KABI ESPAÑA SAU ● FUNDACIÓN AMPANS ● FUNDACIÓN CATALUNYA LA PEDRERA ● FUNDACIÓN CLÍNICA PARA LA INVESTIGACIÓN BIOMÉDICA ● FUNDACIÓN JOVIAT F.P. ● FUNDACIÓN MUTUAM CONVIURE ● FUNDACIÓN OFICIOS DE LA CARNE ● FUNDACIÓN PRIVADA ELISAVA ESCUELA ● FUNDACIÓN PRIVADA MÓN CLÍNICA BARCELONA ● FUNDACIÓN PUIGVERT ● FUNDACIÓN FERTTY ● FUNDACIÓN SEEDO ● GENERALITAT DE CATALUNYA ● GESTIÓN SOCIO-SANITARIA AL MEDITERRÁNEO SL ● HOSPITAL CLÍNICO DE BARCELONA ● HOSPITAL DE SANT JOAN DE DÈU ● HUB INNOVACIÓN SOCIOSANITARIA CONSORCIO SANITARIO DE TERRASSA ● INNOVA NEXT, S.L.U. ● INS BAIX CAMP ● INSTITUCIÓN MILÁ Y FONTANALS DE INVESTIGACIÓN EN HUMANIDADES (IMF-CSIC) INSTITUTO DE TURISMO RESPONSABLE ● LA ERA, ESPACIO DE RECURSOS AGROECOLÓGICOS ● LA ESPAÑOLA ALIMENTARIA COYANA, S.A. ● LIBERIA ● LLORET TURISMO - LLORET FUTURO, S.A. ● LUCTA, S.A. ● MALVASÍA - CANARD, S.A. ● MEDICAL DOSPLUS, S.L. ● MIDIT - MANCOMUNIDAD VANDELLÒS ● NURSE COOK, S.L. ● NUTRICIA, ADVANCED MEDICAL NUTRITION, S.A. ● PROMOTORA DE EXPORTACIONES CATALANAS, S.A. (PRODECA) ● RACC ● REPICAT, S.C. ● SANITAS MAYORES, S.L. ● SERHS FOOD AREA, S.L. ● SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE COMERCIAL SENAC ● TALENT CREATIVITY ROOM, S.L. ● THE GB FOODS S.A. ● TINKLE CONSULTANTS, S.L. ● UNIVERSIDAD DEL DESARROLLO - CHILE ● UNIVERSIDAD ROVIRA I VIRGILI ● VALGOSA, S.L. ● VIFOR PHARMA ESPAÑA, S.L.



M  
SB  
MUSEUM OF  
SCIENCE AND  
BIOLOGY  
alícia

---

alícia

---

---

**Fundació**  
**Catalunya**  
**La Pedrera**

---

[www.alicia.cat](http://www.alicia.cat)

Camí de Sant Benet, s/n  
08272 **Sant Fruitós de Bages**