

alícia

Memòria d'activitats 2023

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



# Memòria

2023

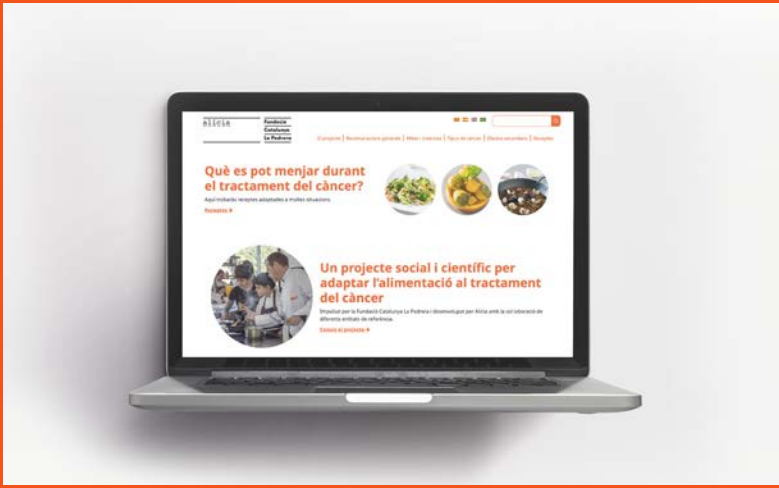
alícia

Memòria d'activitats 2023

# Índex

(4) PRESENTACIÓ · (5) ALÍCIA · (8) ÀMBITS D'ACTUACIÓ · (9) ALÍCIA SALUT Promoció de bons hàbits alimentaris · (11) Medicina culinària. Solucions alimentàries per a restriccions o situacions especials · (24) Restauració col·lectiva · (26) Intel·ligència artificial · (27) ALÍCIA INNOVACIÓ Programa d'innovació · (31) Innovació i millora de productes i processos · (38) ALÍCIA TERRITORI Estudis sobre productes alimentaris · (40) Estratègies de promoció de productes i territori · (48) BENEFICIARIS – IMPACTES · (49) EMPRESSES I ENTITATS AMB QUÈ S'HA COL·LABORAT





(14)  
*OncoAlicia*



(28)  
*Salut i intel·ligència artificial*



(33)  
*Elaborats amb xai*



(34)  
*Restaurants innovadors*



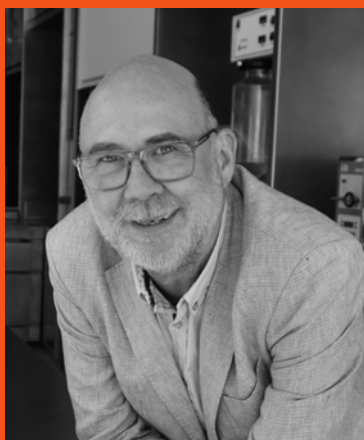
[www.alicia.cat](http://www.alicia.cat)

(37)  
*Taller "7000 anys menjant sa"*



alícia

# Presentació



*Toni Massanés*  
*Director General*

Alícia acaba de complir 20 anys. Quan fèiem exploracions i visites que ens ajudessin a dissenyar el que hauria de ser aquest laboratori del menjar responsable, vam comprovar que no existia res semblant. Precisament per això, i perquè estàvem convençuts que la necessitat i l'oportunitat sí que hi eren, l'havíem de fer.

Però passar de la idea, de la intuïció, fins i tot de la visió a exercir una funció efectiva, continuada i transformadora amb impacte a la societat no és gens fàcil. Actuar comporta negociar amb una realitat complexa i canviant. El responsable d'una de les infraestructures de coneixement que vam visitar en aquestes exploracions ens va dir "No sabreu realment a què us dediqueu fins d'aquí a 10 anys". No fou fàcil ni ràpid d'aprendre l'ofici, però amb el temps hem arribat a saber prou bé què és, cap on va i per quins camins s'ha de moure Alícia per contribuir a fer que tothom mengi millor.

Els primers que ho han de saber són els propis membres d'Alícia, perquè com ens va ensenyar el nostre president Germán Ramón-Cortés "les organitzacions acaben essent allò que creuen que són els que les componen". També és imprescindible que ho sàpiga l'entorn amb qui interactuem, la societat en general i els que en són responsables. Cal comunicació doncs, interna i externa.

Nogensmenys necessària és la comunicació per fer arribar de forma efectiva, comprensible i pràctica el coneixement i

projectes desenvolupats als beneficiaris. Els canals per arribar-hi són múltiples i complementaris, com el llenguatge a emprar.

No és el mateix dirigir-se al professional de salut que a la persona, la seva família, els cuidadors, el productor alimentari, l'emprenedor, la indústria, els programadors i responsables de menjadors col·lectius... També depèn de l'edat, el moment, l'oportunitat i moltes altres variables. Per això els formats emprats per Alícia van del presencial a l'on-line o mixt, tallers, llibres, articles, informes, prototips, pilots, programes d'actuació, seminaris, cursos, webs, aplicacions, exposicions, xarxes socials, ràdio, audiovisual, jornades i congressos.

Però per la mateixa naturalesa diferencial de les solucions que desenvolupem; perquè som conscients que menjar bé depèn de les circumstàncies particulars de cadascú; per adequar millor el missatge i també el llenguatge a les necessitats, característiques, dubtes i preferències de cada persona; per interactuar amb ella de manera més fluida i entenedora respectant-ne alhora la intimitat... tal vegada les noves eines d'intel·ligència artificial ens podran ajudar.

Per això aquest any hem començat a explorar-les mentre no deixem d'investigar i dur a terme cada dia els projectes concrets centrats en l'alimentació i el benestar dels nostres conciutadans, el desenvolupament rural, la indústria saludable i sostenible, el suport a la innovació dels productors i el patrimoni gastronòmic que tot seguit repassem.



alícia

*QUI*  
*SOM*

Alícia és un centre de recerca en alimentació i cuina que investiga productes i processos culinaris; que innova i treballa per a la promoció de bons hàbits alimentaris i per a millorar l'alimentació de les persones, posant especial atenció a les que tenen restriccions alimentàries i altres problemes de salut; i per realçar 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 gran prestigi 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 (Sant Fruitós de Bages).

Científics de diferents disciplines relacionades amb l'alimentació, com nutricionistes, biòlegs, tecnòlegs dels aliments, químics, antropòlegs, historiadors i especialistes en cultura alimentària treballen a Alícia 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.



# PATRONAT

**VALENTÍ ROQUETA I GUILLAMET**

*President d'honor*

**JOAQUIM NIN BORREDÀ**

*Generalitat de Catalunya - Departament de Recerca i Universitats Vocal*

**JOSEP MARIA LOZANO SOLER**

*Vocal*

**LLUÍS A. GUERRERO SALA**

*Vocal*

**GERMÁN RAMÓN-CORTÉS MONTANER**

*President*

**DAVID MASCORT SUBIRANAS**

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

**MANEL ROSELL MARTÍ**

*Vocal*

**MARIA LOURDES REIG I PUIG**

*Vocal*

**MARTA LACAMBRA PUIG**

*Secretària*

**MERCÈ SALVAT GUINJOAN**

*Generalitat de Catalunya - Departament de Salut Vocal*

**SEBASTIÀ CATLLÀ CALVET**

*Vocal*

# RECURSOS

## Personal

Massanés Sánchez, **Antoni**

Puig-Pey Boher, **Marc**

García Duran, **Eva**

Roura Carvajal, **Elena**

Badal León, **Laia**

Pareja Sierra, **Sara Lucia**

Sala Francàs, **Elies**

Millan Valverde, **Rosa**

Juárez Muriel, **Fabiola**

Gálvez Playà, **Adriana**

Igual Aguilar, **Noemí**

Ribas Serra, **Joan**

Martini Capovilla, **Vinicius**

Coll Pedragosa, **Alba**

Basela i Dalmau, **Eva**

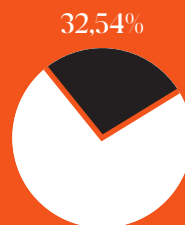
Barba Martínez, **Amanda**

Silla Salvador, **Míreia**

Lozano Rodríguez, **Josep**

Jiménez Cabrera, **Pablo**

Barrionuevo Blanco, **Daniel**



● Dones ● Homes

## Col·laboradors

Boixader Camprubí, **Ariadna**

Pallarès Ciurana, **Clara**

Monné Torrónategui, **Rita**

Colom Berga, **David**

## Estudiants

Arranz Ayllón, **Ana**

Kang, **Dongjin**

Rodríguez Gelis, **Iris**

Mas Ballester, **Laura**

Núñez Vásquez, **Catalina C.**

Singla Singla, **Laura**

Díez Salas, **Alba**

Romero Salón, **Claudia**

Molino Altisent, **Núria**

Riba Lleonart, **Mireia**

Ramos Fernández de Santana, **Adriana**

# ÀMBITS D'ACTUACIÓ

00 Alicia

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



## Salut

Salut i bons hàbits alimentaris

65 projectes i/o actuacions  
durant el 2023



## Innovació

Desenvolupament i innovació gastronòmica

37 projectes i/o actuacions  
durant el 2023



## Territori

Patrimoni alimentari i sostenibilitat

24 projectes i/o actuacions  
durant el 2023

# Alícia SaLut

## 0.1



**L'OBJECTIU:** Millorar la salut des de l'alimentació i els hàbits alimentaris de les persones, posant èmfasi en aquelles que presenten malalties o tenen restriccions alimentàries.

- Una alimentació saludable pot ajudar a reduir el risc de patir malalties físiques i mentals i a promoure un envelliment amb més salut.
- Prevenir, curar i cuidar. Una alimentació adequada per a les persones amb malalties o restriccions millora significativament la seva qualitat de vida,

ajuda a controlar els símptomes, redueix el risc de complicacions i millora la gestió de la malaltia en general.

- Promoure una alimentació saludable i accessible per a persones amb malalties amb elevada prevalença pot contribuir a reduir els costos sanitaris a llarg termini. Una millor gestió d'aquestes a través d'una alimentació adequada pot disminuir la necessitat d'intervencions mèdiques costoses, hospitalitzacions i medicaments, cosa que beneficia tant els pacients com els sistemes de salut.

# Promoció de bons hàbits alimentaris



En col·laboració amb l'**Hospital Sant Joan de Déu de Barcelona**, s'han creat continguts per a articles i càpsules audiovisuals dirigits a famílies, per a promoure la cuina com a eina bàsica d'una alimentació saludable. Aquests continguts divulgatius es poden consultar al **Portal Faros** del mateix hospital, dedicat a la promoció de la salut i el benestar infantil i juvenil.

L'evidència científica posa de manifest que les persones amb discapacitat intel·lectual acostumen a tenir uns hàbits alimentaris poc saludables i nivells baixos d'activitat física. Alícia disposa del **programa FruitTAS** que, amb sessions i materials visuals, pràctics i dinàmics, promou una alimentació sana i equilibrada a través del consum de fruita per a joves amb discapacitat intel·lectual lleu o moderada. Alícia ha aplicat el programa en una acció formativa a nois i noies de la **Fundació Ampans** de Manresa.

Hem participat en el programa **Bojos per la Ciència de la Fundació Catalunya La Pedrera**. Aquest és un programa que fomenta les vocacions científic-tecnològiques vinculades al món de la recerca a joves de 1r i 2n de batxillerat. Ho fa mitjançant sessions impartides per investigadors en centres de recerca de referència de Catalunya. Alícia realitza juntament amb l'Hospital Universitari de Bellvitge sessions de formació basades en una alimentació saludable per a la població general i per a persones amb situacions concretes.

Per a **Ègora**, grup de centres esportius municipals, s'ha treballat la relació entre l'alimentació i la pràctica d'activitat física; les bases imprescindibles per a una alimentació saludable i equilibrada (recomanacions de freqüència de consum, com fer els àpats diaris més equilibrats, la seva planificació durant el dia, entre d'altres).

# Medicina culinària. Solucions alimentàries per a restriccions o situacions especials

La medicina culinària o cuina terapèutica és un camp de la medicina, avalat per la comunitat científica, que es basa en aportar eines i recursos, a través de la cuina, de l'alimentació i la seva gestió diària, que puguin ser d'ajuda, tant a personal sanitari a l'hora de donar consells i recomanacions, com a pacients o a qui prepara el menjar (cuidadors, restaurants, indústria, etc.).

## Malalties i situacions especials treballades el 2023

- Càncer
  - Malaltia renal
  - Diabetis
  - Disfàgia o dificultat a l'empassar
- Obesitat
  - Gent gran
  - Insomni
  - Autisme
  - Microbiota
- Dieta cetogènica
  - Endometriosi
  - Afàsia
  - Paràlisi cerebral

Com a referents en medicina culinària, Alicia ha participat en la **7a edició del Congrés Gastronomia i Salut, GASTRONOMIX**, un esdeveniment organitzat per l'Acadèmia Aragonesa de Gastronomia i la Fundació Cook & Xef Institute, amb el patrocini d'Aliments d'Aragó, Turisme d'Aragó (Govern d'Aragó). S'ha compartit coneixement,

idees i experiències entorn de la gastronomia saludable i sostenible i la innovació tecnològica en cuina. El binomi "gastronomia i salut", continua posicionant-se com el gran punt d'interès i debat en el món de la recerca, l'hostaleria i la indústria agroalimentària per a satisfer a un públic cada vegada més preocupat pel seu benestar alimentari.

## Càncer



A finals d'octubre de 2022, Alicia i la Fundació Catalunya la Pedrera van posar a l'abast de tothom el web [oncoalicia.com](http://oncoalicia.com) un espai a la xarxa per ajudar les persones que estan en tractament oncològic, els seus familiars, cuidadors i també personal sanitari, a tenir cura de la seva alimentació durant el procés, sense renunciar a gaudir del menjar.

L'objectiu se centra a ajudar les persones amb càncer a mantenir un estat nutricional òptim, explicant les bases de l'alimentació que cal seguir després del diagnòstic de la malaltia. Els continguts desenvolupats donen consells dietètics més concrets sobre com menjar durant les diferents fases del tractament i durant

l'aparició dels efectes secundaris més comuns que poden afectar el sistema digestiu i, per tant, la gana i la tolerància a la dieta.

El Ministeri de Ciència, Innovació i Universitats, ha concedit a Alicia el projecte presentat a la convocatòria 2023 "Ayudas para el fomento de la cultura científica, tecnológica y de la innovación" per a realitzar **accions de divulgació del web**.

En referència al [web oncoalicia.com](http://web.oncoalicia.com), s'ha treballat en els següents continguts, formats i accions:

- Desenvolupament d'un fullet descarregable amb les recomanacions bàsiques sobre menjar durant



el tractament de càncer perquè cuidadors, on s'inclou un codi QR que facilita l'accés a la plataforma.

- Realització d'un estudi d'usabilitat de la plataforma amb pacients i professionals de l'Hospital Clínic de Barcelona.

- Revisió i actualització de l'apartat 'Mites i creences' amb nova evidència científica i altres aspectes d'interès.

- Creació de continguts sobre un nou tipus de tumor, el càncer gàstric, amb la col·laboració de **l'Institut Català d'Oncologia de Badalona (Can Ruti)**. Aquests continguts seran incorporats al web durant el segon trimestre de 2024.

- Desenvolupament de nous continguts sobre fatiga crònica com un dels principals efectes secundaris del tractament oncològic.

- Traducció de la web al portuguès, amb la col·laboració de **SENAC (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial)** de Brasil, una institució educativa formada per diverses organitzacions dedicades a la formació professional i l'educació tècnica en diversos sectors, també en el gastronòmic i nutricional.

- S'ha aconseguit la certificació com a web mèdic acreditat per al Col·legi de Metges de Barcelona.



Hem compartit una setmana de treball amb Bill Yosses, responsable de cuina de l'administració del president Obama. Actualment, és activista en la lluita contra l'obesitat infantil, col·labora en projectes alimentació i càncer, així com en projectes internacionals de millora de l'alimentació, potenciant l'agricultura local.



*Projecte sobre alimentació i càncer amb Bill Yosses.*

**Realització i participació en seminaris i jornades de presentació a societats científiques, col·legis professionals, i altres accions de difusió entorn de l'alimentació i el càncer.**

- Sessió de formació per a dietistes-nutricionistes adherits o interessats en el programa "Això s'ho val!" del **Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya (CODINUCAT)**. Barcelona, abril 2023

- Participació en la setmana de l'experiència al pacient de **l'Hospital Clínic de Barcelona**. Barcelona, març 2023.

- Sessió divulgativa amb demostració culinària relacionada amb l'alimentació durant el tractament oncològic, en el marc de la Setmana de la Lluita Contra el Càncer de **l'Ajuntament de Pineda de Mar**. Pineda de Mar, febrer 2023.

- Participació en el **XXI Congrés Català de Sinologia i Patologia de Mama**. Santa Susanna, juny 2023.





II jornades Nutrierca.

## Malaltia renal

Un mal funcionament dels ronyons pot derivar en malaltia renal crònica. Amb el temps, pot provocar complicacions greus com ara insuficiència renal, malaltia cardiovascular, anèmia, desequilibris electrolítics i problemes ossis. Segons la Sociedad Española de Nefrología, s'estima que al voltant del 10% de la població adulta a Espanya té algun grau de malaltia renal crònica.

Una alimentació equilibrada i ajustada en diferents nutrients com sodi, potassi, fòsfor i proteïna animal, és clau per millorar la qualitat de vida dels pacients. Però l'adherència a aquest tipus de dieta no és fàcil i és necessari donar eines, pautes i propostes culinàries per aconseguir que sigui fàcil de seguir, pràctica i gustosa.

Alicia ha continuat amb la recerca i el desenvolupament d'actuacions específiques per a millorar l'alimentació de les persones que pateixen malaltia renal.

- Amb el suport de la farmacèutica **Vifor Pharma** i juntament amb el servei de nefrologia i trasplantament de l'**Hospital Clínic de Barcelona**, hem dissenyat i dut a terme les **II jornades Nutrierca**, durant els dies 25, 26 i 27 de juny. Aquest és un programa formatiu sobre medicina culinària per a professionals en el tractament de la malaltia renal. Alicia s'ha centrat en el paper que juga la microbiota intestinal en la malaltia i també en aportar coneixement i eines nutricional i culinàries per gestionar l'alimentació del pacient fràgil.

- S'ha col·laborat amb la **Fundació Puigvert** de Barcelona, institució sanitària de referència en urologia, nefrologia, andrologia i medicina reproductiva, per transferir als usuaris i pacients coneixements molt pràctics a través d'un taller sobre alimentació i cuina, per ajudar-los en la gestió de la seva alimentació.

# Diabetis



Espanya és el segon país amb més prevalença de diabetis d'Europa, amb uns 5,1 milions d'adults que la pateixen. Un de cada deu adults a tot el món viu actualment amb diabetis i es preveu que la xifra total augmenti a 643 milions (11,3%) el 2030 i a 783 milions (12,2%) el 2045.

El control de la diabetis a través de l'alimentació és imprescindible per mantenir uns nivells adequats i estables de la glucosa en sang i prevenir el desenvolupament de malalties cardiovasculars i/o renals, entre d'altres.

La plataforma web [diabetesalacarta.org](http://diabetesalacarta.org) és un espai de continguts essencials per a la gestió de l'alimentació amb un gran nombre de continguts i eines per a persones amb diabetis tipus 2 (DM2). Aquest és el portal de referència d'educació terapèutica en diabetis per a molts professionals sanitaris i de consulta per a persones que acaben de ser diagnosticades amb aquesta malaltia, tant a Catalunya com a la resta d'Espanya i Sud-Amèrica.

Alicia ha continuat amb la promoció, divulgació i manteniment d'aquest web, a més de la creació de continguts i eines adaptades a les noves necessitats, tendències i problemàtiques expressades per professionals sanitaris entorn de la diabetis.

De forma destacada s'ha treballat en el desenvolupament d'un **protocol de visita dirigit a professionals sanitaris** amb l'objectiu d'ajudar-los a l'atenció al pacient amb diabetis. Com a resultat, s'ha posat en funcionament un nou apartat al web que pretén ser una guia interactiva perquè els professionals puguin consultar informació i trobar eines i materials per ajudar que les persones amb diabetis disposin d'una pauta clara i fàcil per a gestionar la seva alimentació. Especialment, està indicat per a les primeres visites amb pacients que acaben de ser diagnosticats de DM2. Aquest apartat ha tingut una gran acceptació entre els professionals, amb més de 500 altes en data de desembre de 2023.

Hem participat en la **III Edició de Menarini Diabetis Focus** adreçada a professionals mèdics amb l'objectiu d'analitzar els darrers avenços i canvis que està experimentant la forma d'atendre a persones amb diabetis. Alicia ha fet una sessió sobre alimentació i diabetis i inflamació, fomentant el consum d'aquells aliments, combinacions, tècniques de cocció i preparacions més adients.

Amb l'**Hospital Clínic de Barcelona** s'ha treballat en el **projecte REDI**, que forma part d'un programa d'intervenció sobre estil de vida. Els pacients són tractats amb una dieta baixa en calories en la qual, durant dotze setmanes, es nodreixen exclusivament amb productes substitutius (batuts, natilles i sopes) i, en una segona fase, es comencen a reintroduir aliments i preparacions ajustades a les necessitats i requisits nutricionals establerts. Alicia ha treballat juntament amb l'equip de nutrició de l'hospital en els continguts, disseny i desenvolupament de videoreceptes que ajudin els participants a elaborar preparacions amb les indicacions recomanades a les necessitats de la segona fase de l'estudi.

Emmarcat dins del curs "**Educación Terapéutica en Diabetes**" organitzat per l'**Aula Clínic** de l'Hospital Clínic de Barcelona, Alicia ha participat, un any més, amb la ponència "El Arte de la Cocina en Diabetes" sobre cuina controlada en hidrats de carboni i l'alimentació hipocalòrica.



# Disfàgia o dificultat en empassar

La disfàgia es defineix com una dificultat en empassar que afecta la capacitat d'una persona per menjar i beure de forma segura i eficaç. Segons la SEORL-CCC (Societat Espanyola d'Otorrinolaringologia i Cirurgia de Cap i Coll), 2,5 milions d'espanyols pateixen disfàgia orofaríngia, dels quals el 90% no estan diagnosticats.

Apareix a conseqüència del procés d'envelliment, però també és un símptoma de diferents patologies: la incidència en persones amb malalties neurodegeneratives com l'Alzheimer, el Parkinson o l'Esclerosi Lateral Amiotròfica (ELA) és molt alta. També es pot donar en persones que han patit un ictus, en persones amb càncer de cap i coll o en tractament oncològic per altres tipus de càncer, i en diverses malalties congènites, afectant no només a adults, sinó també a infants.

Alicia ha continuat amb la recerca i el desenvolupament per millorar l'alimentació de les persones que requereixen una alimentació de textura modificada i s'han fet sessions de transferència a professionals del sector sociosanitari.

- Formacions a València destinades al personal de cuina dels centres del **grup GESMED** (Gestió Socio-Sanitaria al Mediterrani, S.L.), centrades en "Envelliment, alimentació i disfàgia" i en el "Procés de la cuina de textura modificada".

- Emmarcat dins del curs de formació entorn la disfàgia organitzat per l'**Aula Fresenius Kabi** i amb la col·laboració de diferents professionals mèdics experts, Alicia ha fet una sessió referent a aspectes entorn de la disfàgia, viscositats en els líquids, hidratació i respostes culinàries per abordar-la.

- Sessió formativa en línia per a la **Universidad del Desarrollo de Santiago de Xile** sobre alimentació i textura modificada enfocada a dietistes-nutricionistes per a la seva capacitat tècnica-culinària en l'abordatge dietètic dels pacients sotmesos a cirurgia bariàtrica. El curs va comptar amb la participació de la col·laboradora d'Alicia, la Dra. Violeta Moizé, especialista en cirurgia bariàtrica i obesitat de l'Hospital Clínic de Barcelona.

- **Receptari tradicional català** per a persones amb disfàgia o dificultat per empassar. S'ha treballat en un projecte per adaptar la textura de receptes tradicionals de la cuina catalana per incrementar la seva acceptació, amb elaboracions fàcilment identificables, nutricionalment equilibrades i organolèpticament atractives. Aquest projecte ha estat una continuació del treball d'adaptació de la cuina basca fet durant el 2021 i ambdós són una eina útil tant per als mateixos afectats i cuidadors com per a la restauració col·lectiva hospitalària i residències.

- Participació en la **1a Jornada en Disfàgia Orofaringia de l'Hospital del Mar de Barcelona** el desembre del 2023. Alicia, amb una sessió de cuina i alimentació de textura modificada, ha reforçat la pràctica culinària d'alguns dels conceptes tractats durant el congrés, fent encís en com assegurar la qualitat imprescindible d'aquest tipus d'alimentació i mostrant estratègies per aconseguir-ho.

- Sessió formativa per al cicle de Cures d'Auxiliars d'Infermeria de l'**Institut Baix Camp de Reus**. Com a complement dels continguts del cicle formatiu, s'ha realitzat una formació sobre disfàgia i alimentació de textura modificada.





# Obesitat

L'obesitat continua augmentant i representa un gran problema de salut pública. Les dades de prevalença a Espanya, segons l'Institut Nacional d'Estadística (2020), posen de manifest aquesta problemàtica:

- **Sobrepès: 44,9% homes i 30,6% dones.**
- **Obesitat: 16,5% homes i 15,5% dones.**

Aquesta malaltia està estretament lligada a l'aparició de les anomenades malalties no transmissibles, que són la principal causa de mort al món. Treballar en la divulgació per prevenir-la des d'edats primerenques i ajudar al seu tractament a través de la gestió de l'alimentació és una de les línies de treball d'Alícia.

- Participació en el congrés de la **SEEDO (Societat Espanyola de l'Obesitat)** al curs adreçat a metges i professionals sanitaris amb experiència en el tractament de l'obesitat. La sessió s'ha impartit conjuntament amb la Dra. Alba Andreu Martí, dietista-nutricionista del servei d'Endocrinologia de l'Hospital Clínic de Barcelona. Madrid, febrer 2023.

- Sessió sobre cuina bariàtrica al **Congrés de la SECO (Sociedad Española de Cirugía de la Obesidad)** destinada a professionals sanitaris per adquirir coneixements bàsics de cuina i poder aconsellar els pacients amb obesitat, tant abans de la cirurgia com després d'aquesta. La sessió s'ha portat a terme conjuntament amb la Dra. Violeta Moizé, investigadora i nutricionista clínica de la Unitat Funcional d'Obesitat a l'Hospital Clínic de Barcelona. Las Palmas de Gran Canaria, maig 2023.

- Disseny i participació de la **VI edició de la Clínic Barcelona Summer School** sobre medicina culinària centrada en l'obesitat. Sant Fruitós de Bages (Món Sant Benet, Alícia), juliol 2023.

- L'equip de nutrició en obesitat infantil de l'**Hospital de Sant Joan de Déu de Barcelona** està desenvolupant una plataforma educativa per als seus pacients i familiars. Alícia, amb coordinació de l'equip de nutrició de l'hospital, ha desenvolupat receptes i vídeos que donen resposta a diferents moments i situacions de l'alimentació diària mostrant tècniques de cocció que permeten cuinar de manera fàcil.



## Gent gran



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 tindrà més de seixanta-cinc anys. En aquest context, Àlicia 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.

Àlicia disposa del programa "Alimentació per persones grans" que és la suma de coneixement, experiència, creativitat i recursos que Àlicia posa a disposició de centres residencials i de serveis a la gent gran, per millorar la seva qualitat de vida i donar resposta als reptes i problemàtiques de la seva alimentació.

El **Hub d'Innovació Social i Sanitària (HiSS)**, una iniciativa del Consorci Sanitari de Terrassa i de la Fundació Joan Costa i Roma en el marc de l'Estratègia d'Atenció Integrada dels Departaments de Salut i Drets Socials i amb la col·laboració de l'Agència d'Atenció Integrada Social i Sanitària de Catalunya, ha seleccionat el **projecte SALSA (Salut ALimentació i SociabilitAt)** emmarcat en el Programa Transforma. L'objectiu d'aquesta convocatòria es basa en la cerca de propostes que tinguin com a finalitat prevenir i combatre la soledat no desitjada i els seus efectes socials i de salut a través de solucions innovadores.

El projecte SALSA pretén millorar la qualitat de vida i l'autonomia de les persones que viuen soles (grans, migrant, amb diversitat funcional, entre d'altres), fomentant la col·laboració pública-privada per crear xarxes comunitàries sostenibles d'alimentació saludable, autonomia i socialització. La proposta d'Àlicia pretén posicionar els restaurants com a servei sociosanitari per a persones soles.

El projecte es fa juntament amb l'Institut Universitari d'Investigació en Atenció Primària (IDIAP Jordi Gol) de la Catalunya Central, i tindrà com a base d'actuacions el CAP i restaurants de Sant Joan de Vilatorrada al Bages.

Des de serveis socials i sanitaris del CAP es prescriurà a un determinat grup de persones anar a dinar al restaurant dos dies a la setmana. Els establiments, amb l'ajuda i supervisió d'Àlicia, ajustaran els menús i serveis a les necessitats nutricionals i funcionals de les persones que viuen soles. El projecte aprofita la capacitat culinària i infraestructures de què disposen aquests establiments com a espais amigables i no estigmatitzadors, de socialització i cura del benestar. S'avaluarà l'impacte que el programa té pel que fa a salut física i mental de les persones i també l'impacte econòmic en la sanitat pública.

En el marc del **Programa FITA** promocióat per **Càritas Manresa**, es vol donar resposta tant a persones amb necessitats d'inserció laboral així com a persones grans i famílies amb necessitats d'atenció domiciliària. En aquest sentit, Àlicia ha col·laborat impartint formació sobre coneixements i habilitats bàsiques a la cuina per a persones que necessiten accedir a feines de treballs domèstics enfocats a ajudar i tenir cura de persones grans.

Altres actuacions de transferència i divulgació sobre l'alimentació i gent gran:

- Participació en el màster universitari "Envel·liment i Salut" de la **Universitat Rovira i Virgili**. Sant Fruitós de Bages (Món Sant Benet, Àlicia), abril 2023.
- Col·laboració amb el CLUB65-República dels Sèniors, del RACC (Reial Automòbil Club de Catalunya), preparant i exposant sessions sobre alimentació per a sèniors. Barcelona, juny 2023.
- Sessió sobre "Noves tendències en alimentació: cap a un envelliment de qualitat", per al **grup Mutuam** al Palau Macaya de Barcelona. Mutuam és un conjunt d'entitats prestadores de serveis sanitaris i socials a Catalunya. Barcelona, setembre 2023.

# Alimentació i son

Conjuntament amb **AdSalutem**, centre mèdic dedicat a l'estudi i tractament del trastorn de la son, s'ha desenvolupat i resumit coneixement divulgatiu entorn l'alimentació i la son. El resultat del treball es plasmarà en un llibre que publicarà Editorial Planeta durant el 2024.

## Autisme

Les preferències alimentàries a la infància de nens amb TEA (Trastorn de l'Espectre Autista) afecten la seva alimentació, dificultant que segueixin una dieta equilibrada i comprometent el seu estat nutricional a mitjà-llarg termini.

Alicia i **ATADES (Associació Tutelar Aragonesa de Discapacitat Intel·lectual)** han iniciat un estudi de recerca sobre alimentació en infants amb autisme. Els objectius del projecte es basen en identificar les preferències alimentàries i condicionants; adquirir coneixements que permetin idear i proposar eines adaptades per a la gestió de l'alimentació de nens amb TEA i desenvolupar-ne una de petit format com a punt de partida de desenvolupaments futurs.

En aquest context de relació amb Atades, es va participar en el congrés sobre Qualitat de Vida i Inclusió en TEA que aquesta entitat organitza per reunir a professionals, familiars i persones relacionades amb aquest trastorn. Aquest és un punt de trobada per informar, formar, debatre, obrir vies de col·laboració entre professionals i entitats, i ajudar a famílies i persones amb TEA.



Estudi sobre autisme i alimentació d'ATADES i Alicia.





## Dieta cetogènica

La dieta cetogènica (DC) és un tractament dietètic indicat per neuròlegs per tractar l'epilèpsia refractària i altres malalties metabòliques, com són el dèficit del GLUT-1 i el dèficit de PDH. En aquesta dieta, els greixos són la font principal d'energia, podent presentar efectes anticonvulsionants o neuroprotectors en aquest tipus de pacients.

Alicia posa el coneixement de la dieta cetogènica a l'abast del públic en el lloc web: [ketoalicia.fundaciocatalunya-lapedrera.com/](http://ketoalicia.fundaciocatalunya-lapedrera.com/). Partint del coneixement i experiència d'Alicia amb relació a la dieta cetogènica, la fundació i **Danone Specialized Nutrition - Epilepsy & Metabolics** col·labora periòdicament en el desenvolupament de receptes amb Ketocal (producte per a ús en dietes cetogèniques) amb la finalitat de fer aquesta alimentació més variada i desitjable. Alicia valida l'ús de Ketocal i crea receptes fàcils de cuina casolana, tenint en compte estris, equipaments i processos.

## Afàsia – Ictus

L'afàsia és un trastorn del llenguatge que es produeix a conseqüència d'una patologia cerebral, per això és més comú en adults que han patit un vessament o un ictus. Es tracta de la pèrdua de capacitat de produir o comprendre el llenguatge, a causa de lesions en àrees cerebrals especialitzades en aquestes funcions.

Alicia ha col·laborat amb **Liberia Community**, societat que desenvolupa solucions amb tecnologia d'avantguarda, inclusives i amb impacte social que responen a la realitat d'aquells que no poden parlar, augmentant les seves capacitats de comunicació i millorant l'experiència de la persona, el seu benestar, autonomia i vida social. S'ha assessorat i treballat continguts sobre alimentació equilibrada, adaptada i plaent per la solució Liberia THOT, un comunicador de veu bidireccional que ofereix una comunicació fluida i intuïtiva a l'usuari afectat.

## Endometriosis

Aquesta és una afecció on un teixit similar al que recobreix l'interior de l'úter creix fora d'aquest. L'endometriosis és una malaltia crònica que afecta significativament la qualitat de vida de les dones que la pateixen.

Alicia, juntament amb el Servei d'Experiències del Pacient de l'**Hospital Clínic de Barcelona**, ha revisat bibliografia i creat continguts per desenvolupar materials i eines de gestió per a l'alimentació de dones amb endometriosis, adaptada a la diversa simptomatologia, necessitats i condicions concretes.



# Paràlisi cerebral

Com a part de les activitats que realitza l'Àrea d'Alimentació i Deglució d'**ASPACE** (Confederación Española de Asociaciones de Atención a las Personas con Parálisis Cerebral), es va fer una sessió formativa per a la gestió de l'alimentació de les persones amb paràlisi cerebral. L'activitat va tractar conceptes bàsics de nutrició i alimentació saludable, microbiota intestinal, grups d'aliments, macro i micronutrients, planificació de menús i adaptació dels requisits nutricionals a diferents necessitats dels afectats.





# *Restauració col·lectiva*

El sector de la restauració col·lectiva té un impacte molt important en l'alimentació de la població infantil, de la gent que es troba hospitalitzada, en centres sociosanitaris o en residències, així com els treballadors d'empreses que disposen de cantines o menjadors. Els serveis d'alimentació tenen incidència en la salut, benestar i rendiment dels comensals i, en el cas de les escoles, on els nens fan l'àpat principal del dia, també és un espai divulgatiu i de foment de bons hàbits alimentaris.

Des d'Alícia treballem per millorar l'oferta de la restauració col·lectiva adaptant-la a les necessitats de cada tipologia de comensal, al lloc on es dona el servei i a cultures i tradicions aplicant criteris de sostenibilitat, de salut i de qualitat organolèptica. Es treballa conjuntament amb els serveis d'alimentació de tots aquests centres i entitats per aconseguir una experiència bona, sana i sostenible en tots els seus aspectes (econòmic, social i ambiental).

## Menjadors escolars *Projecte Mengem d'Aquí*

Hem treballat amb **CREACCIÓ - Agència d'Emprenedoria, Innovació i Coneixement d'Osona** en el projecte Mengem d'Aquí, per millorar i garantir l'oferta de qualitat dels menús diaris dels menjadors escolars de la comarca d'Osona i el Lluçanès. Hem potenciat la presència de productes del territori i temporada, així com la gastronomia local.

Ens hem reunit amb famílies d'escoles per explicar la introducció de més proteïna

vegetal als menús, desmentir mites i argumentar a nivell salut i sostenibilitat el perquè de les freqüències de consum d'aliments actuals als menjadors escolars. Hem revisat els menús del curs a partir de les valoracions realitzades per part de l'equip de monitors, CREACCIÓ i els serveis de restauració de les escoles, canviant aquells plats amb menys acceptació i adequant-los a les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

## Menjadors escolars VII Jornada *PREME: Estratègies d'èxit per a un menú més saludable i sostenible*

Coorganització de la 7a edició de la jornada PREME, organitzada per l'**Agència de Salut Pública de Catalunya** i realitzada a les instal·lacions de Fundació Alícia el mes de juny de 2023. El focus s'ha centrat a facilitar la transició dels menjadors escolars cap a un model més sostenible.

Dirigida a responsables i professionals de

cuines i menjadors escolars, empreses de restauració i tècnics/es de salut pública. Es van compartir experiències d'escoles i empreses que han apostat pel canvi cap a una major sostenibilitat dels menús, implementant diferents estratègies. També es van presentar i compartir receptes a base de llegums i hortalisses que han tingut bona acceptació en els menjadors escolars.







## Menjadors escolars *Projecte BeTheConcept*

S'ha participat en el projecte BeTheConcept per estudiar la viabilitat i el disseny d'un espai conceptual competitiu i referent a Catalunya per la generació d'hàbits saludables i millora de l'educació nutricional, esportiva i mental en els centres escolars. Un model d'experiències 360° que combina la restauració comercial i social.

S'ha comptat amb la participació de Fundació Champagnat, Serhs Food, Fundació Alícia,

Formació i Treball, Universitat de Vic i el Clúster Foodservice. El projecte es va presentar a **ACCIÓ** en la convocatòria de novembre de 2022 de projectes per al reforç competitiu de les empreses.

Alicia ha participat en la definició global de l'estudi, ha dissenyat menús amb una oferta diversa, adaptada a diferents requisits i perfils, tant per al servei de menjador escolar com per a l'oferta de la cantina oberta al públic.

## Restauració i alimentació infantil *Lloret de Mar*

El sector de la restauració de Lloret de Mar va prendre la iniciativa en un aspecte tan important com és l'alimentació infantil. Conjuntament amb Lloret Futur, societat municipal dedicada a la promoció turística, s'ha treballat per posicionar aquesta població com a destinació de turisme familiar, reforçant l'oferta gastronòmica dels establiments i fent que aquesta estigui adaptada a les necessitats de les famílies amb nens.

Hem treballat l'aplicació i consolidació d'un segell/

certificació per a establiments de restauració i hostaleria que ofereixin propostes gastronòmiques saludables per a infants. Aquests establiments poden ser bars i restaurants, però també hotels i complexos turístics amb oferta gastronòmica. El segell, identificat com a "Little Foodies", ja ha estat incorporat per més de 30 establiments, que han rebut la formació corresponent i ofereixen una oferta alimentària que garanteix a infants i famílies una experiència gastronòmica adaptada, plaent, saludable, diversa i completa.



## Restauració col·lectiva Gent Gran

Alícia ha assessorat i treballat juntament amb **Serhs Food**, empresa alimentària del sector de l'hostaleria que ofereix un servei integral en la producció i venda de productes alimentaris de cinquena gamma, així com la gestió de restauració per a tercers (hospitals, escoles, serveis municipals, empreses i esdeveniments). S'ha dut a terme la millora de la percepció gastronòmica de l'oferta, plats acabats i s'ha abordat el projecte d'innovació "cuina sense sal" per unificar referències que puguin cobrir tant l'oferta de les actuals derivacions sense sal com l'oferta basal habitual, tant per a serveis de restauració hospitalària com altres no socio sanitàries.

Hem treballat el servei d'àpats de **Dina en Companyia** de la Fundació Catalunya la Pedrera (FCLP) que té com a objectiu millorar la qualitat de vida de persones grans mitjançant una oferta d'àpats saludables.

Els usuaris són persones que volen relacionar-se i sentir-se acompanyades i també persones amb problemes cognitius lleus o moderats que tenen dificultats en la gestió dels àpats. Aquest servei s'ofereix als diferents espais socials de la FCLP arreu de Catalunya.

Alícia ha treballat per millorar la qualitat del menú, realitzant una diagnosi dels menjadors a diferents espais, amb grups focals d'usuaris i visites en els moments dels àpats. S'han analitzat els menús servits i els serveis de càtering. S'ha creat un document que recull les premisses essencials que ha de complir el menú per adaptar-se a les necessitats dels comensals en el context de l'alimentació, l'envelliment i el deteriorament cognitiu. El projecte seguirà el 2024 amb una proposta d'adequació d'espais i un seguiment de la posada en funcionament de les millores recomanades.

## Restauració col·lectiva – Empreses i càterings

Amb **BoiSa**, empresa especialitzada en l'elaboració d'àpats saludables per a diferents col·lectius, hem dissenyat una planificació de menús per ser implementada a la seva cuina central. Aquests menús estan pensats per a adults que dinen a la feina. S'ha desenvolupat una proposta diversa per a cada dia amb combinacions de primer i segon plat,

amb l'objectiu que els usuaris puguin escollir. Es contempla l'alimentació saludable i equilibrada, adaptada a les característiques del públic objectiu pel que fa a freqüència de consum de grups d'aliments i requisits nutricionals, però també tenint en compte les preferències, cultura i tendències alimentàries.





# Intel·ligència artificial

La intel·ligència artificial (IA) és una eina que ajudarà cada cop més a gestionar de manera àgil i personalitzada molts aspectes de salut. Per les seves característiques, serà una excel·lent ajuda per a fer arribar a qui ho requereixi, el coneixement pràctic necessari desenvolupat per Alícia per menjar millor.

Amb la voluntat d'iniciar-se en la IA, Alícia s'ha presentat, juntament amb Bestiario Proyectos de Barcelona, a la convocatòria FOODITY de finançament amb fons europeus. FOODITY (Food and nutrition data driven innovation respectful of citizen's data Sovereignty) és un projecte finançat per la Comissió Europea com a part del programa Horitzó Europa. Al llarg de tres anys (2023-2026), el projecte

**FOODITY** treballarà per contribuir i revolucionar els sistemes europeus d'alimentació i nutrició.

El projecte **DIAITA**, presentat per Alícia i Bestiario, ha estat seleccionat en el marc de FOODITY 2023-2025. És una proposta de creació d'una eina d'IA per ajudar a les persones amb càncer de còlon a menjar millor. El projecte s'integrarà en un ecosistema saludable de tecnologies digitals per a l'alimentació i la nutrició que, respectant el dret dels ciutadans a la sobirania de les seves dades personals, demostrï el potencial d'aquestes dades per aportar solucions de salut i nutrició cap a sistemes alimentaris més eficients i sostenibles.







# Alícia Innovació



**L'OBJECTIU:** Innovar i acompanyar a empreses del sector agroalimentari i petits productors aplicant la creativitat i el rigor científic per a millorar i desenvolupar nous productes i processos que incideixin en la millora de l'alimentació de les persones.

La innovació al sector alimentari és el procés d'aplicar idees i creativitat per millorar productes, processos o serveis relacionats amb l'alimentació. Això inclou el desenvolupament de nous aliments, la millora de tècniques de producció i conservació, la implementació de tecnologies per augmentar l'eficiència i la sostenibilitat, i el disseny d'empaquetatges més segurs i ecològics. La innovació ha de contemplar les tendències i preferències del consumidor per oferir productes més saludables, segurs i accessibles, millorar la cadena de subministrament i respondre als reptes globals

com la seguretat alimentària i l'emergència climàtica.

- La innovació és una eina clau per dotar de valor afegit als productes alimentaris, diferenciar-se i atraure clients.
- La societat actual evidencia la necessitat i la preocupació per una alimentació adaptada a les seves necessitats, segura i sostenible.
- Les empreses tenen el compromís de complir amb l'Agenda 2030 de les Nacions Unides.
- La creativitat és fonamental per generar idees i solucions innovadores, originals i adaptades a les necessitats; mentre que el rigor científic garanteix la qualitat, seguretat i eficàcia dels productes i processos treballats.



# Programa d'innovació

Alicia 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.

Es disposa d'un programa d'innovació per acompanyar al sector alimentari a encarar projectes d'innovació i desenvolupament que millorin la seva oferta de productes i els permeti créixer i posicionar-se als mercats. Enguany en el marc del Programa d'Innovació s'han treballat els següents projectes:

Aprofitament de **subproductes de la indústria avícola** amb l'objectiu de reduir el malbaratament alimentari, la petjada ambiental i millorar organolèpticament i nutricionalment productes carnis. S'ha treballat amb **emprenedors** i l'empresa **Torrent i Fills** en la detecció de possibilitats d'ús d'excedents per desenvolupar-ne nous productes amb valor afegit i arrelats a la cultura gastronòmica catalana. Aquest projecte s'ha treballat juntament amb l'Escola Agrària de l'Empordà en el marc de l'Estratègia Alimentària de Catalunya de la Generalitat.

Exploració de **fermentats en base llegums** de proximitat per **Indaga**, una iniciativa que treballa per fomentar el coneixement i les aplicacions de la fermentació i altres eines de valorització

gastronòmica. A més de desenvolupar nous productes amb tempeh, s'han explorat les possibilitats de l'aprofitament de subproductes de la indústria tant cervesera com formatgera. Aquest projecte s'ha treballat juntament amb l'Escola Agrària de l'Empordà en el marc de l'Estratègia Alimentària de Catalunya de la Generalitat.

Optimització del procés d'elaboració de **ratafia artesanal per Carnívor de Terraprim**, una entitat que es dedica a elaborar ratafia a sol i serena de forma tradicional i que vol adaptar el procés a una petita planta pilot per poder comercialitzar el producte al llarg de tot l'any. Aquest projecte s'ha treballat en el marc de l'Estratègia Alimentària de Catalunya de la Generalitat.

Amb **Aliments Onyar**, una entitat d'inserció laboral per a persones amb discapacitat intel·lectual del Grup Fundació Ramon Noguera, s'ha treballat en la reformulació de la massa de la seva línia de **pasta fresca farcida** per aconseguir major finesa i elasticitat i, d'aquesta manera, poder augmentar la quantitat de farcit per fer-la més gustosa. Aquest projecte s'ha treballat en el marc de l'Estratègia Alimentària de Catalunya de la Generalitat.

Desenvolupament d'elaboracions de **5a gamma amb xai** per **Can Fanera**, una carnisseria tradicional amb obrador propi que pretén créixer, donar valor i facilitar el consum de productes de qualitat i proximitat en formats adaptats a les necessitats del consumidor actual. Aquest projecte s'ha treballat en el marc de l'Estratègia Alimentària de Catalunya de la Generalitat.

Actualment es llencen 14.000 kg anuals de **subproductes derivats de la fabricació de brous**, la qual cosa planteja un repte sobre com

aprofitar aquests residus per fer elaborats amb valor afegit. Juntament amb **Can Garriga**, s'ha aconseguit donar noves possibilitats d'ús d'aquests subproductes en format pasta tipus untable. Aquest projecte s'ha treballat en el marc de l'Estratègia Alimentària de Catalunya de la Generalitat.

Amb **Mas Albornà i Mallart Artesans Xarcuters** s'ha desenvolupat el **paté Malvasia de Sitges**, un nou elaborat carni singular, amb impacte, innovador i arrelat al territori, que preserva el patrimoni gastronòmic local i crea sinergies amb els productes i la gastronomia de la comarca del Penedès i les perifèriques.

S'ha acompanyat també a empreses del sector agroalimentari en la ideació i desenvolupament de productes per explorar altres categories alimentàries on la nutrició i la salut tenen un pes destacat. S'han treballat **masses de pa enriquides amb farines vegetals** i una línia de **caramels funcionals**.



Productes finals del projecte d'innovació amb Mas Albornà i Mallart Artesans Xarcuters.

# Innovació i millora de productes i processos

## Nous productes amb base d'oliva

S'ha treballat en la ideació i el desenvolupament de noves línies de producte amb base d'oliva, tenint en compte les tendències actuals d'alimentació així com les demandes i necessitats dels consumidors, per a donar-hi una resposta a través de productes innovadors, bons, de qualitat i que siguin reproduïbles a escala industrial.

## Elaborats de 5a gamma amb pedrers i filets d'ànec no engreixat

Seguint amb la línia d'oferir una millor alternativa als productes d'ànec de foie gras tradicional amb la marca FoieGood, es treballa amb l'empresa **Malvasia** entorn de la innovació i la sostenibilitat. S'ha explorat l'aplicació d'altres parts de l'ànec no engreixat amb potencial gastronòmic per fer-ne **plats complets de 5a gamma** llestos per cuinar.



## Elaborats del sector primari

La globalització ha aportat nous productes alimentaris que la població s'ha fet seus i ha incrementat la competència a les empreses que elaboren productes més tradicionals. Els canvis fan essencial la necessitat d'innovació, però les característiques de les petites i mitjanes empreses del sector primari fan difícil aquest procés.

En el marc de l'Estratègia Alimentària de Catalunya de la Generalitat, s'ha portat a terme el projecte "Elaborats del sector primari per incrementar el seu valor afegit". Aquest fomenta i treballa la innovació per a petites i mitjanes empreses i productors del sector primari creant mètode, coneixement, i identificant necessitats tècniques i recursos per fer elaborats i incrementar el valor afegit dels productes.

S'han publicat els dos portafolis dels projectes realitzats durant el 2022 que possibiliten desenvolupar **elaborats amb xai** (dos plats preparats de 5a gamma: un fricandó i un curri) i **untables de llegums** (llenties, cigrons i mongetes). També s'han ideat i conceptualitzat nous elaborats amb els següents productes:

● **CARBASSA.** S'ha estandarditzat un elaborat de **salsa de carbassa rostida** condimentada com una picada i esterilitzada, on s'ha potenciat aquest valor organolèptic, la seva practicitat i versatilitat culinària i el fet de poder-se conservar a temperatura ambient per allargar i desestacionalitzar el seu consum.

● **FRUITA DE PINYOL.** Es tracta d'un tipus de fruita molt perible, amb una estacionalitat molt marcada i que per la logística de distribució, o s'acaba collint de forma prematura, obtenint un producte de baixa qualitat, o s'acaba fent malbé molt ràpid. Per fer front a aquestes problemàtiques, s'han desenvolupat unes **bases cuinades** (amb fruita de pinyol) soles o amb altres ingredients. Aquests nous elaborats destaquen per la seva versatilitat, donat que es poden utilitzar per a incloure'ls als

plats, com a guarnicions dolces o salades, o fins i tot menjar-los directament.

● **ESPÈCIES DE PEIX DE LA COSTA CATALANA POC CONEGUES I VALORADES.** La manca de relleu generacional, la situació d'emergència climàtica i la incertesa de tipus d'espècies pescades, fa que el sector pesquer català estigui en crisi. Per tal de potenciar el peix de la costa catalana i disposar d'aquestes espècies durant tot l'any, s'han desenvolupat prototips culinàries d'una **conserva de peix de costa catalana**, concretament un **encebat amb canana** i un **escabetx amb alatxa**, ambdós susceptibles a elaborar-los amb altres espècies de proximitat.



Elaborats amb xai.

## Metodologia culinària per a la identificació i potenciació d'aromes alimentaris

En col·laboració amb Lucta, Alícia aplica una metodologia culinària que sistematitza el coneixement per desenvolupar elaboracions gastronòmiques que ajudin a potenciar el seu perfil aromàtic. Aquest coneixement permet a la indústria crear aromes per millorar l'experiència alimentària, així com ser utilitzades en l'alimentació de persones amb situacions especials, restriccions o patologies, ja que poden facilitar l'acceptació de certes dietes, productes o elaboracions.

S'han explorat les possibilitats aromàtiques d'alguns crustacis coneguts pel seu potencial gastronòmic, identificant i potenciant el seu perfil aromàtic.

## Estudi d'aplicació i comportament de nous productes

S'ha treballat en un estudi d'aplicació de diferents ingredients funcionals en diverses matrius alimentàries i en receptes amb l'objectiu de poder avaluar com afecten en diferents paràmetres en l'alimentació de col·lectius on el dèficit de nutrients és habitual.

## Restaurants innovadors

En el marc de l'Estratègia Alimentària de Catalunya de la Generalitat, Àlicia treballa amb el sector de la restauració en un projecte pilot que pretén articular i consolidar una comunitat oberta de restaurants que actuïn com a actors transformadors per impulsar innovacions amb valor afegit i impacte a tota la cadena agroalimentària, a través de la gastronomia vinculada al territori.

Del treball i la posada en comú de les necessitats i interessos dels 27 restaurants inclosos en la xarxa, per al 2023 s'han escollit i treballat dos projectes que es consideren d'interès per al sector:

● **Vincle entre restauradors i productors.** S'han identificat les necessitats i problemàtiques dels restauradors pel que fa a l'ús de productes del territori; i s'ha realitzat un estudi on es plantegen propostes de possibles solucions i estratègies per

fomentar aquest vincle.

● **Innovar en la tradició.** Promoure la innovació i aportar valor afegit i coneixement entorn de la tradició culinària catalana, el territori i els productes locals. S'han generat continguts i materials divulgatius pels restauradors sobre l'ús de **llegums** i les seves possibilitats gastronòmiques, tendències i salut; l'ús dels **olis d'oliva verge extra catalans** com a ingredient culinari; i s'ha realitzat estudi comparatiu d'**ostres** per realçar el valor gastronòmic de les produccions del Delta de l'Ebre.

La xarxa també ha estat un punt de trobada entre restauradors per compartir coneixement. El mes d'octubre, a les instal·lacions d'Àlicia es va fer una sessió amb els restaurants de la xarxa per presentar aquests treballs i valorar l'interès i idoneïtat d'aquestes iniciatives per al sector.



Jornada presencial del projecte Restaurants Innovadors.





## Divulgació i transferència

**Alicia ha participat en congressos, fires i jornades, així com impartit sessions formatives per divulgar el coneixement generat i utilitzat en el desenvolupament dels projectes d'innovació.**

● **Escola d'Hoteleria Joviat de Manresa.** Sessió formativa per a alumnes de l'escola sobre l'interès del món vegetal al sector de la restauració i les possibilitats gastronòmiques del món plant-based. Sant Fruitós de Bages (Món Sant Benet, Alícia), març 2023.

● **Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils.** Sessió formativa sobre fermentats i les seves possibilitats d'ús i gastronòmiques. L'actuació es fa per a estudiants de cuina i direcció de cuina del centre en el marc de les Jornades de la Galera. Sant Fruitós de Bages (Món Sant Benet, Alícia), abril 2023.

● **Basque Culinary Center.** Sessió divulgativa sobre el Mètode Alícia, que s'aplica en els projectes d'innovació, per a estudiants del Màster de Turisme Gastronòmic del BCC. Sant Fruitós de Bages (Món Sant Benet, Alícia), maig 2023.

● **2A Edició del Concurs de Reptes de la Càtedra UB-Danone d'Alimentació Saludable i Sostenible.** Alícia ha participat com a jurat especialitzat en el concurs de reptes de la càtedra, que promou i divulga coneixement sobre el iogurt i les llets fermentades en l'àmbit de l'alimentació, la nutrició i la salut. Barcelona, maig 2023.

● **Sanitas Mayores.** Sessió formativa destinada a personal de centres residencials gestionats per Sanitas Mayores. S'han mostrat eines creatives que professionals de cuina, infermeres, logopedes i metges poden aplicar per fomentar i assegurar que l'alimentació dels residents sigui plaent, atractiva, nutritiva i segura. Sant Fruitós de Bages (Món Sant Benet, Alícia), juny 2023.

● **Escola Elisava.** Sessió divulgativa sobre el Mètode Alícia, que s'aplica en els projectes d'innovació, per a alumnes d'Elisava Escola Universitària de Disseny i Enginyeria de Barcelona. Sant Fruitós de Bages (Món Sant Benet, Alícia), juny 2023.

● **V Congrés de l'Associació Espanyola de Professionals de l'Anàlisi Sensorial (AEPAS).** Congrés per a l'intercanvi de coneixement i debat entre l'acadèmia i la indústria per poder aportar solucions innovadores i globals als reptes complexos de les ciències sensorials. Alícia hi ha participat amb una ponència presentant la metodologia pròpia utilitzada en els tastos gastronòmics i de combinacions culinàries. Girona, juny 2023.

● **FIAB – Ecotrophelia.** Alícia ha acollit la 14a edició dels Premis Ecotrophelia España 2023, amb el suport del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), amb l'objectiu d'incentivar la creativitat dels estudiants del sector de l'alimentació i begudes i el desenvolupament de productes innovadors, impulsant l'emprenedoria i talent a les aules universitàries. Sant Fruitós de Bages (Món Sant Benet, Alícia), setembre 2023.

● **Ajuntament de Terrassa, programa "Alimentemprèn".** Participació amb una sessió sobre tendències i innovació en el sector alimentari, en el programa d'emprenedoria Alimentemprèn organitzat per l'Ajuntament de Terrassa, i dirigit a emprenedors, empreses i entitats que volen desenvolupar el seu projecte d'innovació en el sector alimentari. Terrassa, octubre 2023.

● **IX Edició del Premi Càtedra UB-Danone d'Alimentació Saludable i Sostenible.** Alícia ha participat com a jurat especialitzat per premiar als millors TFG dels graus en Nutrició Humana i Dietètica, Ciència i Tecnologia dels Aliments i Ciències Culinàries i Gastronòmiques (Universitat de Barcelona-CETT). Barcelona, desembre 2023.



alícia

0.3

# Alícia Territori



**L'OBJECTIU:** Afavorir el patrimoni alimentari, l'agrobiodiversitat local, els productes de la terra, la tradició gastronòmica, la recerca històrica i arqueològica, el turisme sostenible, el reequilibri territorial i la dinamització de l'economia local.

- El territori i el què es menja reflecteix la història, les tradicions i la identitat d'un territori. Els plats i les tècniques culinàries aporten un sentit de pertinença i orgull a les comunitats locals.

- Mostrar la cultura local a través del menjar impulsa l'economia local, ja que promou i dona a conèixer l'activitat de restaurants, comerços, mercats i productors locals.

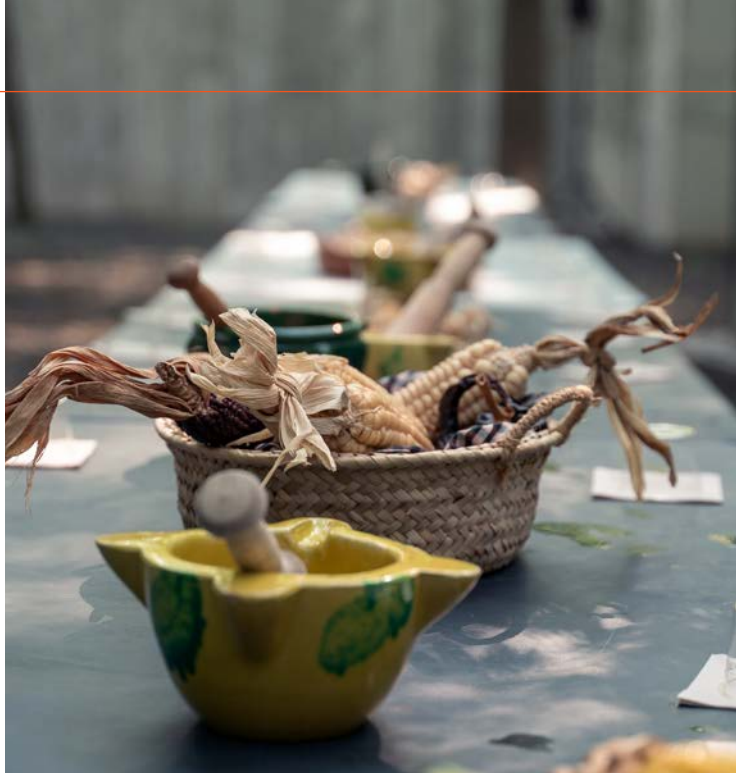
- El suport als agricultors locals i als sistemes d'aliments regionals pot reduir la dependència dels aliments importats i promoure pràctiques agrícoles

més sostenibles i un subministrament més estable d'aliments frescos i nutritius. A més, es dona suport als agricultors, ramaders i pescadors de la regió, contribuint al desenvolupament econòmic de les comunitats locals.

- Promocionar la biodiversitat local és essencial per a la salut i el benestar, l'estabilitat dels ecosistemes, la seguretat alimentària, la cultura, el turisme i el desenvolupament econòmic sostenible. La seva conservació i gestió sostenible són fonamentals per garantir un futur equilibrat per a les generacions presents i futures.

- Fomentar el consum de productes frescos i de temporada té impacte positiu en la salut de les persones i també del planeta.





# *Estudis sobre productes alimentaris*

## Divulgació i interpretació de l'alimentació – “7000 anys menjant sa”

Alícia i la Institució Milà i Fontanals de Recerca a Humanitats (IMF-CSIC), especialitzada en alimentació i amb experiència en activitats de divulgació científica, han portat a terme el projecte “7000 anys menjant sa”, subvencionat pel FECYT (Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología). També hi han col·laborat la Direcció d'Acció Cultural i Educativa del Consorci de Biblioteques de Barcelona, l'Escola Nabí de Barcelona, l'Espai de Recursos Agroecològics de Manresa i arqueòlegs amb àmplia experiència en l'organització d'activitats de divulgació sobre l'alimentació en el passat, mitjançant l'arqueologia i la divulgació inclusiva.

Aquest és un projecte d'estudi i divulgació científica, on s'ha reinterpretat la manera com es menjava fa milers d'anys, pel públic general i alguns col·lectius que normalment es troben allunyats de les accions de divulgació científica (tercera edat, públic zones rurals, col·lectius en risc d'exclusió...).

Les principals eines de divulgació desenvolupades, han estat:

- Receptes històriques basades en llegums i cereals que s'han consumit històricament a la península Ibèrica.
- Taller de pràctiques agrícoles històriques: “7.000 anys d'agricultura ecològica, 7.000 anys de menjar sa, des del neolític fins als nostres dies”.
- Taller d'alimentació saludable a través de la història: “La taula històrica: de quan vam aprendre a dinar”.
- Càpsula de vídeo i material didàctic sobre el consum de llegums i cereals a la península Ibèrica durant els darrers 7.000 anys.
- Clubs de lectura sobre alimentació, salut i sostenibilitat al llarg de la història dirigida a persones de la tercera edat.
- Activitats familiars en biblioteques.

## Relat i conceptualització del salmorejo

A proposta de **GBFoods** s'ha treballat el relat i la conceptualització del **valor gastronòmic i cultural del salmorejo**, un dels millors ambaixadors, no només com a identificador cultural sinó, també, com una de les aportacions que la cuina espanyola fa al món pel que fa al foment dels hàbits saludables, de sostenibilitat i al plaer gastronòmic. L'estudi s'ha fonamentat en dos eixos: el culinari/gastronòmic i l'històric/cultural, amb l'objectiu d'evidenciar la tradició culinària de la nostra cultura gastronòmica així com difondre els valors saludables del salmorejo.

**El projecte ha presentat quatre àmbits d'interès:**

- Mapa cronològic, que permet visualitzar la història del salmorejo i la seva evolució.
- Mapa culinari que se centra en els productes i processos que s'identifiquen al salmorejo: ingredients, tècniques, famílies de plats que se li associen, entre d'altres.
- Relat entre dieta i gastronomia, discurs i vincle entre el salmorejo i la dieta mediterrània, salut i dimensió hedònica.
- Relat d'identitat, cuina que evoluciona, societat que evoluciona. El salmorejo permet explicar la importància de la socialització a través del menjar, de com la cuina de territoris d'Espanya modela la manera de ser dels seus ciutadans.



*Tast d'ostres amb restauradors i productors d'ostres del Delta de l'Ebre.*

## Promoció de les ostres catalanes

En el marc de l'Estratègia Alimentària de Catalunya de la Generalitat, s'ha fet un **estudi de les ostres del Delta de l'Ebre**. Existeixen productes que es cultiven al territori català i que, en molts casos, se'n desconeix la seva producció. Això fa que es prenguin com a referents i es prioritzin productes produïts a altres països. Un d'aquests productes són les ostres del Delta de l'Ebre, amb sistemes productius a les badies del Fangar i Alfac des de fa més de seixanta anys i que, especialment en el sector de la restauració i entre els consumidors, es desconeix que Catalunya és un dels principals territoris productors d'aquests bivalves.

L'estudi s'ha basat en la valoració de quatre atributs: aparença i aspecte visual, aroma/olor, gust i sensacions complexes i textura, així com en les necessitats de la cadena

de valor del producte. Aquesta valoració s'ha concretat en una jornada celebrada a les instal·lacions d'Alícia amb productors, restauradors, cuiners, representants de l'administració catalana de les terres de l'Ebre i tècnics de la fundació. Un tast a cegues comparatiu d'ostres va permetre obtenir la percepció professional i de consumidor de les ostres i conèixer les demandes i necessitats dels restaurants en referència al producte.

Com a resultat, s'ha obtingut un estudi comparatiu de les ostres del Delta envers altres ostres competidores al mercat d'origen francès, les necessitats d'adaptació en el procés productiu i el coneixement de característiques destacades interessants per a la restauració i en els circuits de comercialització.

# Estratègies de promoció de productes i territori

## Pallars Jussà i Pallars Sobirà

Amb l'**Ajuntament de Tremp** es treballa, des de 2014, en la construcció d'una identitat gastronòmica del territori, potenciant la cuina, la restauració i la producció de productes agroalimentaris que l'identifiquen.

A la seu d'Àlicia, al mes de novembre, es van celebrar les **IV jornades formatives en innovació per a la restauració**, incloses en el **programa Al teu gust, Aliments del Pallars**, que l'Ajuntament de Tremp organitza bianualment.

Es tracta d'una proposta formativa que té l'objectiu de facilitar als professionals del sector eines de perfeccionament i reciclatge, conèixer les noves tendències, així com crear i reforçar el treball conjunt.

S'han dut a terme diferents sessions guiades per experts d'Àlicia i d'altres àmbits sobre les quals els restaurants participants havien mostrat un interès especial. Les temàtiques i sessions realitzades han estat:

- Els fermentats com a tendència en salut, però també gastronòmica.
- Cuina per a afavorir i millorar la microbiota intestinal.
- Cuina de bosc: la caça, més enllà del civet.
- Claus per entendre i treballar amb la cervesa artesana i de qualitat.
- Cuina catalana pel dia a dia i aplicacions per a situacions concretes.
- Restauració amiga de la gent gran i acreditació Little foodies.
- Projecte de la Xarxa de Restaurants Innovadors.
- La carta de vins: com fer-la més eficient en la venda i millorar l'experiència del client.



IV jornades formatives per a la restauració del Pallars.



Juntament amb l'Ajuntament de Tremp i de Sort, s'han dissenyat i organitzat 4 seminaris per a la Restauració Responsable al Pallars, amb temes d'interès pel sector que vetllin pel seu personal, el medi ambient i la salut dels seus comensals. S'han fet dos seminaris al Pallars Jussà i dos seminaris al Pallars Sobirà.

● **Seminari 1:**

La gestió de personal, una estratègia de fidelització. La Pobla de Segur (Pallars Jussà), juny 2023.

● **Seminari 2:**

El malbaratament alimentari: recursos per a fer-hi front. Tremp (Pallars Jussà), octubre 2023.

● **Seminari 3:**

Els productes de proximitat, la clau de la sostenibilitat. Montardit (Pallars Sobirà), octubre 2023.

● **Seminari 4:**

Bones pràctiques de sostenibilitat a la restauració. Rialp (Pallars Sobirà), novembre 2023.

## MIDIT – Foment del vincle entre productors i restauradors

Projecte per donar valor a la restauració i als productors del territori de la MIDIT (Mancomunitat d'Iniciatives pel Desenvolupament Integral del Territori de Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant, Tivissa i Pratdip).

S'ha fet una anàlisi de la situació de l'oferta de restauració i dissenyat un mapa d'actuacions realistes que puguin aplicar-se en un període definit de temps per aconseguir:

- Potenciar la restauració i promoure l'oferta gastronòmica de qualitat fomentant els productes locals, de proximitat i temporada, reforçant els productors i el territori.
- Aprofitar l'expertesa dels restauradors per difondre la qualitat dels productes de la zona mitjançant una oferta gastronòmica arrelada al territori.
- Fer de la restauració el prescriptor de consum de producte de proximitat entre la població.
- Facilitar la relació entre restauradors i productors per reforçar l'autoestima alimentària i de costums entre la població del territori i el reconeixement dels visitants.



## Terra Alta

Des del Consell Comarcal de la Terra Alta, en el marc del projecte Treball a les Comarques 2022 – Terra Alta Més, s'està portant a terme l'acció "Assistència tècnica per a la detecció i anàlisi de les potencialitats del sector de la restauració a la Terra Alta", amb l'objectiu de detectar i analitzar les potencialitats del territori per a un desenvolupament local basat en la gastronomia.

En una primera fase, s'ha realitzat

una radiografia del sector a partir d'una prospecció del teixit hostaler de la comarca per identificar amenaces, debilitats, oportunitats i fortaleses. D'acord amb la prospecció realitzada, Alicia ha dinamitzat una sessió de cocreació amb els agents de la cadena gastronòmica, per detectar les necessitats, les limitacions, les oportunitats, les problemàtiques i els aspectes de consens de tots els agents participants.



## Plats catalans cada dia

En el marc de l'Estratègia Alimentària de Catalunya de la Generalitat, s'han treballat plats i elaboracions representatives de la cuina catalana per posicionar-la, actualitzant-la i fent adaptacions segons les diferents necessitats de consum de la societat, perquè es puguin gaudir cada dia, tant en l'àmbit domèstic com en l'àmbit públic.

La cuina catalana, basada en el patró de dieta mediterrània, és una de les cuines més sanes i sostenibles del món amb un receptari immens, però sovint associada a dies festius o lligats a tradicions, fet que implica que no s'incloguin en les ofertes diàries dels àpats de les cases, els serveis de col·lectivitats o els restaurants.

S'ha revisat i analitzat els plats representatius amb la finalitat d'explicar les seves bondats, com equilibrar-los per conformar àpats saludables i com adaptar-los per fer-los aptes per a persones amb malalties amb major prevalença. S'han identificat els productes i plats des d'una visió de conjunt i s'ha planificat una estratègia que ajuda a visualitzar i fer que siguin més àmpliament coneguts i valorats, potenciant així tant el posicionament dels ingredients locals, els seus productors com de la indústria transformadora del país.

Les actuacions fetes s'han concretat en:

- Enquestes efectuades als restaurants gastronòmics, la restauració col·lectiva i dietistes-nutricionistes tant de col·lectivitats com de consulta privada.
- Classificació de receptes en categories segons la tipologia d'elaboració: 40 grups diferents.
- Creació de 40 fitxes explicatives d'elaboracions representatives de la cuina catalana.
- Creació d'un menú saludable basat en el coneixement generat al llarg del projecte, com a estratègia comunicativa.
- Sessions de transferència a escoles de cuina.

## Productes poc coneguts i poc valorats

En el marc de l'Estratègia Alimentària de Catalunya de la Generalitat, estem treballant per crear una **estratègia i materials de promoció de productes autòctons poc coneguts i valorats**, analitzar la seva situació i problemàtica i proposar les actuacions que es considerin necessàries per fomentar el seu coneixement i augmentar la seva producció i consum.

Aquest projecte està focalitzat, especialment, en el desenvolupament de continguts culinàris que podran ser explotats pels diferents actors de la cadena de valor de cada producte treballat, en funció de les seves necessitats.

El 2023 hem treballat les estratègies de promoció de dos productes, el **pèsol negre** (llegum) i la **nyàmera** (tubercle d'hivern).

Per a cada producte, s'ha desenvolupat un informe que contempla la visió dels productors i de mercat, informació nutricional, informació culinària, continguts socioculturals i estratègies de promoció.

En referència a les estratègies de promoció, per a cada producte s'han presentat els següents materials de promoció i divulgació:

- Receptari. Receptes per producte presentades en document físic i en vídeo per poder ser utilitzades en diferents tipus de plataformes digitals.
- Infografia culinària. Díptic amb informació referent a com comprar, com conservar i com cuinar el producte. Material destinat a productors i comercialitzadors per oferir als seus clients.
- Suport per al productor. Document tècnic que ajudi al productor i comercialitzador a promocionar i donar a conèixer els productes.



## Revisió de l'inventari de productes catalans

L'any 2003, es va publicar l'Inventari de Productes de la Terra, un treball minuciós de recopilació de productes que la Generalitat de Catalunya va posar a disposició de tècnics, estudiosos, amants dels costums i degustadors dels productes de qualitat. Una eina de treball publicada en versió llibre i web per a tots els qui treballen en l'àmbit agroalimentari. En aquesta primera versió s'hi relacionaven 240 productes amb personalitat i denominació pròpies. Passats gairebé vint anys de la seva presentació, es fa necessari la seva actualització.

Des d'Alicia, juntament amb els responsables de l'inventari del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, es

treballa en l'actualització, tenint en compte, tant les variacions que hi poden haver hagut en productes com amb la informació que es facilita de cadascun d'ells. Cal tenir en compte els diferents inventaris de productes que hi ha a Catalunya, establir sinergies, unificar materials i definir un mètode que unifiqui informació i doni rigor.

El 2023 s'ha fet **revisió de l'inventari i s'ha desenvolupat i testejat la metodologia d'actualització**. Per al 2024 es començarà l'actualització aplicant la nova metodologia. Aquest projecte es desenvolupa en el marc de l'Estratègia Alimentària de Catalunya de la Generalitat.

## Canal Aliments

El Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya està desenvolupant un espai web anomenat Canal Aliments, una eina que esdevindrà el mitjà institucional de centralització i difusió veraç i contrastada dels aliments i el sector agroalimentari, en coordinació amb tots els Departaments de la Generalitat implicats, i la representació de tots els agents de la cadena de valor agroalimentària.

Des d'Alicia, s'ha treballat una **metodologia per a la creació i el manteniment de continguts** que es presentaran en una de les seccions "Darrere dels aliments" i els seus subapartats: Història, Cultura, Territori, Producció, Recptes, Compra i conservació, Valor nutricional i Varietats.

El 2023 s'han desenvolupat 5 monogràfics: **conill, poma, carxofa, cigrons i seitó**.



III Congrés Gastromar L'Ampolla.





## Divulgació i transferència

**Alícia ha participat en congressos, fires i jornades especialitzades, per divulgar coneixement generat en els projectes de l'àrea de territori.**

● **Navatur Summit. 5è congrés internacional de turisme gastronòmic.** Congrés especialitzat que es realitza en el marc de la fira Internacional de Turisme del Regne de Navarra. Alícia va participar en la taula rodona "La sostenibilitat sociocultural del turisme gastronòmic; Reconeixent i promovent el patrimoni gastronòmic entre la comunitat i el visitant", explicant projectes propis que vinculen el desenvolupament local amb el turisme gastronòmic i els reptes i les problemàtiques per a la continuïtat de les iniciatives proposades. Pamplona, febrer 2023.

● **III edició Congrés Gastromar L'Ampolla.** Organitzat per l'Ajuntament de l'Ampolla, la Fundació Alícia i Repicat S.C. El congrés ha certificat la seva consolidació com esdeveniment gastronòmic i científic de referència, per tractar el present i futur del sector marítim. Durant tres dies ha reunit a més de 40 cuiners, científics, pescadors i gent de la mar en un espai obert i de diàleg entre el coneixement científic i la gastronomia. S'ha emfatitzat la importància de la tradició, la innovació i el coneixement tecnològic per aportar solucions aplicables al món real, remarcant la cuina com a eina essencial per traduir la recerca i el coneixement en solucions pràctiques com per promocionar les espècies de mar poc conegudes i valorades. L'Ampolla, març 2023.

● **Fira Seafood Expo 2023.** Participació a l'espai Catalonia Hub Seafood de la Generalitat de Catalunya en una ponència amb demostració culinària relacionada amb l'aqüicultura restaurativa al territori català, i en la qual s'ha tractat l'Estratègia Marítima al Mediterrani. Barcelona, abril 2023.

● **5a Universitat Catalana d'Estiu Manresa.** Per un turisme sostenible: possibilitats i compromisos. Alícia

va participar en la taula rodona que tractava sobre les possibilitats de conjuntar turisme i restauració. Es va explicar com Alícia concep i porta a terme aquests tipus de projectes i les dificultats per mobilitzar el sector de la restauració en iniciatives d'aquest àmbit. Manresa, juny 2023.

● **Jornada sobre la col verda manresana.** Participació en la jornada amb una sessió divulgativa i demostració culinària de la guia impulsada pel Consell Comarcal del Bages i desenvolupada per Alícia i l'ERA (Associació d'Espai de Recursos Agroecològics de Manresa). Sant Fruitós de Bages (Món Sant Benet, Alícia), juliol 2023.

● **Trobada anual de cunicultors de Catalunya.** Jornades de referència a Catalunya, destinada a cunicultors, tècnics, empreses comercials relacionades amb el sector i escorxadors. Alícia ha participat en la definició de l'estructura de les jornades i en les ponències: "Hàbits de consum i tendències del sector alimentari" i "Compromís amb la sostenibilitat i els ODS". Cambrils, novembre 2023.

● **Fira de l'Oli de la Fatarella.** Col·laboració en la 24a edició de la Festa de l'Oli de la Fatarella, per promocionar la qualitat de l'oli d'oliva verge extra de la zona, en especial de la varietat empeltre, amb DOP Terra Alta, així com incentivar la innovació en el sector primari. La Fatarella, desembre 2023.

● **1a Jornada en Disfàgia Orofàrègia de l'Hospital del Mar.** Participació amb la conferència inaugural sobre antropologia de l'alimentació: "Festa sense menjar, fa de mal passar. El valor social de l'alimentació". Barcelona, desembre 2023.





0.4

*Beneï*  
*ciaris*

---

*Impactes*

# Persones beneficiàries directes

ACTUACIONS DE CUINA, ALIMENTACIÓ I SALUT	1.627
ACTUACIONS A RESIDÈNCIES I CENTRES SOCIOSANITARIS	652
ACTUACIONS D'INNOVACIÓ, CUINA I TERRITORI	2.883

# Xarxes socials, seguidors

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

# Espais web

ALICIA.CAT	2.700 VISITES MENSUALS
DIABETESALACARTA.ORG	1.500 VISITES MENSUALS
500 INSCRITS AL SERVEI PROFESSIONAL	
ONCOALICIA.COM	1.000 VISITES MENSUALS

0.5

# *Empreses i entitats amb què s'ha col·laborat*

FEDERACIÓ D'ASSOCIACIONS DE CUNICULTORS DE CATALUNYA ● FIAB - FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE INDUSTRIAS DE LA ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS ● FRESENIUS KABI ESPAÑA, SAU ● FUNDACIÓ AMPANS ● FUNDACIÓ CATALUNYA LA PEDRERA ● FUNDACIÓ CLÍNIC PER A LA RECERCA BIOMÈDICA ● FUNDACIÓ JOVIAT, F.P. ● FUNDACIÓ MUTUAM CONVIURE ● FUNDACIÓ OFICIS DE LA CARN FUNDACIÓ PRIVADA ELISAVA ESCOLA ● FUNDACIÓ PRIVADA MÓN CLÍNIC BARCELONA ● FUNDACIÓ PUIGVERT ● FUNDACIÓN FERTTY ● FUNDACIÓN SEEDO ● GENERALITAT DE CATALUNYA ● GESTIÓ SOCIO-SANITARIA AL MEDITERRANI, SL ● HOSPITAL CLÍNIC DE BARCELONA ● HOSPITAL DE SANT JOAN DE DEU ● HUB INNOVACIÓ SOCIOSANITÀRIA – CONSORCI SANITARI DE TERRASSA ● INNOVA NEXT, S.L.U ● INS BAIX CAMP ● INSTITUCIÓ MILÀ I FONTANALS DE RECERCA A HUMANITATS (IMF-CSIC) ● INSTITUTO DE TURISMO RESPONSABLE ● L'ERA, ESPAI DE RECURSOS AGROECOLÒGICS ● LA ESPAÑOLA ALIMENTARIA ALCOYANA, S.A. ● LIBERIA ● LLORET TURISME - LLORET FUTUR, S.A. ● LUCTA, S.A. ● MALVASIA - CANARD, S.A. ● MEDICAL DOSPLUS, S.L. ● MIDIT - MANCOMUNITAT VANDELLÒS ● NURSE COOK, S.L. ● NUTRICIA, ADVANCED MEDICAL NUTRITION, S.A. ● PROMOTORA D'EXPORTACIONS CATALANES, S.A. (PRODECA) ● RACC ● REPICAT, S.C. ● SANITAS MAYORES, S.L. ● SERHS FOOD AREA, S.L. ● SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL SENAC ● TALENT CREATIVITY ROOM, S.L. ● THE GB FOODS S.A. ● TINKLE CONSULTANTS, S.L. ● UNIVERSIDAD DEL DESARROLLO - XILE ● UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI ● VALGOSA, S.L. ● VIFOR PHARMA ESPAÑA, S.L.





M  
SB  
MON  
ST  
BENET

alicia

Fundació  
Catalunya  
La Pedrera



---

alícia

---

---

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

---

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

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