



MEMORIA DE ACTIVIDADES **2021**

Fundació
Catalunya
La Pedrera

alícia



TABLA DE CONTENIDOS

Memoria anual 2021

LA FUNDACIÓN	7
Patronato	8
Impacto social	10
ALÍCIA SALUD	12
Medicina culinaria	13
Mejora de la restauración colectiva y social	19
ALÍCIA INNOVACIÓN	20
Innovación con pequeños productores alimentarios	21
Innovación y mejora de productos y procesos	23
ALÍCIA TERRITORIO	26
Estudios sobre productos alimentarios, creación de recetas y diseño de elaboraciones	27
Estrategias de promoción de productos del territorio	
Creación de productos y estrategias gastronómicas. Identidad gastronómica	31
Recuperación de recetas tradicionales	32
SOSTENIBILIDAD	34
TALLERES Y FORMACIÓN	36

PRESENTACIÓN

Toni Massanés



Alícia ya ha llegado a la mayoría de edad. Durante los primeros años, dado que no existía ninguna otra institución de sus características, necesitó explicar a la sociedad cómo trabaja, a qué se dedica y porqué es importante que se dedique. Pero cada vez le hace falta menos, porque la sociedad entiende mejor la necesidad y la oportunidad de producir conocimiento práctico para que la gente coma mejor en su día a día, favoreciendo la salud, dinamizando los territorios y la economía sostenible.

Alícia no solo ha sido pionera, también se ha convertido en un referente como hub de innovación alimentaria por su combinación de creatividad gastronómica, rigor nutricional y tecnológico, transdisciplinariedad y diseño de soluciones cocreadas con los especialistas y con los usuarios para que tengan impacto real.

Este compromiso de Alícia para actuar e incidir positivamente en el mundo real la ha llevado a definirse como el Laboratorio de la Comida Responsable -The Responsible Food Lab-, porque son responsables con las personas y con la sociedad tanto las propuestas alimentarias que crea y transfiere como la I+D que desarrolla en sus instalaciones de Món Sant Benet. Hacer cosas con sentido y hacerlas responsablemente continúa siendo esencial para nuestra Fundación. Siguen la compilación de acciones más destacadas realizadas durante el 2021, siempre con este espíritu.

Director General



LA FUNDACIÓN

EL PATRONATO

VALENTÍ ROQUETA I GUILLAMET

Presidente de honor

GERMÁN RAMÓN-CORTÉS MONTANER

Presidente

MARTA LACAMBRA PUIG

Secretaria

TERESA JORDÀ ROURA

Vocal

SEBASTIÀ CATLLÀ CALVET

Vocal

MARIA LOURDES REIG I PUIG

Vocal

LLUÍS A. GUERRERO SALA

Vocal

JOSEP MARIA LOZANO

Vocal

MANEL ROSELL MARTÍ

Vocal

JESÚS CONTRERAS HERNÁNDEZ

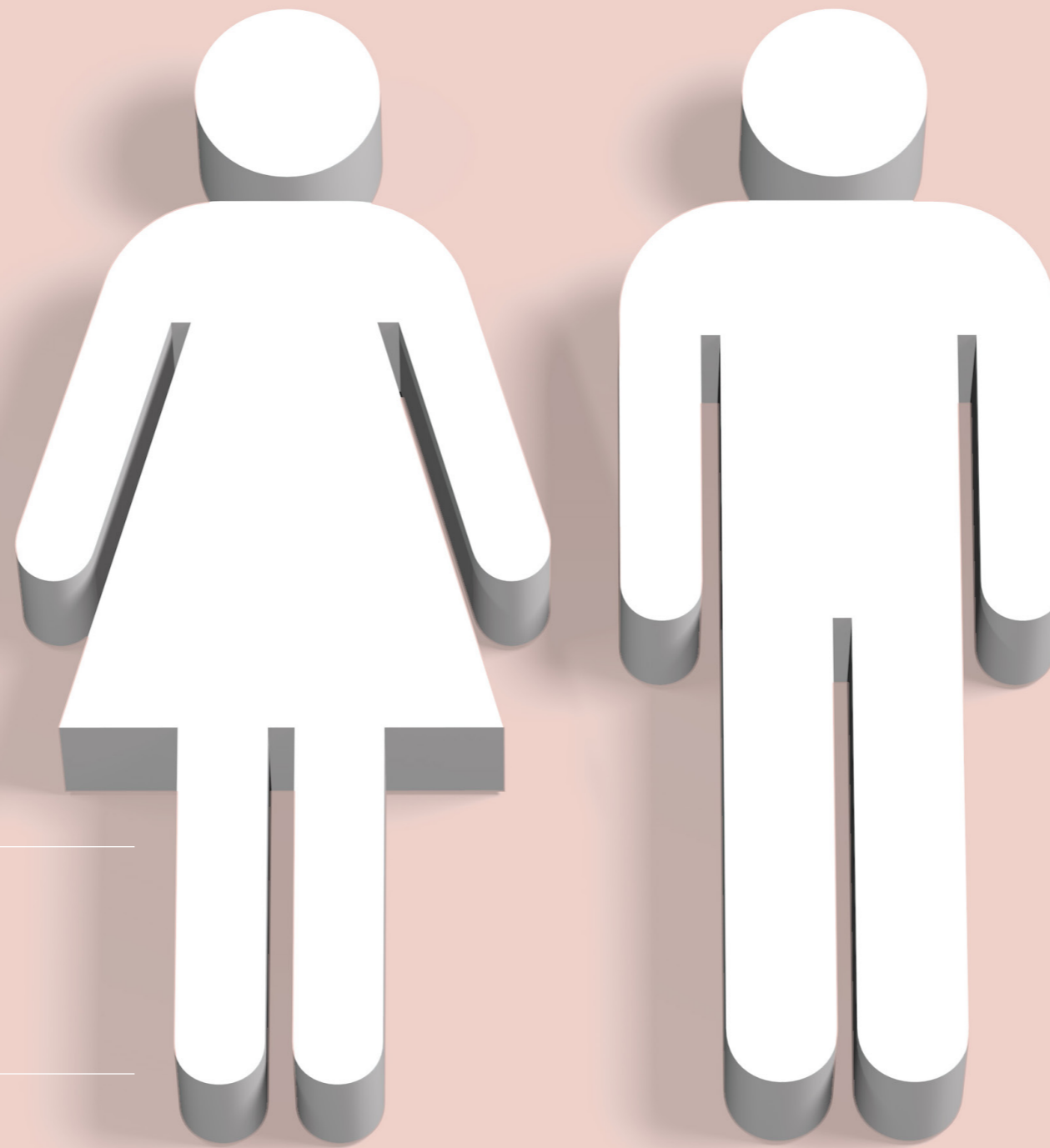
Vocal

ESTHER MORALES

Vocal



IMPACTO
SOCIAL



Programas de educación
y promoción de buenos hábitos

889

Formación universitaria y
preuniversitaria

88

Actuaciones de mejora
de la restauración colectiva y social

35

Talleres diversos

14.453

- 350
Para colectivos con necesidades especiales
- 115
De buenos hábitos para personal de empresas
- 505
Para residencias y profesionales de la salud
- 345
A medida de alimentación y salud
- 13.138
A medida de innovación y cocina

Beneficiarios 2021

15.465



ALICIA SALUD

Salud y buenos hábitos alimentarios

El principal objetivo de ALICIA SALUD es mejorar la salud y los hábitos alimentarios de las personas, poniendo énfasis en aquellas que presentan enfermedades o tienen restricciones alimentarias.

Para lograrlo, trabajamos en la investigación, la creación y la divulgación de conocimiento para crear soluciones prácticas y ayudar en la gestión diaria de la alimentación, en diferentes etapas de la vida.

En este caso, nos dirigimos a profesionales del mundo de la alimentación y sector sociosanitario, a profesores y cuidadores que asisten a personas con diferentes situaciones de salud y en las cuales la alimentación adecuada a cada situación es esencial.

LÍNEAS DE TRABAJO Y PROYECTOS 2021

MEDICINA CULINARIA

La alimentación es un pilar fundamental tanto en la prevención como en el tratamiento de muchas enfermedades de elevada prevalencia.

La medicina culinaria o cocina terapéutica es un nuevo campo de la medicina, avalado por la comunidad científica, que se basa en aportar herramientas y recursos, a través de la cocina, que puedan ser de ayuda al personal sanitario a la hora de dar consejo al paciente en el campo de la alimentación y su gestión diaria.

Desde Alicia, trabajamos en la investigación de soluciones culinarias para la prevención, tratamiento y mantenimiento de la calidad de vida de pacientes con diferentes enfermedades. Además del rigor científico y la experiencia tecnológica, nos diferenciamos por la creatividad en la cocina en el campo de la medicina culinaria.

PROMOCIÓN DE BUENOS HÁBITOS ALIMENTARIOS

Mantener unos buenos hábitos alimentarios y una actividad física adecuada, en todas las etapas de la vida, es básico para nuestro bienestar, tanto presente como futuro.

En Alicia diseñamos y ejecutamos programas y acciones para mejorar los hábitos alimentarios de las personas e impulsar un consumo responsable y sostenible, en el ámbito doméstico, público y privado.

Estas son algunas de las acciones que hemos llevado a cabo con diferentes entidades y organizaciones:

Es temps de bròquil

Sabies que...

Durant els imperis egipci, grec i romà ja es conreava.

S'ha acabat el bròquil!
Donar per acabada una conversa o alguna qüestió de forma autoritària.

La cuina del bròquil

Preparació prèvia bàsica

1. Trau-ne les fulles externes.
2. Tallà i pela bé el tronc (si el vols aprofitar).
3. Separa i talla els brots florals.
4. Rentà amb aigua les parts que vulguis cuinar (tronc i/o brots) i escorre-les bé.

Coccions i formes de consum:

ESCALDAT O BOLLIT AL FORN, SOPREGIT A LA PAELLA AL MICROONES O AL VAPOR, RATLLAT I SALAT I ARRIBROSSAT ENVINAGRET EN CORDON.

Les receptes de la Fundació Alicia

- Puding de bròquil al microones
- Mandongulles de bròquil i llegums

Fitxa tècnica

NOM CIENTÍFIC: Brassica oleracea varietat botrytis

NOM POPULAR: Bròquil, bròcol o bràcol, coliflor, bròquil blanc

VARIETATS I PRINCIPALS ZONES DE CULTIU: A CATALUNYA, destaquen el Moresme i el Baix Llobregat i també el Baix Ebre, la Ribera d'Ebre i el Baix Camp. HI HA el bròquil verd, el bròquil blanc (coliflor), el bròquil morat, el bràcol, el romanesco...

Reduir el malbaratament

Del bròquil, se n'aprofita tot, fins i tot el tronc, que es pot pelar i coure.

Bròquil i salut

ES POT PRENDRE A QUALSEVOL EDAT, A PARTIR DELS 6 MESOS. ÉS RIC EN FIBRA, VITAMINES, MINERALS COM EL CALCÍ I ANTIOXIDANTS RICS EN SOFRE. EL BRÒQUIL VERD TÉ UN CONTINGUT MÉS ELEVAT DE CAROTENOIDES.

RECORDA QUE CAL CONSUMIR, COM A MÍNIM, 2 RACIONS DE VERDURA AL DIA!

Del mercat al rebost

EN EL MOMENT DE LA COMPRA...

- Prioritza els que es venen en format unitari, amb la flor sencera i una part del tronc.
- Evita els que estan embolicats amb plàstic.
- Assegura't que tingui un color el més viu possible i que les flors no tinguin parts groguenques i decolorades.

I UN COP A CASA...

Conserva'l a la nevera fins a uns 4-5 dies.

TEMPORADA

Del novembre al gener (ES POT ALLARGAR FINS AL MAIG)

Generalitat de Catalunya | Salut / Agència de Salut Pública de Catalunya

Ficha ASPCAT



Colaboración con el programa **Manduka de Televisión de Cataluña** (TV3), para fomentar la buena alimentación en la población infantil y adolescente. Desde Alicia hemos creado recetas fáciles, equilibradas y atractivas para que los más pequeños las puedan elaborar en casa.



En colaboración con la **Agencia de Salud Pública de Cataluña (ASPCAT)** hemos preparado contenidos, detallados en fichas y varias herramientas de divulgación para **fomentar el consumo** de producto de temporada en el marco del año internacional **de las frutas y verduras**.



Con la **Escuela Octavio Paz** de Barcelona, hemos preparado sesiones formativas dirigidas al profesorado para que puedan transmitir al alumnado la importancia de una buena alimentación y de la cocina, con **contenidos** contrastados, prácticos y claros, basados en un método. Para Alicia es imprescindible crear modelos para educar en alimentación en los itinerarios educativos de la escuela.

GENTE MAYOR Y ENVEJECIMIENTO SALUDABLE

La alimentación es un factor determinante para la mejora de la calidad de vida y del bienestar de la gente mayor.

Desde Alícia, analizamos las necesidades alimentarias de este sector de población, investigamos y desarrollamos productos, servicios y estrategias vinculadas a la mejora de su calidad alimentaria y de vida. El análisis de situaciones, la generación de conocimiento y la planificación de propuestas que puedan desarrollarse de forma práctica, son algunas de las actuaciones que llevamos a cabo en este sentido.

En 2021, desde Alícia hemos trabajado para crear un modelo alimentario que las administraciones locales puedan aplicar. Un modelo que es una inversión para reducir también el gasto público que suponen las situaciones de dependencia habituales en la gente mayor.

Proyecto GEGAAN



En 2021 hemos continuado trabajando en la propuesta GEGAAN, escogida el 2020 por el Barcelona Institute of Technology del Ayuntamiento de Barcelona, como proyecto de innovación urbana.

El objetivo de este proyecto es garantizar, alargar la autonomía y mantener un buen estado de salud y calidad de vida de las personas mayores mediante la mejora de su alimentación, y teniendo en cuenta sus problemáticas, los aspectos emocionales y sociales, así como sus preferencias y hábitos.

Para lograrlo, hemos planteado acciones para dinamizar la economía del barrio o el entorno social mediante recursos ya existentes o agentes implicados en la alimentación (mercados, comercio, restauración...), las entidades, colectivos e iniciativas del barrio que permiten crear un tejido social y de apoyo entre personas, potenciando la colaboración público-privada.



SOLUCIONES ALIMENTARIAS PARA RESTRICCIONES O SITUACIONES ESPECIALES

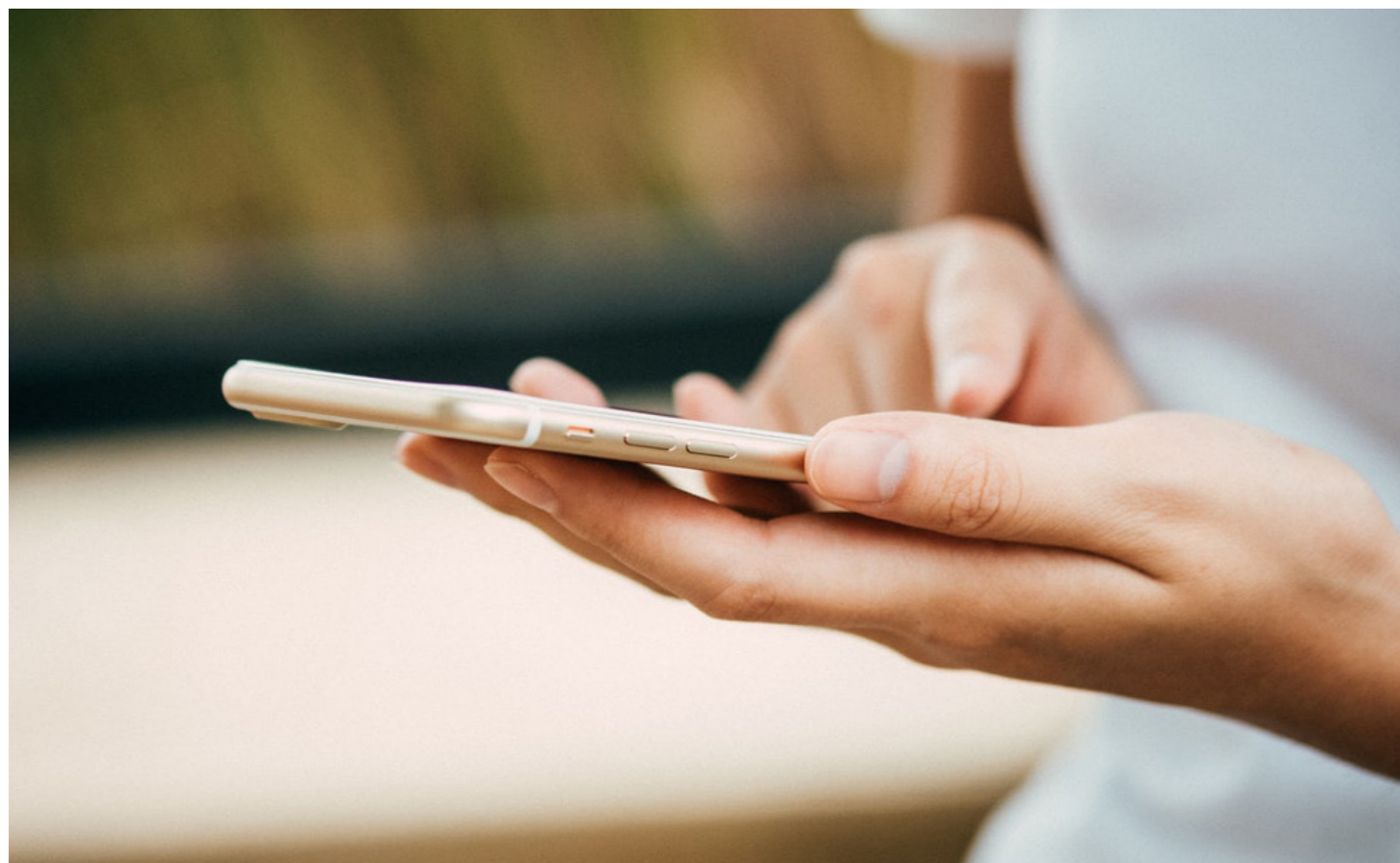
Tal como hemos mencionado anteriormente, la alimentación (a través de la cocina y de la creatividad), es una parte esencial en el tratamiento o la mejora de la calidad de vida de personas con diferentes enfermedades.

Cáncer



La alimentación durante el tratamiento del cáncer es uno de los principales focos de atención de los proyectos de salud de Alícia. La experiencia y conocimiento creado durante años de investigación y trabajos conjuntos con profesionales e instituciones médicas de referencia, hace posible abordar varios proyectos para buscar soluciones dietéticas y culinarias, con base científica, para asegurar un estado nutricional óptimo a los pacientes durante el tratamiento.

- Con la colaboración de la farmacéutica IPSEN, y haciendo equipo con profesionales del Hospital Clínico de Barcelona, hemos desarrollado una guía dedicada al cáncer de próstata para dar respuesta a los efectos que el tratamiento, principalmente el hormonal, provoca en los afectados de este tipo de cáncer. Además de las recomendaciones alimentarias, esta guía incorpora una parte de recomendaciones específicas de actividad física especiales para intentar minimizar la pérdida de masa ósea que sufren estos pacientes.
- También, en colaboración con IPSEN, hemos trabajado una plataforma de nutrición especializada para pacientes con tumores endocrinos (www.nutriactivos-net.com). Esta nueva herramienta busca mejorar la calidad de vida de personas con este tipo de cáncer, orientando y promoviendo un modelo de alimentación saludable basado en la dieta mediterránea, pero adaptado a las necesidades específicas de cada paciente.
- Con HungerNdThirst Foundation (Holanda) y Boehringer Ingelheim, hemos ideado nuevas recetas que ayudan a mejorar las alteraciones del gusto que se pueden dar en pacientes en tratamiento oncológico, además de garantizar la aportación nutricional necesaria para cada caso.



Diabetis



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

Hipercolesterolemia



Hemos colaborado con el Hospital de Can Ruti de Badalona (Hospital Hermanos Trias y Pujol) en la ideación y desarrollo de un programa piloto de cocina para familias afectadas de hipercolesterolemia, además de talleres de divulgación.

Fertilidad



En colaboración con la Clínica Fundación Fertty de Barcelona, especializada en tratamientos de fertilidad y el IMIM (Instituto Hospital del Mar de Investigaciones Médicas), hemos desarrollado contenidos para una guía sobre alimentación y fertilidad. Una herramienta muy práctica para llevar una alimentación suficiente y equilibrada durante este tratamiento.

La guía tiene en cuenta las diferentes maneras de vivir de las pacientes —y sus parejas—, sus gustos, preferencias, habilidades culinarias. Incluye recomendaciones, menús patrón, recetas e ideas para gestionar la alimentación de forma fácil.

Microbiota



A pesar de que la ciencia de la microbiota no ha hecho más que empezar, es clave para el sistema inmunitario, la salud y la felicidad de las personas.

Para dar a conocer la importancia de estos organismos en nuestra salud y como cuidarla desde la alimentación, desde Alícia hemos aportado contenido y coescrito un libro que será publicado por la Editorial Planeta el primer semestre de 2022.

Este libro está basado en las últimas investigaciones publicadas sobre la microbiota y en entrevistas a los expertos más destacados en la materia. Se dirige a todas aquellas personas interesadas en cuidarse y mejorar su salud a través de una alimentación sana, sostenible y buena.

Textura modificada



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

- Hemos continuado colaborando con Danone Nutricia Research en el proyecto Chef's Council, desarrollando técnicas sobre la alimentación para disfagia. El objetivo de esta acción es transmitir a expertos y usuarios de esta patología (cocineros, médicos, nutricionistas, logopedas, pacientes y cuidadores) el mejor enfoque para gestionar la alimentación de los pacientes, basados en la nutrición, la seguridad y el placer. Hemos iniciado un trabajo para personalizar mucho más las respuestas para disfagia según el origen de esta: cáncer, ictus o enfermedades neurodegenerativas.
- Con la colaboración de la farmacéutica Fresenius-Kabi y Campofrio Health Care hemos realizado acciones de transferencia de conocimiento en varias jornadas virtuales sobre alimentación y disfagia, tanto para profesionales como para personas afectadas.

PROGRAMAS DE FORMACIÓN

Aliclínic



El programa Aliclínic, es una colaboración de la Fundación Cataluña La Pedrera, Alícia y el Hospital Clínico de Barcelona para trabajar conjuntamente en la promoción, la investigación y el desarrollo de una mejor alimentación para las personas y especialmente, para aquellas afectadas por alguna situación o enfermedad que comporte alguna restricción, control o adaptación de la alimentación.

En el marco del programa, hemos desarrollado el primer **curso en línea de medicina culinaria Aliclínic**, una formación, dirigida a profesionales de la salud entorno la alimentación saludable, la cocina práctica preparada en casa y las estrategias para facilitar un cambio de hábitos alimentarios entre los pacientes y los profesionales.

El objetivo de la propuesta formativa es llegar a todos los profesionales sanitarios (médicos, enfermeros/as, nutricionistas...) que quieran mejorar sus conocimientos, habilidades y confianza a la hora de acompañar a los pacientes en la gestión diaria de su alimentación.

Salud Digestiva



En colaboración con Innuo y Zespri International Group, Alícia ha desarrollado los contenidos para el segundo curso de medicina culinaria de Zespri, en este caso, sobre salud digestiva. Nuevos contenidos formativos del programa de capacitación en línea para profesionales de la salud que fue presentado en el congreso médico Semergem en 2020. El objetivo es dotar a los profesionales de la salud de conocimientos y herramientas sobre alimentación y cocina, que sirvan tanto para mejorar el estilo de vida como para ofrecer consejos más efectivos a los pacientes en el terreno de la salud digestiva. Este último es un ámbito que constituye uno de los motivos de consulta más recurrentes en la atención primaria, llegando a representar hasta un 60%.

MEJORA DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y SOCIAL

El sector de la restauración colectiva tiene un impacto muy importante en la alimentación de la población infantil, la hospitalizada y la que está en residencias, centros sociosanitarios o en comedores de centros de trabajo. 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 realizan la comida principal del día, también en la educación y el fomento de buenos hábitos alimentarios.

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

Comemos de aquí



Hemos trabajado con los servicios de comedores escolares del Alt Urgell y Cerdanya y con el Consejo Comarcal de Osona en el **Proyecto Comemos de Aquí**, para mejorar y garantizar la oferta de calidad de los menús diarios. Hemos potenciado la presencia de productos del territorio y temporada, así como elaboraciones de gastronomía local.

La proteína vegetal ha sido un objetivo importante, proponiendo elaboraciones para convertirla en habitual en los menús, aumentando su prevalencia sobre la proteína de origen animal. El proyecto incide en la escuela, pero también en casa, creando unas pautas a seguir garantizando una alimentación buena, sana y sostenible, a través de herramientas y trucos para que su gestión sea fácil, desde el momento de la planificación hasta que la comida llega a la mesa.

La escuela de Bagá ha sido objeto de actuación de Alícia para **mejorar la oferta alimentaria de los escolares**. Hemos revisado la oferta y hemos formado a los responsables del servicio de comedor para adaptarse a las particularidades de escuela rural y a las que presentan los comensales. Hemos confeccionado menús y hemos asesorado en criterios de salud, sostenibilidad y cumplimiento de normativas y, sobre todo, hemos trabajado las habilidades culinarias de las personas responsables de hacer la comida.

Restauración de Lloret de Mar



El sector de la restauración de Lloret de Mar toma la iniciativa y se pone al día en un aspecto tan importante como es la alimentación infantil. La iniciativa se canaliza a través de Lloret Futuro S.A., sociedad de capital municipal dedicada a la promoción turística, en el marco del plan de acciones de Lloret Turismo (Lloret Futuro).

Una de las líneas clave es posicionar Lloret de Mar como destino de turismo familiar y en este sentido, se considera importante reforzar la oferta gastronómica de la localidad y que esta sea de interés para las familias.

Hemos trabajado en la **creación de un sello/certificación** que pueda ser aplicado a establecimientos de restauración y hostelería que ofrezcan propuestas gastronómicas saludables para niños. Estos establecimientos pueden ser bares y restaurantes, pero también hoteles y complejos hoteleros con oferta gastronómica.

Con este proyecto se abre un camino que el sector tiene que seguir. Se establecen los requisitos para la obtención del sello, basados en criterios tanto alimentarios como no alimentarios que permitan garantizar a niños y familias una experiencia gastronómica placentera y completa. Se formará al sector y se certificarán los restaurantes con la oferta adaptada.

Residencias



Hemos trabajado en la residencia de la Fundación Hospital del Santo (Santo Domingo de la Calzada) y en la Fundación Emma (Sant Joan de les Abadesses), para mejorar la alimentación de los residentes.

Hemos revisado menús, diseñando derivaciones partiendo del basal y con propuestas culinarias adaptadas a los recursos y necesidades de los centros. Hemos trabajado la aceptación y adherencia de los comensales a las propuestas planteadas, trabajando dosificación, equilibrio nutricional y presentación. También hemos revisado y mejorado las elaboraciones de textura modificada, con adaptación específica a la disfagia.



ALÍCIA INNOVACIÓN

Desarrollo e innovación gastronómica

Desde ALÍCIA INNOVACIÓN aplicamos la creatividad para mejorar y desarrollar nuevos productos y procesos que incidan en la mejora de la alimentación.

Trabajamos juntamente con empresas del sector alimentario, pymes, artesanos, centros tecnológicos, emprendedores, distribuidores, servicios de catering, sector Horeca y otras entidades relacionadas con el mundo de la alimentación.

Trabajamos juntamente con empresas del sector alimentario, pymes, artesanos, centros tecnológicos, emprendedores, distribuidores, servicios de catering, sector Horeca y otras entidades relacionadas con el mundo de la alimentación.

LÍNEAS DE TRABAJO Y PROYECTOS 2021

INNOVACIÓN CON PEQUEÑOS PRODUCTORES ALIMENTARIOS

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 a los productores alimentarios a encarar proyectos de innovación y desarrollo que mejore su oferta de productos y les permita crecer y aumentar su presencia en el mercado.



Cal Juvitu

Producción de hortalizas
Viladecans (Barcelona).

Variedades de elaborados vegetales.



Romantics Mimos de Fruta, S.L.

Producción de zumos de fruta y verdura
Barcelona.

Desarrollo de una mezcla de harina 100% vegetal utilizando el subproducto de los zumos de fruta y verdura, que funciona como un sustituto de la harina convencional para ser utilizada en diferentes elaboraciones culinarias.



Consorci del Lluçanès

Proyectos de impulso económico y social de territorio. *Olost del Lluçanès (Barcelona).*

Conceptualización y diseño de una hoja de ruta para una estrategia de posicionamiento del trigo forment basada en sus posibilidades gastronómicas.



Concaromis

Producción de azafrán
La Conca de Barberà (Tarragona).

Desarrollar nuevos productos formulados con los subproductos del cultivo de azafrán, principalmente partes de la flor como pétalos y estambres.



Humma Broth

Producción de caldos funcionales
Boí (Lleida).

Desarrollo de caldos ricos en proteínas. En este proyecto hemos trabajado con la Escola Agrària de l'Empordà en el marco del PEAC (Plan Estratégico de Alimentación de Cataluña de la Generalitat).



Esclovellana, S.L.

Producción y distribución de avellanas
Brunyola (Girona).

Desarrollo para dar valor añadido a un producto de alta calidad, pero que necesita diversificar la oferta y buscar salida a la parte de la avellana que se rompe en el proceso. En este proyecto hemos trabajado con la Escola Agrària de l'Empordà en el marco del PEAC (Plan Estratégico de Alimentación de Cataluña de la Generalitat).



Sanaladas & Go S.L.

Establecimiento de restauración especializado en ensaladas y wrap *Barcelona*.

Estudio y ajuste de procesos para alargar la vida útil del wrap que comercializan.



Peixos Mielgo

Pescadería y elaborados de pescado *Palamós (Girona)*.

Conceptualización y desarrollo de nuevos productos para su comercialización en los sectores retail y Horeca. En este proyecto hemos trabajado con la Escola Agrària de l'Empordà en el marco del PEAC (Plan Estratégico de Alimentación de Cataluña de la Generalitat).



Bell-agró, S.A.

Vivero de encinas productoras de bellotas dulces para consumo humano *Lleida*.

Cata y valoración de unas 8-10 referencias de bellotas dulces para determinar valores diferenciales, en sus características, tanto organolépticas como de aplicación culinaria.

También hemos seguido colaborando con el programa InnoBaP de Prodeca (Generalitat de Catalunya). Un programa experimental para ayudar a explotaciones del sector primario a innovar y promocionar comercialmente sus productos. Los productores con quienes hemos trabajado en el marco del proyecto han sido:



Castaña de Viladrau

Explotación de castaños y productos derivados de la castaña *Viladrau (Girona)*.

Hemos trabajado técnicas de conservación.



Fructum Cat

Producción de viña, olivo, frutales y cereales *Gerb (Lleida)*.

Hemos trabajado variedades de vinagres con frutos de bosque.

INNOVACIÓN Y MEJORA DE PRODUCTOS Y PROCESOS

Ideación, conceptualización y desarrollo de productos de forma transversal, teniendo en cuenta todos los aspectos que intervienen en la alimentación y de acuerdo con la evaluación del Índice Alicia. Diseño conceptual de productos y producción de prototipos con visión de uso, empresarial y según el proceso de industrialización que se aplicará.

Platos infantiles



Junto con Pescanova hemos trabajado un proyecto (línea CDTI) de productos refrigerados innovando en la creación de una nueva línea saludable de alimentación infantil a base de pescado. Platos completos preparados de acuerdo con las raciones nutricionales recomendadas (tanto de pescado, como de vegetales y alimentos fuente de hidratos de carbono) para asegurar comidas equilibradas. Hemos desarrollado elaborados tradicionales y también propuestas más innovadoras y disruptivas.

Innovación cárnica



En colaboración con Incarlopsa hemos ideado, conceptualizado y prototipado nuevas líneas de productos cárnicos de porcino de IV y V gamma y de la categoría de snacks. Productos que hemos desarrollado con criterios de salud y sostenibilidad, pensando en la racionalización del consumo cárnico y en facilitar al máximo su preparación y consumo.

Algas



Valoración y descripción organoléptica de una docena de tipos de algas, así como su potencial, las combinaciones y las aplicaciones culinarias. El conocimiento creado se detallará en una publicación destinada al sector de la restauración y al público interesado en la cocina de las algas.



Cremas vegetales



En colaboración con la empresa Selfoods, hemos trabajado en el desarrollo de elaborados tipo cremas espesas dirigidas a público general y con variantes dirigidas a deportistas donde se contemplan las particularidades nutricionales de cada colectivo.

El producto tiene que ser elaborado con ingredientes de calidad, plant-based, ecológicos, de proximidad, sin conservantes ni colorantes y de tendencia. Se trabaja para obtener un producto que pueda conservarse a temperatura ambiente (no refrigeración).

Helados nutricionales



La gama de helados nutricionales de Alicia ha sido diseñada para obtener un producto de alta calidad organoléptica y nutricionalmente adaptado, para prevenir o tratar la desnutrición. Cubre algunos de los déficits más extendidos entre la población de más edad y esenciales para el mantenimiento del sistema inmunitario y la salud en general. El producto se puede adaptar para dar respuesta a diferentes necesidades nutricionales.

El año 2021 hemos trabajado en el proceso de industrialización de los helados: Hemos contactado con fabricantes y hemos ajustado los ingredientes en función del proceso industrial. A principios de 2022 se dispondrá de unidades fabricadas y se pasará al proceso de comercialización, vía alianzas con socios de interés.

Elaborados de productos del sector primario



Dentro del marco del PEAC (Plan Estratégico de Alimentación de Cataluña de la Generalitat), hemos llevado a cabo un proyecto para aplicar ideación e innovación a productos del sector primario para obtener nuevos alimentos elaborados, que recojan tendencias, necesidades e intereses de los consumidores, facilitando su aceptación en el mercado e incrementando el valor económico del producto base.

El proyecto se centra en fomentar y trabajar la innovación para pequeñas y medianas empresas y productores del sector primario, creando método, conocimiento, productos e identificando necesidades técnicas y recursos para su producción, así como acompañar, en procesos de desarrollo.



Adaptación a maquinaria



Hemos trabajado con Exquisitarium un proyecto de innovación para ampliar la gama de platos elaborados de la oferta, creando una línea de productos de masa con relleno líquido. Hemos adaptado el producto al proceso de elaboración con maquinaria específica para crear formas a partir de la masa desarrollada.

Microondas



Una de las líneas de trabajo constante, es la creación de conocimiento sobre el uso del microondas en la cocina.

El conocimiento creado, lo hemos compilado en el libro "COCINA CON MICROONDAS, sana, segura y sostenible", editado por Larousse. Es una guía imprescindible para aprender a cocinar con microondas, que da respuesta a cuestiones como: el funcionamiento, la seguridad para la salud, los recipientes que se pueden usar, los tiempos de cocción, dudas sobre la pérdida de vitaminas de los alimentos y con más de 80 recetas con verduras, cereales, tubérculos, pescado y marisco, carnes y aves, huevos, postres y frutas.

Restaurantes innovadores



Dentro del marco del PEAC (Plan Estratégico de Alimentación de Cataluña de la Generalitat), estamos trabajando en la creación de una red de restaurantes que adopten, de forma ágil, aquellas innovaciones que los harán más atractivos para los consumidores.

El proyecto plantea la creación de pruebas piloto con restaurantes de toda Cataluña, deslocalizados por el territorio, que puedan incorporar y evaluar las estrategias escogidas. Los restaurantes participantes serán las antenas para detectar si las innovaciones propuestas son bien aceptadas. Para estos restaurantes, tenemos que establecer los parámetros de participación (coste/beneficio) que los fidelicen como integrantes de la red.

Comer pescado



En colaboración con pescaderías Carmen Barcelona, CIEM, hemos ideado y desarrollado opciones para facilitar la cocina y el consumo de pescado desde las mismas tiendas. Partiendo de las variedades de pescado local hemos recogido las principales características de la cocina de pescado en Barcelona, poniendo en valor el territorio y los ingredientes de proximidad. Hemos hecho propuestas de cocina sencilla, económica, entendedora y con significado para el público local.



ALÍCIA TERRITORIO

Patrimonio alimentario y sostenibilidad

Los proyectos de ALÍCIA TERRITORIO remarcan la herencia natural ligada a la gastronomía y se fundamentan sobre una base de investigación y conocimiento para 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 reconocimiento gastronómico de un producto, territorio o localidad permite estudiar y realzar el aspecto cultural y social de los alimentos, el porqué se come un producto o una elaboración determinada en un territorio concreto.

Para llevarlos a cabo de manera efectiva, se trabaja en colaboración con administraciones públicas, entidades de promoción turística, asociaciones de productores agroalimentarios, cooperativas, universidades, fundaciones y restauradores, entre otros.

LÍNEAS DE TRABAJO Y PROYECTOS 2021

ESTUDIOS SOBRE PRODUCTOS ALIMENTARIOS, CREACIÓN DE RE- CETARIOS Y DISEÑO DE ELABORACIONES.

Se generan contenidos aplicables a elaboraciones, recetas y consejos de uso. Se analizan e interpretan las tradiciones existentes y se crean recetarios como herramienta para realzar los productos y productores locales, y el patrimonio cultural.

Cabrito



Juntamente con el Parc Rural de Montserrat de la Diputación de Barcelona, hemos desarrollado la **"Guía de la cocina del cabrito"**, dirigido tanto al consumidor final como a los ganaderos. Un recetario que posiciona gastronómicamente esta carne y ofrece facilidades para su consumo, con argumentos sobre la calidad de la carne.



Aceite



En colaboración con el Consell Comarcal del Bages, hemos desarrollado la **Guía del aceite del Bages**. Un proyecto para dar a conocer las particularidades y singularidades de este producto y hacer que tanto productores como los mismos habitantes de la comarca se sientan orgullosos, sean consumidores y a la vez prescriptores. Con este conocimiento, se pretende hacer del aceite un atractivo gastronómico para el visitante del Bages y que pueda repercutir en un turismo próximo, sostenible y responsable.

El proyecto, lo hemos desarrollado juntamente con el Consell Comarcal del Bages y la entidad Rebot del Bages, partiendo del estudio sobre las variedades locales de olivo elaborado por el IRTA (Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias) y el Rebot del Bages en 2020.

También hemos participado en El premio Barcelona Cataluña Selección para promocionar los aceites Virgen Extra catalanes, haciendo una **valoración gastronómica** de una selección de aceites escogida por el jurado del premio. Desde Alicia hemos valorado hedónicamente aceites en función de su aplicabilidad culinaria y resultado organoléptico, en un conjunto de elaboraciones.



Conejo



La carne de conejo es una carne blanca con baja aportación calórica, de las que menos grasa contiene, que destaca por su contenido en proteínas de alto valor biológico, las que mejor asimila nuestro organismo.

Para hacer frente a la disminución de su consumo, junto con el Departamento de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural de la Generalitat de Cataluña y la Federación de Asociaciones de Cunicultores de Cataluña, hemos desarrollado conocimiento para posicionar el conejo en el mercado y promocionar e incentivar el consumo de su carne como un producto saludable (salud), de proximidad (sostenibilidad) y de calidad (organolépticamente buena).

En este sentido, hemos presentado un estudio que remarca la necesidad de acciones de dinamización y promoción de su cocina, de cómo tienen que trabajarse los formatos de consumo para facilitar su aceptación. Acciones y conocimiento dirigido a todos los agentes (criadores, transformadores, distribuidores, venta al por menor y restauradores) para realizar nuevas e imprescindibles actuaciones.

Este proyecto lo hemos desarrollado en el marco del PEAC (Plan Estratégico de Alimentación de Cataluña de la Generalitat).

Productos del mar



Junto con la Dirección General de Pesca y Asuntos Marítimos de la Generalitat de Catalunya, hemos ideado recetas elaboradas con productos de nuestro litoral: gamba, atún de artes menores, pulpo, cangrejo azul, sardina, boquerón y mejillón.

Estas recetas, en formato audiovisual, se pudieron ver en la Sea Food Expo Global, la feria más importante de productos del mar, que reúne casi 30.000 profesionales de todo el mundo.

ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN DE PRODUCTOS DEL TERRITORIO.

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

Tremp - Pallars Jussà



Con el Ayuntamiento de Tremp, hemos trabajado, desde 2014, en la construcción de una identidad gastronómica del territorio, potenciando la cocina y la producción de productos agroalimentarios que lo identifiquen.

Potenciando también una cocina de identidad basada en los recursos de los bosques del Pallars, traspasando conocimiento y técnicas a restauradores de la comarca para ser referentes en este tipo de cocina. Hemos seguido con el asesoramiento a pequeñas empresas para incentivar la innovación con productos de la zona y potenciar sus posibilidades comerciales y de identificación.

En 2021 nos hemos enfocado en metodizar este modelo de desarrollo territorial basado en la gastronomía y los recursos del territorio. Un modelo claro de desarrollo desde una perspectiva holística que podrá aplicarse en otros territorios.

Sant Pere de Ribes – Municipio de salud



Alícia colabora, desde hace tres años, con Parc a Taula, un programa de desarrollo sostenible promovido por la Diputación de Barcelona en el cual se enmarca el proyecto ecosistémico "Sant Pere de Ribes, municipio saludable".

En 2021 hemos trabajado sesiones de formación para escuelas de hostelería del territorio (Escuela de Hostelería de Castelldefels y Escuela de Hostelería de Sitges), remarcando la importancia de la Dieta Mediterránea como patrón alimentario saludable y sostenible.

En este sentido, creemos que el papel que juegan las escuelas de hostelería es básico para la concienciación de la gestión y elaboración de los alimentos, y se consideran agentes destacados dentro de la elaboración de una estrategia conjunta para fomentar una alimentación saludable desde sus diferentes vertientes, siendo precursores de salud y territorio sostenible.



Quesos sostenibles



Juntamente con la agencia de comunicación Ulled Lifestyle, hemos trabajado el maridaje y la fusión de cuatro reconocidos quesos suizos con la cultura y gastronomía española. Le Gruyère AOP, Emmentaler AOP, Appenzeller, Tête de Moine AOP; son quesos con certificación que garantiza el origen, los procesos de fabricación y la calidad de los productos.

Hemos generado conocimiento para vehicular la calidad de los quesos en la realidad española, teniendo en cuenta la salud y la sostenibilidad. Además, se han hecho catas específicas de perfil organoléptico y aplicaciones culinarias potenciales, y hemos trabajado la identificación de la relación de los quesos en diferentes aspectos como, por ejemplo, momentos de consumo, maridajes y tradiciones.



Productos y platos catalanes más saludables



Dentro del marco del PEAC (Plan Estratégico de Alimentación de Cataluña de la Generalitat), se propone revisar y analizar los puntos fuertes y débiles de la cocina catalana para posicionarla como una cocina que garantiza el consumo saludable, en el ámbito doméstico, público e industrial.

Con esta actuación, Alícia identificará los productos y platos más representativos de la cocina catalana y, desde una visión de conjunto, determinará la posibilidad de hacer versiones más saludables y sostenibles, sin perder su identidad, pero cubriendo las demandas actuales de la sociedad.



Estrategia y materiales de promoción de productos autóctonos poco valorados



Esta propuesta busca identificar los productos catalanes poco valorados y sus productores, analizar su situación y problemática y hacer las actuaciones que sean necesarias para fomentar su conocimiento y aumentar su consumo.

Esto se hará teniendo en cuenta actuaciones en los puntos claves de su cadena de valor, desarrollando materiales, creando herramientas y haciendo actos y presentaciones que faciliten la comprensión, la comunicación y el consumo de estos productos.

Este proyecto se incluye en el marco del PEAC (Plan Estratégico de Alimentación de Cataluña de la Generalitat).

CREACIÓN DE PRODUCTOS Y ESTRATEGIAS GASTROTURÍSTICAS. CONSTRUCCIÓN DE IDENTIDAD GASTRONÓMICA.

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



“Bienvenidos a Payés”



Un año más, Alícia, ha participado en la organización de la fiesta de la payesía catalana "Bienvenidos a payés".

El año 2021, esta iniciativa se transformó en Bienvenidos a Payés todo el año, una nueva propuesta para visitar aquellos productores de Cataluña que abren las puertas de su casa durante todo el año para compartir su trabajo en el campo, el pasto, la granja o el obrador.

Es la forma de mostrar de donde nace todo aquello que comemos y quien hay detrás de los alimentos que llegan a nuestras mesas. Una oportunidad para acercarse a las explotaciones y llenar la despensa comprando directamente al productor.

Turiscoop



Con el objetivo de promover el valor de las cooperativas, el proyecto Turiscoop se pone en marcha por la Federación de Cooperativas de Cataluña en 2012, para dar a conocer los patrimonios de las cooperativas agrarias, los productos de la tierra y sus territorios.

En el marco de esta iniciativa, nace un proyecto de colaboración con Alícia para aprovechar todo el conocimiento y sumarse a crear contenidos (recetas, manual de uso de las recetas, cápsulas documentales), que sean movilizables en la estrategia planteada para dar visibilidad a los productos de las mismas cooperativas y a todos sus activos.



RECUPERACIÓN DE RECETARIOS TRADICIONALES E HISTÓRICOS.

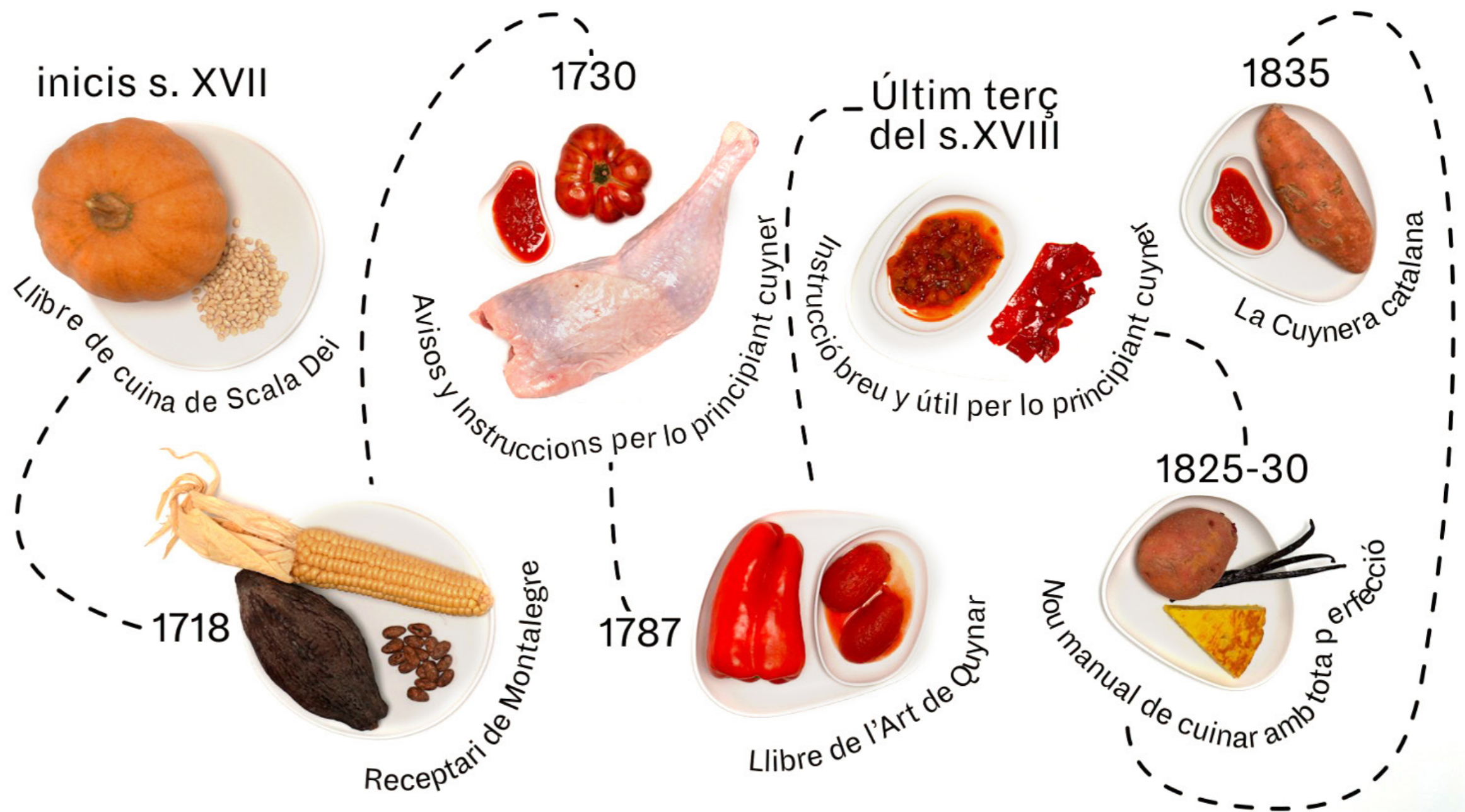
Interpretación y recuperación de elaboraciones y recetas tradicionales e históricas como herramienta para realzar el patrimonio cultural de un territorio.

Alimentar Barcelona



En el marco de la exposición Alimentar Barcelona, organizada desde el Museo de Historia de Barcelona, Alícia ha participado en la ideación, diseño y grabación de tres cápsulas de video como complemento expositivo. Las tres cápsulas muestran contenidos de cocina (productos y elaboraciones) que representan la alimentación de la ciudad en diferentes épocas históricas:

- Época medieval: expone la alimentación de las diferentes clases sociales de la época (nobles, iglesia y pueblo).
- Época moderna: enseña la presencia de los productos americanos en la cocina catalana y de Barcelona.
- Siglo XIX: muestra el crecimiento de la restauración pública y la alimentación de las clases sociales de la ciudad.





Barcelona vertebró el sistema alimentario de un territorio mediterráneo rico en biodiversidad, variedad geográfica y productos agroalimentarios. Un territorio con una potente y saludable tradición gastronómica tan antigua como abierta a la innovación que hoy se enfrenta a la situación crítica que amenaza su futuro y el del planeta. Por este motivo, desde aquí, en el marco del año de la Capitalidad Mundial de la Alimentación Sostenible de la Ciudad y pensando en global, nosotros, las personas que hacemos la comida para las personas, queremos manifestar que:

MANIFIESTO POR UNA ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE

Los seres humanos necesitamos hacernos la comida. Hacer la comida es una responsabilidad porque comer de manera adecuada y satisfactoria es un derecho universal incuestionable que mientras no se cumpla en todos lados, para todo el mundo y cada día, nos interpela a todos. El entorno nos provee los recursos para hacer la comida. La sobreexplotación de estos recursos estropea el entorno, compromete el futuro y agrava las desigualdades.

Tradicionalmente, el conocimiento para hacer la comida se ha desarrollado con estrategias cocreadas por las comunidades adaptándose a los diferentes entornos, necesidades y circunstancias. En los últimos años, el método científico se ha incorporado a la creación de este conocimiento y al diseño de soluciones tecnológicas.

La población mundial ha acelerado exponencialmente su crecimiento, la mayoría de la población ha pasado a vivir en entornos urbanos y los sistemas alimentarios se han hecho aún más interdependientes, globalizándose.

El papel fundamental de las mujeres en la creación y gestión de estrategias alimentarias buenas, sanas y sostenibles ha estado invisibilizado y nada valorado. Este menosprecio es una de las causas de los desequilibrios actuales.

Es necesario reconducir los sistemas alimentarios y redirigir las estrategias. Hace falta más investigación e innovación con tecnología democratizada, hace falta visión sistémica y hace falta una gobernanza práctica y efectiva basada en la ética. Sobre todo, es necesario no olvidar nunca que cada ecosistema, cada suelo, cada medio acuático, cada paisaje, cada variedad local, cada conocimiento tradicional, cada práctica, cada método, cada preparación, cada plato, cada nombre en cada habla de cada lengua que se pierde es una posibilidad menos de alimentar el mundo.

Las personas que de alguna manera producimos, llevamos, estudiamos, explicamos, legislamos, gestionamos, educamos, cocinamos, ofrecemos o acompañamos la comida de las personas sabemos mejor que nadie que todo el mundo tiene que poder decidir sobre lo que come.

Para conseguirlo es necesario que tenga conocimiento de lo que conviene y también es necesario que tenga cerca personas dedicadas a hacer bien su comida en el campo, en el huerto, en el bosque, en el mar, en el molino, en la cooperativa, en el obrador, en la fábrica, en el puesto del mercado, en la tienda, en la restauración colectiva, en el bar, en el restaurante, en la fonda y en cada cocina de cada casa; libremente y voluntariamente, diversamente, con dignidad y recibiendo el reconocimiento y la recompensa justa que merecen.

Manifiesto por una alimentación sostenible.

Barcelona, Capital Mundial de la Alimentación Sostenible 2021, ha servido para impulsar la transformación alimentaria de la ciudad y, con la participación de diferentes organismos colaboradores, se han promovido proyectos y actividades relacionadas con la alimentación sostenible.

Desde Alicia, redactamos un Manifiesto que se presentó al Gastronómico Foro de Barcelona. Fue leído y firmado solemnemente por primera vez con representantes destacados de diferentes ámbitos: producción y transformación de alimentos, comercio, investigación, enseñanza, periodismo, administración. Es un Manifiesto plenamente útil y válido, más allá de 2021, y más allá del ámbito de la ciudad de Barcelona. Está expresamente pensado para avenirse a cualquier sistema alimentario del mundo.

Este Manifiesto se puede leer y firmar desde la página web de la Fundación Alicia www.alicia.cat

Y por todo ello nos comprometemos a:

Cuidar la salud y el bienestar de las personas con las que nos relacionamos

Entendiendo y satisfaciendo sus necesidades con opciones inclusivas y estimulantes que lleguen a cada barrio de cada ciudad y en cada pueblo para garantizar la cohesión y la vida en las calles. Porque comer bien previene, cura y cuida. Porque es un hecho social y cultural que nos construye como personas y ciudadanos. Y porque tan importante como disfrutarlo es compartirlo.

Trabajar para tejer y fortalecer la resiliencia de nuestros sistemas alimentarios

Arraigados a los territorios. Comprometidos con su desarrollo, su biodiversidad, sus recursos y su patrimonio. Valorando los productos que nos dan y a quienes los producen para contribuir al fomento de la cultura y la economía local y al progreso de la gente que vive en ellos.

Ser proactivos en la mejora del medioambiente

La manera en qué efectuamos nuestra actividad diaria, cómo producimos, cómo transformamos, cómo compramos, cómo cocinamos, cómo utilizamos los recursos energéticos y el agua, es muy importante por el efecto que tiene en la naturaleza. Por ello tomamos medidas para ser eficientes, no estropear nada, minimizar los residuos y los materiales no reciclables en todos los aspectos de nuestra actividad.

Combatir el desperdicio alimentario

Tirar alimentos frescos, cocinados, elaborados o almacenados afecta directamente al medioambiente por los residuos que provoca, pero es sobre todo insolidario con la población que no tiene acceso a una alimentación digna y con el resto de seres vivos. Por ello evitamos el despilfarro en todos los procesos alimentarios planificando y ajustando las compras, adecuando las raciones al consumo óptimo, analizando los motivos de las sobras. Aprovechando, reaprovechando y siendo creativos.

Convertirnos en consumidores y prescriptores entusiastas de los productos que nos da la tierra y el mar

Los productos que ofrecemos, el resultado final de nuestro trabajo, es la muestra de nuestro compromiso. Proximidad y temporada nos aseguran calidad, sabor y el máximo valor nutricional.

Queremos saber de dónde viene el producto, cómo se ha cultivado, criado, pescado o elaborado. Que en su producción se han respetado los derechos de las personas. Valoramos la biodiversidad y el comercio justo; y evitamos productos de monocultivo, no respetuosos con el bienestar animal o con el medio natural donde han crecido.

Cuidamos la salud de las personas y la del planeta porque sabemos que es la misma: la nuestra.

Elaborado por

alicia

Impulsat per

GASTRONOMIC
FORUM · BARCELONA

Amb el suport de

Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural



Barcelona
Capital Mundial
de l'Alimentació
Sostenible 2021

TALLERES I FORMACIÓN

Los talleres y jornadas de formación son los formatos principales de divulgación y transferencia de conocimiento de Alicia. Son actuaciones que se hacen tanto en las instalaciones de la Fundación, como en las empresas y entidades que las solicitan, y también de forma virtual.



Talleres para escuelas

La Fundación Cataluña La Pedrera dispone de un amplio programa de talleres para las escuelas, un proyecto didáctico confeccionado a partir de los currículums escolares que consta de visitas y talleres para todos los niveles educativos.

El objetivo es que la experimentación sea la principal actividad de aprendizaje, característica diferencial de los talleres de cocina, alimentación y ciencia, que se llevan a cabo en las instalaciones de Alicia y Món Sant Benet.

Talleres a la carta

Son actuaciones de divulgación y transferencia en las que los contenidos se adaptan a las necesidades y requerimientos de los asistentes y se divulgan de una manera demostrativa y participativa. Estos talleres van destinados a empresas, centros, asociaciones y todo tipo de colectivos que quieren canalizar el conocimiento creado en Alicia. Son una de las actividades de transferencia con más demanda y éxito.

Talleres de educación y promoción de buenos hábitos

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

Talleres para mejorar la restauración colectiva y social

Divulgación y transferencia a cocineros y restauradores. Sesiones culinarias demostrativas orientadas a mejorar la oferta culinaria de la restauración colectiva, adaptándola a las necesidades de los diferentes tipos de comensales, por edad y estado de salud, y también en función de la cultura gastronómica y el patrimonio alimentario del lugar donde los servicios están ubicados.

Talleres para centros sociosanitarios y residencias

Sesiones culinarias demostrativas para profesionales vinculados a la alimentación de hospitales, residencias y centros sociosanitarios. La planificación de los menús o la dieta de textura modificada son algunas de las materias formativas destacadas.

Talleres para colectivos con necesidades especiales

Adaptados a los requerimientos alimentarios de diferentes tipos de afecciones de salud u otros requerimientos sociales que haya que tener en cuenta. Se presentan propuestas culinarias para ayudar a mejorar el día a día de personas afectadas por patologías y tratamientos específicos.

Este tipo de talleres se adaptan en función de la afección y del tipo de destinatario: cuidadores, médicos, afectados, personal sanitario y otros relacionados con cada situación. Es una tipología de talleres altamente pedida por los profesionales del sector sociosanitario.





Fundació alícia
Catalunya
La Pedrera

FUNDACIÓN ALÍCIA, ALIMENTACIÓN Y CIÈNCIA

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

www.alicia.cat