

# ALICIA

ALIMENTACIÓ I CIÈNCIA

CENTRE DE RECERCA EN ALIMENTACIÓ I CUINA

## MEMÒRIA D'ACTIVITATS 2020

PER REALÇAR EL PATRIMONI ALIMENTARI I GASTRONÒMIC

PER MILLORAR L'ALIMENTACIÓ DE LES PERSONES

PER FOMENTAR UNS MILLORS HÀBITS ALIMENTARIS





# CONTINGUTS DE LA MEMÒRIA



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

# LA FUNDACIÓ

## PRESENTACIÓ

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

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

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

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

Toni Massanés  
Director General





## PATRONAT

Valentí Roqueta i Guillamet  
President d'honor

Germán Ramón-Cortés Montaner  
President

Marta Lacambra Puig  
Secretària

Jesús Contreras Hernández  
Vocal

Sebastià Catllà Calvet  
Vocal

Francesc Xavier Grau Vidal  
Vocal

Lluís A. Guerrero Sala  
Vocal

Teresa Jordà Roura  
Vocal

Manel Rosell Martí  
Vocal

Maria Lourdes Reig i Puig  
Vocal

## QUI SOM?

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



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



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

## EL NOSTRE COMPROMIS

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





## EL QUE VOLEM ASSOLIR AMB LA NOSTRA ACTIVITAT

### **IMPACTE SOBRE LES PERSONES**

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

### **SOLUCIONS CULINÀRIES PER A NECESSITATS ESPECIALS**

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

### **MILLORA DELS HÀBITS ALIMENTARIS**

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

### **COMPROMÍS SOCIAL**

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

### **PROMOCIÓ DEL TERRITORI**

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

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

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

### **CONEIXEMENT APLICAT**

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

## QUÈ FEM I COM HO FEM?

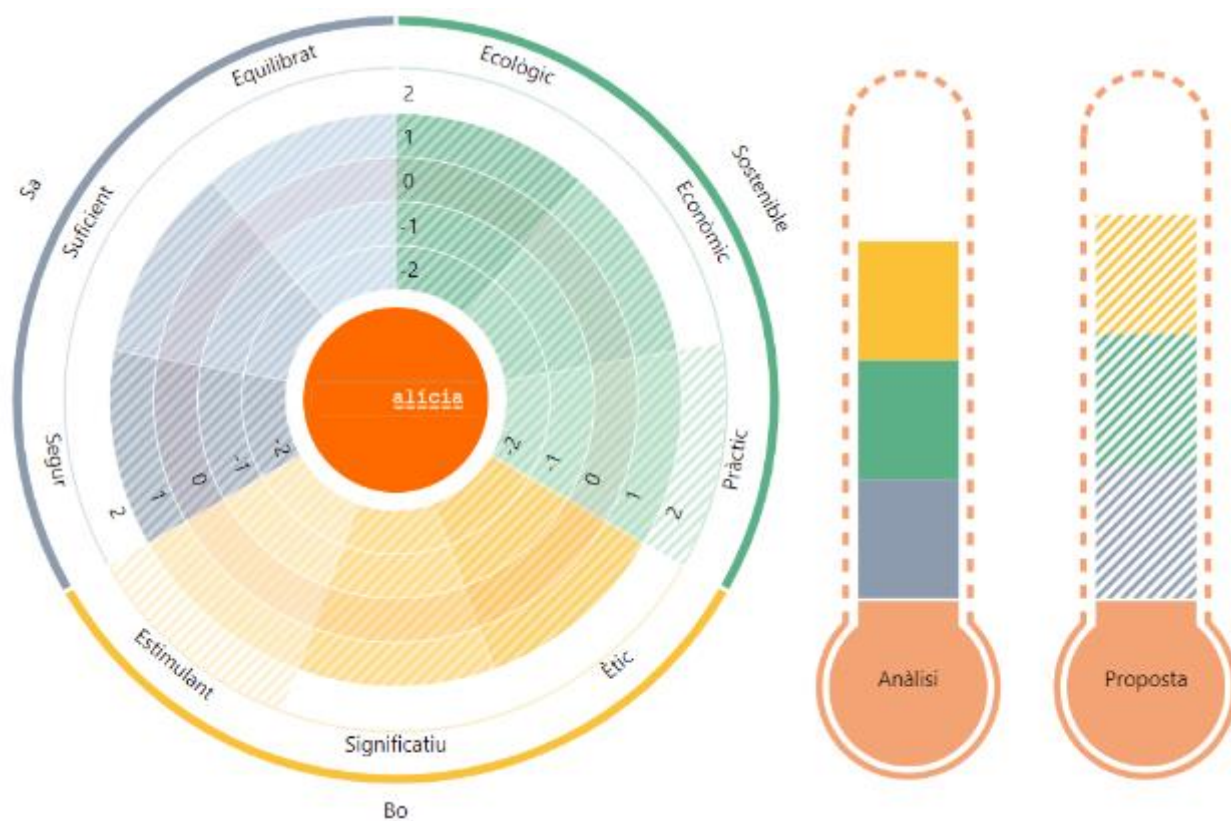
Alícia treballa pel benestar de les persones mitjançant la investigació i la realització d'actuacions concretes per millorar la seva alimentació, amb independència de les circumstàncies i situacions de vida. En col·laboració amb l'administració pública, productors primaris, indústria alimentària, emprenedors,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

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



## L'ÍNDEX ALÍCIA

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



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

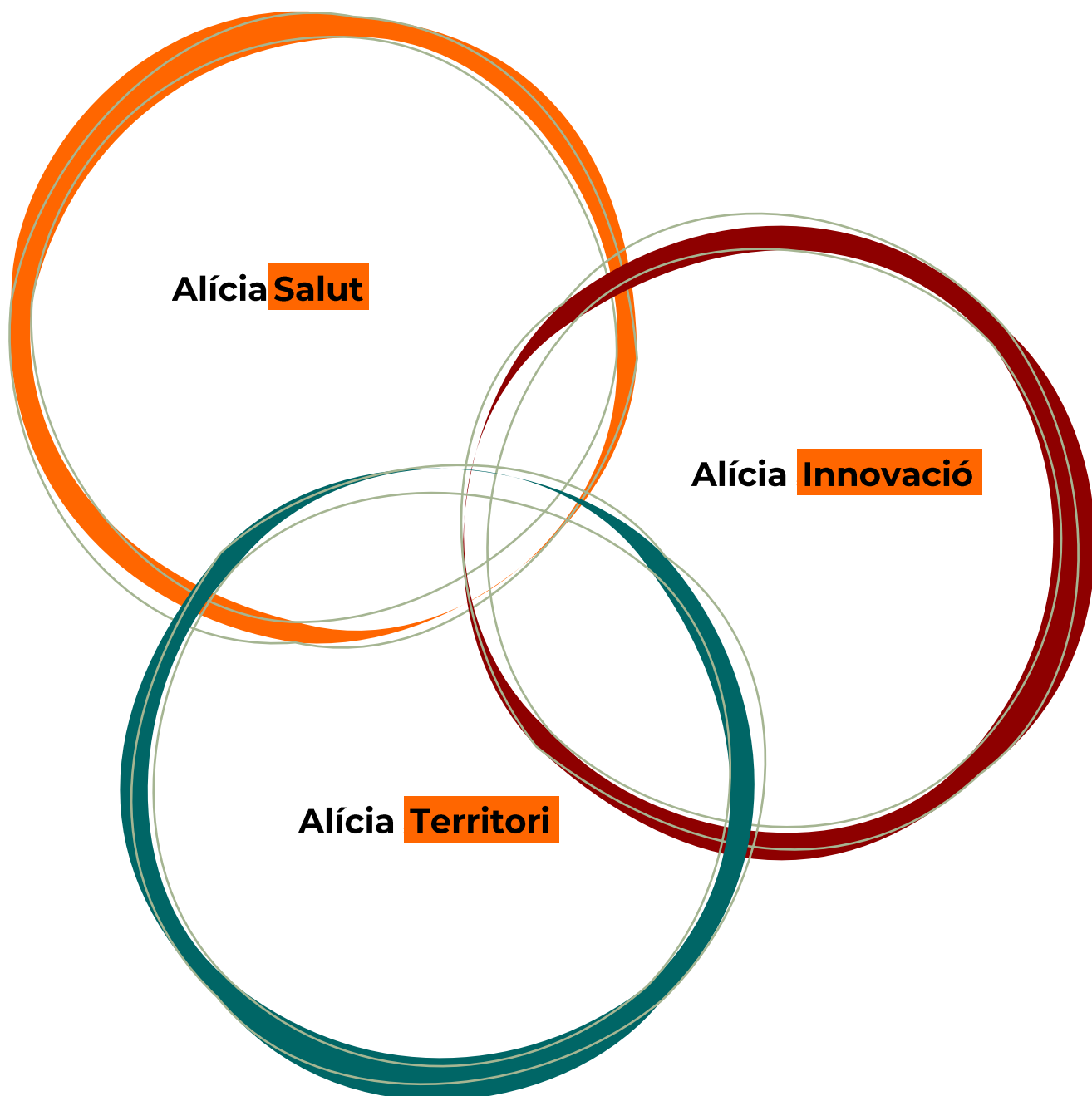
Identificar quins són els punts crítics i, per tant, establir-los com a prioritats per millorar-los.

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

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

## ÀMBITS D'ACTUACIÓ

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



# ALÍCIA SALUT

## SALUT I BONS HÀBITS ALIMENTARIS

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

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

## LÍNIES DE TREBALL I PROJECTES 2020



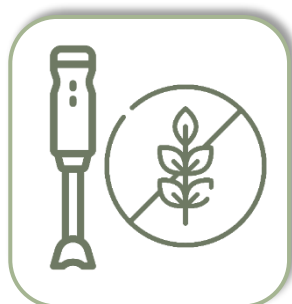
Programes i actuacions de promoció de bons hàbits alimentaris



Millora de la restauració col·lectiva



Gent gran i envelliment saludable



Solucions alimentàries per a restriccions o situacions especials

## PROGRAMES I ACTUACIONS DE PROMOCIÓ DE BONS HÀBITS ALIMENTARIS



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

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

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

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





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

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

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

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

## MILLORA DE LA RESTAURACIÓ COL·LECTIVA

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



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

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







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

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

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

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

## GENT GRAN I ENVELLIMENT SALUDABLE

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



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

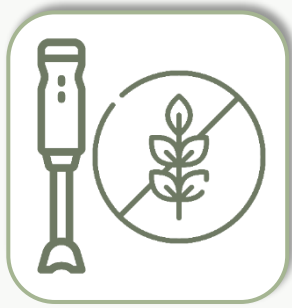
**NOUS CONCEPTES ALIMENTARIS.** El 2020, amb el suport de General Mills, s'han creat línies de treball centrades en conceptualitzar i repensar la forma en que es desenvolupa la nutrició per a la gent gran. S'han treballat conceptes alimentaris per millorar hàbits i cobrir necessitats nutricionals tenint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





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

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



## SOLUCIONS ALIMENTÀRIES PER A RESTRICCIONS O SITUACIONS ESPECIALS

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

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

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

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

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

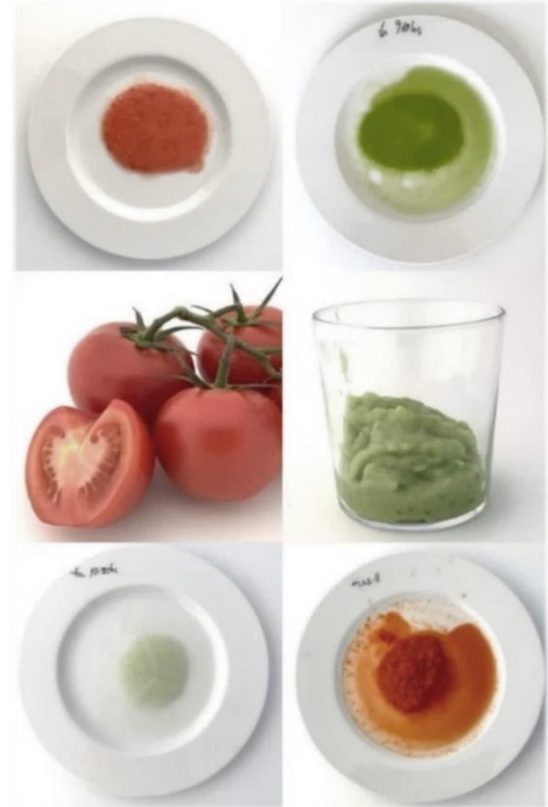




**CÀNCER.** L'alimentació durant el tractament del càncer és un dels principals focus d'atenció dels projectes de salut d'Àlicia. L'expertesa i coneixement creat durant anys d'investigació i treballs conjunts amb professionals i institucions mèdiques de referència, fa possible abordar diversos projectes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

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

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



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

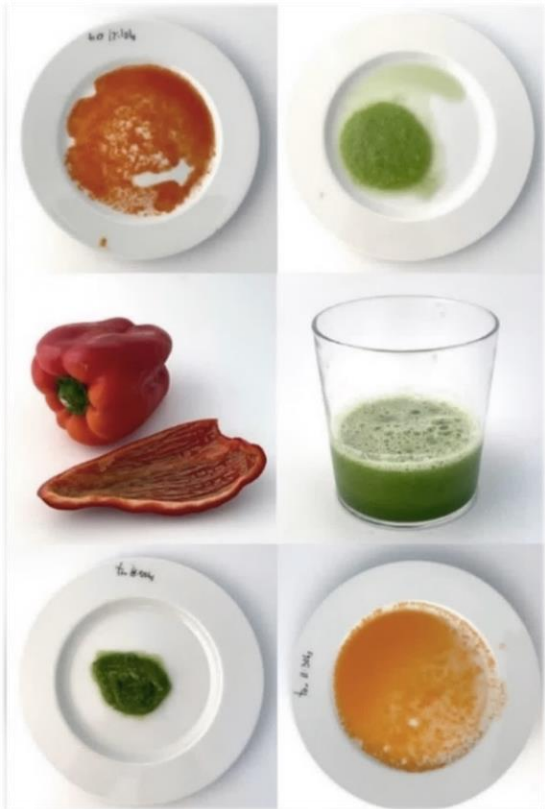
S'ha creat coneixement en relació als triturats de base vegetal, analitzant el comportament de diferents vegetals crus al triturar-los. S'ha buscat el millor procediment per tal que el triturat tingui les condicions més òptimes de textura, organolèptica, conservació i presentació. D'aquesta manera, es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

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

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

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

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



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

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

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

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







# ALÍCIA INNOVACIÓ

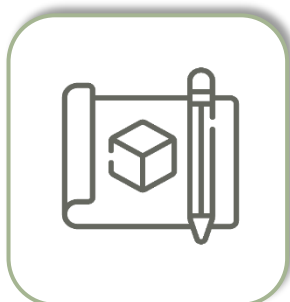
## DESENVOLUPAMENT I INNOVACIÓ GASTRONÒMICA

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

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

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

## LÍNIES DE TREBALL I PROJECTES 2020



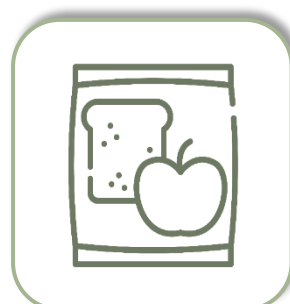
Ideació, prototipatge,  
conceptualització i disseny  
de nous productes



Estudi de possibilitats  
culinàries de productes



Optimització de  
processos



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

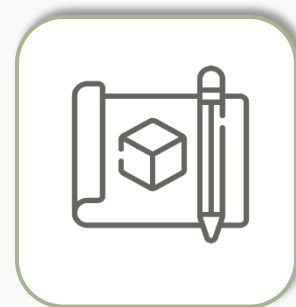


Servei de D+I per a  
petites empreses



Observatori de tendències,  
combinacions culinàries

## IDEACIÓ CONCEPTUALITZACIÓ, PROTOTIPATGE I DISSENY DE NOUS PRODUCTES



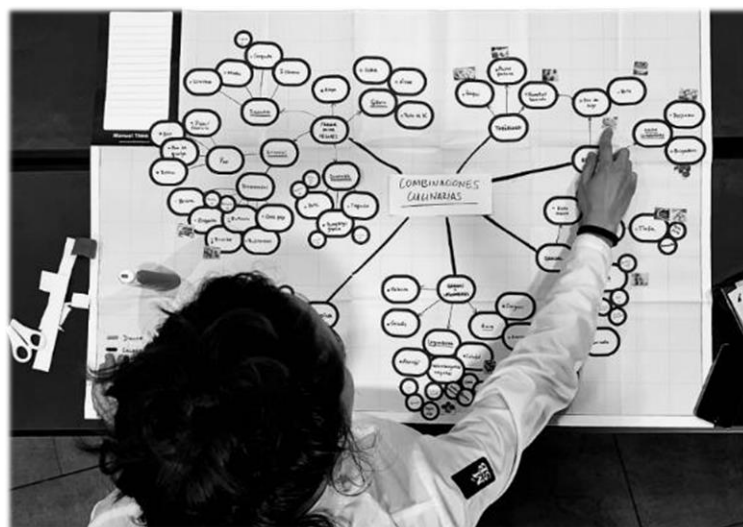
Ideació i conceptualització de productes de forma multidisciplinar. Disseny de productes a nivell conceptual i producció de prototips amb visió d'ús, empresarial i d'acord al procés d'industrialització que s'aplicarà.

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

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

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

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





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

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

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



## ESTUDI DE POSSIBILITATS CULINÀRIES DE PRODUCTES

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

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

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



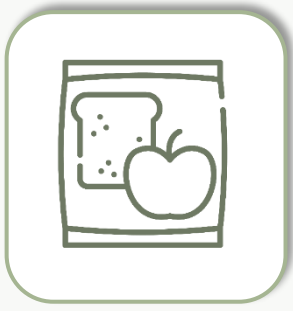
## OPTIMITZACIÓ DE PROCESSOS

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



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





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

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

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





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

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

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

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



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

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

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





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

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

## OBSERVATORI DE TENDÈNCIES, COMBINACIONS CULINÀRIES

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



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





# ALÍCIA TERRITORI

## PATRIMONI ALIMENTARI I SOSTENIBILITAT

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

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

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

## LÍNIES DE TREBALL I PROJECTES 2020



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



Estratègies de promoció de productes del territori



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



Recuperació de receptaris tradicionals i històrics



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

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

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



## ESTRATÈGIES DE PROMOCIÓ DE PRODUCTES DEL TERRITORI

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



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

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





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

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

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





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

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

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





## RECUPERACIÓ DE RECEPTARIS TRADICIONALS I HISTÒRICS

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

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

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



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

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

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





# SOSTENIBILITAT I ELS OBJECTIUS DE DESENVOLUPAMENT SOSTENIBLE

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

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

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

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



**OBJECTIUS GLOBAIS**  
de Desenvolupament Sostenible

## EL COMPROMÍS I LA VISIÓ D'ALÍCIA

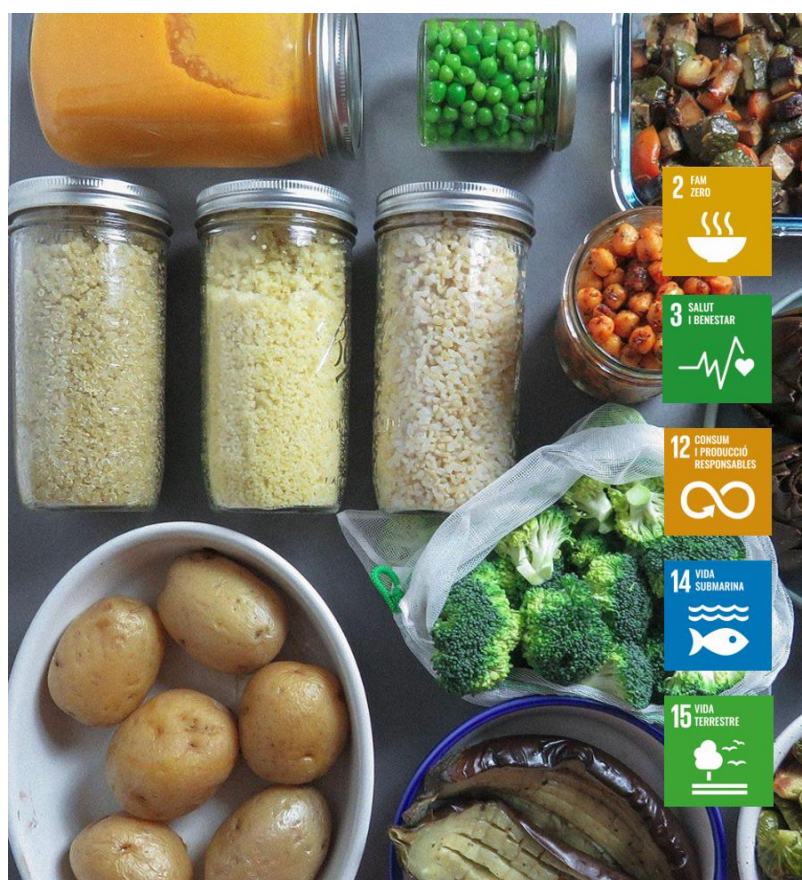
A la Fundació Alícia es treballa per millorar l'alimentació de les persones, una alimentació sana, sostenible i bona per a tothom. El nostre treball, des de sempre i imprescindiblement, va estretament alineat amb el compromís de sostenibilitat. El 2012, juntament amb el gran activista de la gestió ambiental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



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

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

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



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



# TALLERS I FORMACIÓ

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

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

## TIPOLOGIA DE TALLERS

### TALLERS PER A ESCOLES

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

### TALLERS A LA CARTA

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

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

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

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

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



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

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

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

## **TALLERS PER A CENTRES SOCIO SANITARIS I RESIDÈNCIES**

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

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

## **TALLERS PER COL·LECTIUS AMB NECESSITATS ESPECIALS**

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

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



## CATÀLEG DE TALLERS PER A EMPRESSES I ENTITATS

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



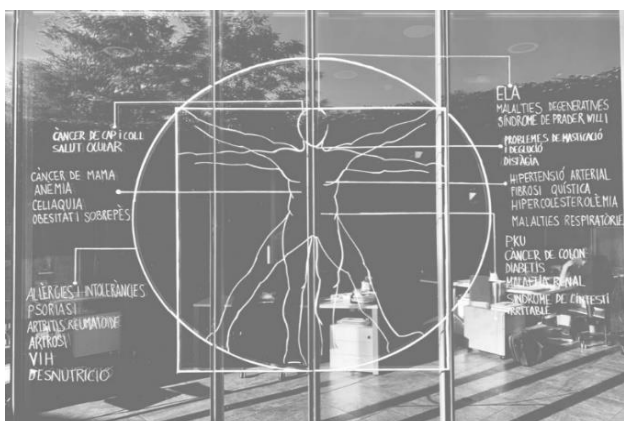
### VISITA GUIADA

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



### PROMOCIÓ D'HÀBITS PER A EMPRESSES

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



### INTRODUCCIÓ A LA CUINA TERAPÈUTICA

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



### AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES

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



### ALIMENTACIÓ I TEXTURA MODIFICADA

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



### CREATIVITAT A LA CUINA

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



### FERMENTATS

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



### CUINA CATALANA

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



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

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



### **MENJAR FORA DE CASA**

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



### **MALBARATAMENT**

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



### **STREET FOOD**

#### **MULTICULTURALITAT AL NOSTRE ABAST**

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



# ACTUACIONS DESTACADES

---

## CONSELLS ALIMENTARIS PER AFRONTAR EL CONFINAMENT

La Vanguardia, març -  
maig 2020



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

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

## FRUTO DIÁLOGOS DO ALIMENTO 2020

Sao Paulo, gener de 2020



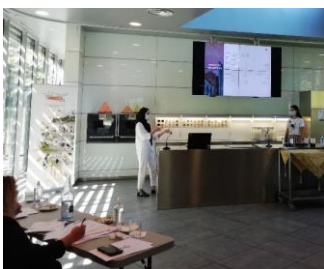
FRUTO és una plataforma de connexió, compromís i mobilització d'accions, projectes, persones, organitzacions i empreses interessades en solucionar els grans desafiaments de la producció d'aliment bo, net i just, en el món d'avui i els propers anys. El seminari "FRUTO Diálogos do Alimento", és un esdeveniment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

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

---

## PREMIS ÉCOTROPHÉLIA ESPANYA 2020

Món Sant Benet,  
setembre de 2020



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

Écotrophélia és un certamen de referència, organitzat i coordinat pel

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

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

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

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

---

## TALLER "QUÈ FEM AQUEST NADAL?"

Món Sant Benet,  
desembre de 2020



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

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

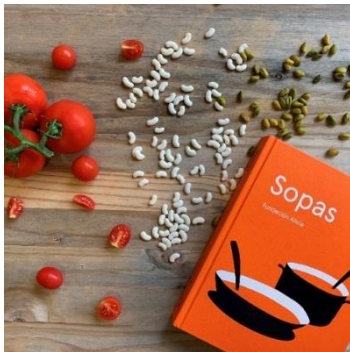
se i cuidar la nostra família a l'hora de menjar. En aquest sentit, la Fundació Alícia ha proposat una sèrie de trucs i receptes per les festes de Nadal que tenen en compte des del teixit de productors de proximitat i artesans alimentaris, fins els comerciants, els botiguers i els restauradors. Tots,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

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

---

**‘SOPE’ UN LLIBRE IMPRESCINDIBLE PELS AMANTS DELS PLATS DE CULLERA**

Publicat el novembre de 2020



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

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

---

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

Publicat el juliol de 2020



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

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



---

## LES ARRELS PREMEDIIEVALS DE LA CUINA CATALANA

Publicat el novembre de 2020



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

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

---

## HEALTH WARRIORS

Barcelona, octubre de 2020



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

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

# CURS APLICAT DE R+D+i CULINÀRIA

## ESTUDIANTS EN PRÀCTIQUES

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

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





## ESTUDIANTS DURANT L'ANY 2020

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

# IMPACTE SOCIAL

## EDUCACIÓ I PROMOCIÓ DE BONS HÀBITS 2.410

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

## FORMACIÓ UNIVERSITÀRIA I PREUNIVERSITÀRIA 197

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

## TALLERS DIVERSOS SOBRE ALIMENTACIÓ 9.745

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

---

## GRANS ACTUACIONS 475.500

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

## MITJANS DE COMUNICACIÓ 1.496.715

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









alícia

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