



MEMÒRIA D'ACTIVITATS **2021**

Fundació
Catalunya
La Pedrera

alícia





FUNDACIÓ ALÍCIA

TAULA DE CONTINGUTS

Memòria anual 2021

LA FUNDACIÓ	7
Patronat	8
Impacte social	10
ALÍCIA SALUT	12
Medicina culinària	13
Millora de la restauració col·lectiva i social	19
ALÍCIA INNOVACIÓ	20
Innovació amb petits productors alimentaris	21
Innovació i millora de productes i processos	23
ALÍCIA TERRITORI	26
Estudis sobre productes alimentaris, creació de receptaris i disseny d'elaboracions	27
Estratègies de promoció de productes Creació de productes i estratègies gastroturístiques. Identitat gastronòmica.	31
Recuperació de receptaris tradicionals	32
SOSTENIBILITAT	34
TALLERS I FORMACIÓ	36

PRESENTACIÓ

♦
Toni Massanés



Alícia ja ha arribat a la majoria d'edat. Durant els primers anys, donat que no existia cap altra institució de les seves característiques, va necessitar explicar a la societat com treballa, a què es dedica i perquè és important que s'hi dediqui. Però cada cop li cal menys, perquè la societat entén millor la necessitat i l'oportunitat de produir coneixement pràctic perquè la gent mengi millor en el seu dia a dia, afavorint la salut, dinamitzant els territoris i l'economia sostenible.

Alícia doncs, no només ha estat pionera, també ha esdevingut referent com a hub d'innovació alimentària per la seva combinació de creativitat gastronòmica, rigor nutricional i tecnològic, transdisciplinarietat i disseny de solucions cocreades amb els especialistes i amb els usuaris perquè tinguin impacte real.

Aquest compromís d'Alícia per actuar i incidir positivament en el món real l'ha dut a definir-se com el Laboratori del Menjar Responsable -The Responsible Food Lab-, perquè són responsables amb les persones i amb la societat tant les propostes alimentàries que crea i transfereix com l'I+D que desenvolupa a les seves instal·lacions de Món Sant Benet. Fer coses amb sentit i fer-les responsablement continua essent essencial per a la nostra Fundació. Segueixen el recull d'accions més destacades realitzades durant el 2021, sempre amb aquest esperit.



LA FUNDACIÓ

EL PATRONAT

VALENTÍ ROQUETA I GUILLAMET

President d'honor

GERMÁN RAMÓN-CORTÉS MONTANER

President

MARTA LACAMBRA PUIG

Secretària

TERESA JORDÀ ROURA

Vocal

SEBASTIÀ CATLLÀ CALVET

Vocal

MARIA LOURDES REIG I PUIG

Vocal

LLUÍS A. GUERRERO SALA

Vocal

JOSEP MARIA LOZANO

Vocal

MANEL ROSELL MARTÍ

Vocal

JESÚS CONTRERAS HERNÁNDEZ

Vocal

ESTHER MORALES

Vocal



IMPACTE SOCIAL

Programes d'educació
i promoció de bons hàbits

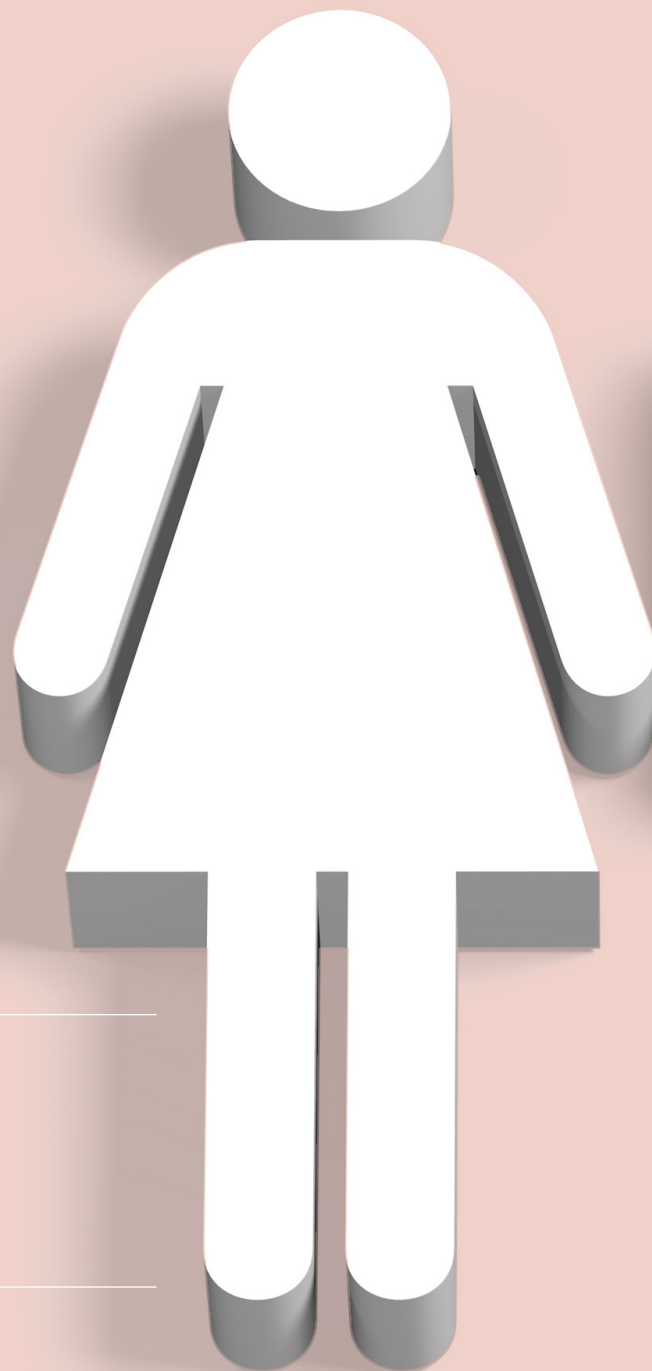
889

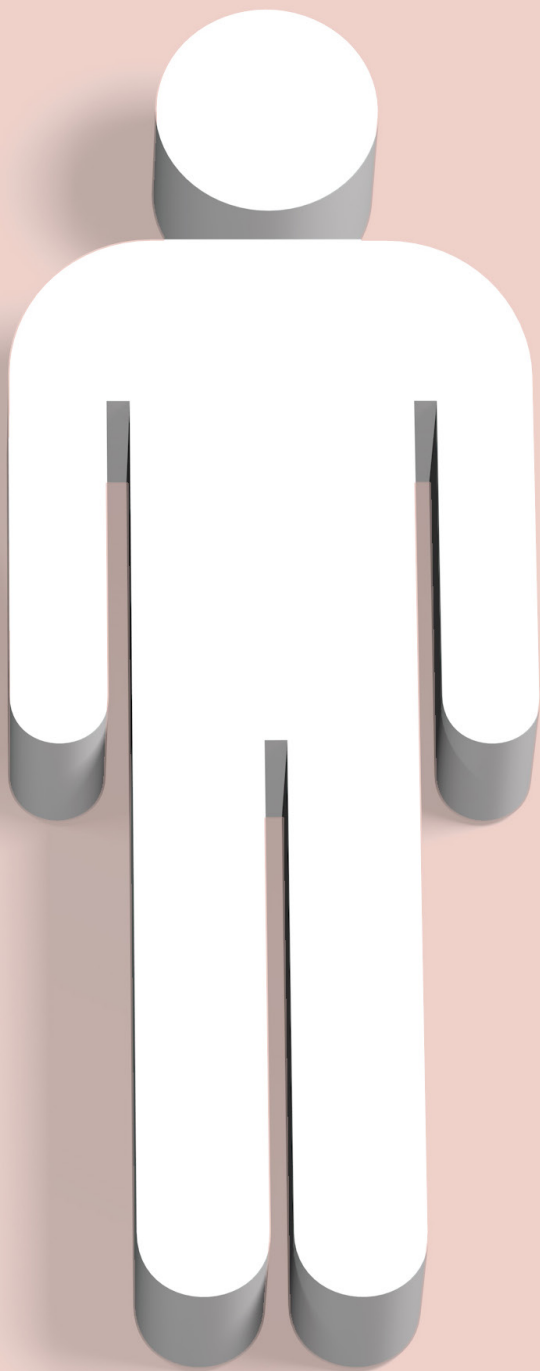
Formació universitària
i preuniversitària

88

Actuacions de millora
de la restauració col·lectiva i social

35





Tallers diversos

14.453

350

Per a col·lectius amb necessitats especials

115

De bons hàbits a personal d'empreses

505

Per a residències i professionals de la salut

345

A mida d'alimentació i salut

13.138

A mida d'innovació i cuina

Beneficiaris 2021

15.465



ALÍCIA SALUT

Salut i bons hàbits alimentaris

El principal objectiu d'ALÍCIA SALUT és millorar la salut i els hàbits alimentaris de les persones, posant èmfasi en aquelles que presenten malalties o tenen restriccions alimentàries.

Per a assolir-ho, treballem en la recerca, la creació i la divulgació de coneixement per a crear solucions pràctiques i ajudar en la gestió diària de l'alimentació, en diferents etapes de la vida.

En aquest cas, ens dirigim a professionals del món de l'alimentació i sector socio sanitari, a professors i cuidadors que tenen cura de persones amb diferents situacions de salut i en les quals l'alimentació adequada a cada situació és essencial.

LÍNIES DE TREBALL I PROJECTES 2021

MEDICINA CULINÀRIA

L'alimentació és un pilar fonamental tant en la prevenció com en el tractament de moltes malalties d'elevada prevalença.

La medicina culinària o 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, que puguin ser d'ajuda al personal sanitari a l'hora de donar consell al pacient en el camp de l'alimentació i la seva gestió diària.

Des d'Alicia, treballem en la recerca de solucions culinàries per a la prevenció, tractament i manteniment de la qualitat de vida de pacients amb diferents malalties. A més del rigor científic i l'expertesa tecnològica, ens diferenciem per la creativitat en la cuina en el camp de la medicina culinària.

PROMOCIÓ DE BONS HÀBITES ALIMENTARIS

Mantenir uns bons hàbits alimentaris i una activitat física adequada, en totes les etapes de la vida, és bàsic per al nostre benestar, tant present com futur.

A Alicia dissenyem i executem programes i accions per millorar els hàbits alimentaris de les persones i impulsar un consum responsable i sostenible, en l'àmbit domèstic, públic i privat.

Aquestes són algunes de les accions que hem portat a terme amb diferents entitats i organitzacions:

Es temps de bròquil

Sabies que...

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

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

La cuina del bròquil

Preparació prèvia bàsica

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

Coccions i formes de consum:

ESCALDAT O BOLLIT I AL FORN
SOFREGIT A LA PAELLA I AL MICROONES O AL VAPOR I RALLAT I SALAT I ABBROSSAT
ENVINAGRAT EN CONSERVA

Les receptes de la Fundació Alicia

- Pòding de bròquil al microones
- Mandonguilles de bròquil i llegums

Fitxa tècnica

NOM CIENTÍFIC: Brassica oleracea varietal botrytis

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

VARIETATS I PRINCIPALS ZONES DE CULTIU:
A CATALUNYA, destaquen el Maresme i el Baix Llobregat; i també al Baix Ebre, la Ribera d'Ebre i el Baix Camp.

HI HA el bròquil verd, el bròquil blanc (coliflor), el bròquil morat, el bròcoli, el romanesco...

Reduir el malbaratament

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

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

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

Del mercat al rebost

EN EL MOMENT DE LA COMPRA...

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

I UN COP A CASA...

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

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

Generalitat de Catalunya Salut / Agència de Salut Pública de Catalunya

Fitxa ASPCAT



Col·laboració amb el programa **Manduka de Televisió de Catalunya (TV3)**, dirigit a fomentar la bona alimentació en la població infantil i adolescent. Des d'Alicia hem creat receptes fàcils, equilibrades i atractives per a què els més menuts les puguin elaborar a casa.



En col·laboració amb l'**Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT)** hem preparat continguts, detallats en fitxes i diverses eines de divulgació per **fomentar el consum** de producte de temporada en el marc de l'any internacional **de les fruites i verdures**.



Amb l'**Escola Octavio Paz** de Barcelona, hem preparat sessions formatives dirigides al professorat per tal que puguin transmetre a l'alumnat la importància d'una bona alimentació i de la cuina, amb **continguts** contrastats, pràctics i clars, basats en un mètode. Per a Alicia és imprescindible crear models per educar en alimentació en els itineraris educatius de l'escola.

GENT GRAN I ENVELLIMENT SALUDABLE

L'alimentació és un factor determinant per a la millora de la qualitat de vida i del benestar de la gent gran.

Des d'Alícia, analitzem les necessitats alimentàries d'aquest sector de població, investiguem i desenvolupem productes, serveis i estratègies vinculades a la millora de la seva qualitat alimentària i de vida. L'anàlisi de situacions, la generació de coneixement i la planificació de propostes que puguin desenvolupar-se de forma pràctica, són algunes de les actuacions que portem a terme en aquest sentit.

L'any 2021, des d'Alícia hem treballat per a crear un model alimentari que les administracions locals puguin aplicar. Un model que és una inversió per reduir també la despesa pública que suposen les situacions de dependència habituals en la gent gran.

Projecte GEGAAN



L'any 2021 hem continuat treballant en la proposta GEGAAN, escollida el 2020 pel Barcelona Institute of Technology de l'Ajuntament de Barcelona, com a projecte d'innovació urbana.

L'objectiu d'aquest projecte és 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, i tenint en compte les seves problemàtiques, els aspectes emocionals i socials, així com les seves preferències i hàbits.

Per a assolir-ho, hem plantejat accions per a dinamitzar l'economia del barri o l'entorn social mitjançant recursos ja existents o agents implicats en l'alimentació (mercats, comerç, restauració...), les entitats, col·lectius i iniciatives del barri que permeten crear un teixit social i de suport entre persones, potenciant la col·laboració publicoprivada.



SOLUCIONS ALIMENTÀRIES PER A RESTRICCIONS O SITUACIONS ESPECIALS

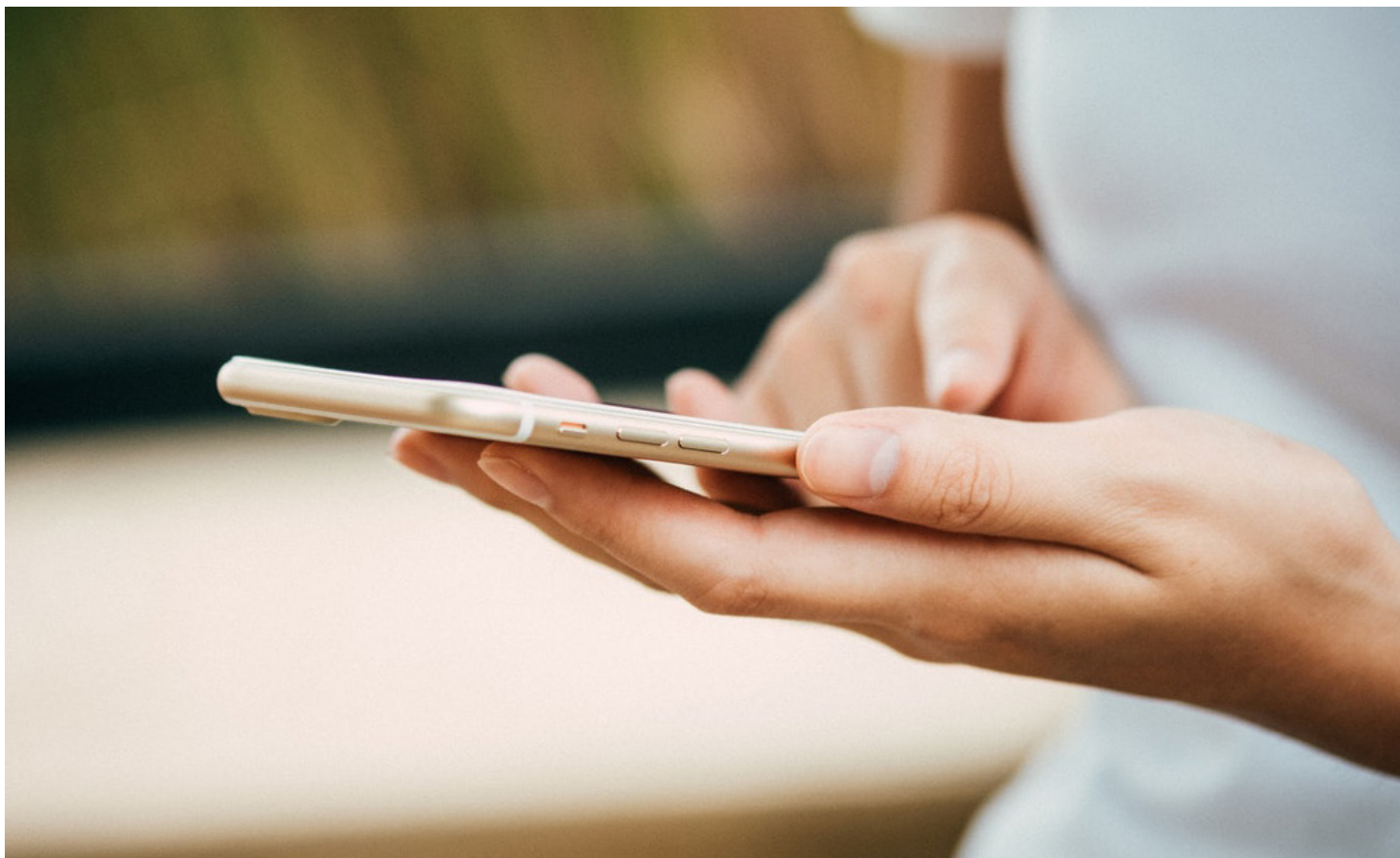
Tal com hem esmentat anteriorment, l'alimentació (a través de la cuina i de la creativitat), és una part essencial en el tractament o la millora de la qualitat de vida de persones amb diferents malalties.

Càncer



L'alimentació durant el tractament del càncer és un dels principals focus d'atenció dels projectes de salut d'Àlícia. 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.

- Amb la col·laboració de la farmacèutica IPSEN, i fent equip amb professionals de l'Hospital Clínic de Barcelona, hem desenvolupat una guia dedicada al càncer de pròstata per a donar resposta als efectes que el tractament, principalment l'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.
- També, en col·laboració amb IPSEN, hem treballat una plataforma de nutrició especialitzada per a pacients amb tumors endocrins (www.nutriactivos-net.com). Aquesta nova eina busca millorar la qualitat de vida de persones amb aquest tipus de càncer, orientant i promovent un model d'alimentació saludable basat en la dieta mediterrània, però adaptat a les necessitats específiques de cada pacient.
- Amb HungerNdThirst Foundation (Holanda) i Boehringer Ingelheim, hem ideat noves receptes que ajuden 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.



Diabetis



Des de la plataforma d'Àlícia www.diabetisalacarta.org, hem facilitat informació, material educatiu, receptes, 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 i ajudar als professionals sanitaris en l'educació terapèutica dels pacients.

Hipercolesterolèmia



Hem col·laborat amb l'hospital de Can Ruti de Badalona (Hospital Germans Trias i Pujol) en la ideació i desenvolupament d'un programa pilot de cuina per a famílies afectades d'hipercolesterolèmia, a més de tallers de divulgació.

Fertilitat



En col·laboració amb la Clínica Fundació Fertty de Barcelona, especialitzada en tractaments de fertilitat i l'IMIM (Institut Hospital del Mar d'Investigacions Mèdiques), hem desenvolupat continguts per a una guia sobre alimentació i fertilitat. Una eina molt pràctica per a dur una alimentació suficient i equilibrada durant aquest tractament.

La guia té en compte les diferents maneres de viure de les pacients —i les seves parelles—, els seus gustos, preferències, habilitats culinàries. Inclou recomanacions, menús patró, receptes i idees per gestionar l'alimentació de forma fàcil.

Microbiota



Tot i que la ciència de la microbiota no ha fet més que començar, és clau per al sistema immunitari, la salut i la felicitat de les persones.

Per donar a conèixer la importància d'aquests organismes en la nostra salut i com tenir-ne cura des de l'alimentació, des d'Àlícia hem aportat contingut i coescrit un llibre que serà publicat per l'Editorial Planeta el primer semestre de 2022.

Aquest llibre està basat en les darreres investigacions publicades sobre la microbiota i en entrevistes als experts més destacats en la matèria. S'adreça a totes aquelles persones interessades a cuidar-se i millorar la seva salut a través d'una alimentació sana, sostenible, i bona.

Textura modificada



Hem creat coneixement en relació amb els triturats de base vegetal, analitzant el comportament de diferents vegetals crus en triturar-los. Hem buscat el millor procediment per tal que el triturat tingui les condicions òptimes de textura, organolèptica, conservació i presentació. D'aquesta manera, podrem 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.

- Hem continuat col·laborant amb Danone Nutricia Research en el projecte Chef's Council, desenvolupant tècniques sobre l'alimentació per a disfàgia. L'objectiu d'aquesta acció és transmetre a experts i usuaris d'aquesta patologia (cuiners, metges, nutricionistes, logopedes, pacients i cuidadors) el millor enfocament per gestionar l'alimentació dels pacients, basats en la nutrició, la seguretat i el plaer. Hem iniciat un treball per tal de personalitzar molt més les respostes per a disfàgia segons l'origen d'aquesta: càncer, ictus o malalties neurodegeneratives.
- Amb la col·laboració de la farmacèutica Fresenius-Kabi i Campofrío Health Care hem fet accions de transferència de coneixement en diverses jornades virtuals sobre alimentació i disfàgia, tant per a professionals com a persones afectades.

Aliclínic



El programa Aliclínic, és una col·laboració de la Fundació Catalunya La Pedrera, Alícia i l'Hospital Clínic de Barcelona per treballar conjuntament en la promoció, la investigació i el desenvolupament d'una millor alimentació per a les persones i especialment, d'aquelles afectades per alguna situació o malaltia que comporti alguna restricció, control o adaptació de l'alimentació.

En el marc del programa, hem desenvolupat el primer **curs en línia de medicina culinària Aliclínic**, una formació, dirigida a professionals de la salut entorn l'alimentació saludable, la cuina pràctica preparada a casa i les estratègies per facilitar un canvi d'hàbits alimentaris entre els pacients i els mateixos professionals.

L'objectiu de la proposta formativa és arribar a tots els professionals sanitaris (metges, infermers i infermeres, nutricionistes...) que vulguin millorar els seus coneixements, habilitats i confiança a l'hora d'acompanyar als pacients en la gestió diària de la seva alimentació.

Salut Digestiva



En col·laboració amb Innuo i Zespri International Group, Alícia ha desenvolupat els continguts pel segon curs de medicina culinària de Zespri, en aquest cas, sobre salut digestiva. Nous continguts formatius del programa de capacitació en línia per a professionals de la salut que va ser presentat al congrés mèdic Semergem el 2020. L'objectiu és dotar als professionals de la salut de coneixements i eines sobre alimentació i cuina, que serveixin tant per millorar el mateix estil de vida com per oferir consells més efectius als pacients en el terreny de la salut digestiva. Aquest darrer és un àmbit que constitueix un dels motius de consulta més recurrents a l'atenció primària, arribant a representar fins a un 60%.

MILLORA DE LA RESTAURACIÓ COL·LECTIVA I SOCIAL

El sector de la restauració col·lectiva té un impacte molt important en l'alimentació de la població infantil, l'hospitalitzada i la que està en residències, centres sociosanitaris o els menjadors de centres de treball. 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 en l'educació i el foment de bons hàbits alimentaris.

Des d'Àlicia 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, a cultures i tradicions, aplicant criteris de sostenibilitat, de salut i de qualitat organolèptica, imprescindible per a la seva acceptació. Es treballa conjuntament amb els serveis d'alimentació d'empreses, escoles i entitats per aconseguir una experiència bona, sana i sostenible en tots els seus aspectes (econòmic, social i ambiental).

Mengem d'aquí



Hem treballat amb els serveis de menjadors escolars de l'Alt Urgell i Cerdanya i amb el Consell Comarcal d'Osona en el **Projecte Mengem d'Aquí**, per millorar i garantir l'oferta de qualitat dels menús diaris. Hem potenciat la presència de productes del territori i temporada, així com elaboracions de gastronomia local.

La proteïna vegetal ha estat un objectiu important, proposant elaboracions per a convertir-la en habitual als menús, agafant més pes sobre la proteïna d'origen animal. El projecte incideix a l'escola, però també a casa, creant unes pautes a seguir tot garantint una alimentació bona, sana i sostenible, a través d'eines i trucs per tal que la seva gestió sigui fàcil, des del moment de la planificació fins que el menjar arriba a taula.

L'escola de Bagà ha estat objecte d'actuació d'Àlicia per **millorar l'oferta alimentària als escolars**. Hem revisat l'oferta i hem format als responsables del servei de menjador per adaptar-se a les particularitats d'escola rural i a les que presenten els comensals. Hem confeccionat menús i hem assessorat en criteris de salut, sostenibilitat i compliment de normatives, i sobretot, hem treballat les habilitats culinàries de les persones a càrrec de fer el menjar.

Restauració de Lloret de mar



El sector de la restauració de Lloret de Mar pren la iniciativa i es posa al dia en un aspecte tan important com és l'alimentació infantil. La iniciativa es canalitza a través de Lloret Futur SA, societat de capital municipal dedicada a la promoció turística, en el marc del pla d'accions de Lloret Turisme (Lloret Futur).

Una de les línies clau és posicionar Lloret de Mar com a destinació de turisme familiar i en aquest sentit, es considera important reforçar l'oferta gastronòmica de la localitat i que aquesta sigui d'interès per a les famílies.

Hem treballat en la **creació d'un segell/certificació** que pugui ser aplicat 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 complexes hotelers amb oferta gastronòmica.

Amb aquest projecte s'obre un camí que el sector ha de seguir. S'estableixen els requisits per a l'obtenció del segell, basats en criteris tant alimentaris com no alimentaris que permetin garantir a infants i famílies una experiència gastronòmica plaent, saludable i completa. Es formarà al sector i es certificaran els restaurants amb l'oferta adaptada.

Residències



Hem treballat a la residència de la Fundació Hospital del Santo (Santo Domingo de la Calzada) i a la Fundació Emma (Sant Joan de les Abadesses), per a millorar l'alimentació dels residents.

Hem revisat menús, dissenyant derivacions partint del basal i amb propostes culinàries adaptades als recursos i necessitats dels centres. Hem treballat l'acceptació i adherència dels comensals a les propostes plantejades, treballant dosificació, equilibri nutricional i presentació. També hem revisat i millorat les elaboracions de textura modificada, amb adaptació específica a la disfàgia.



ALÍCIA **INNOVACIÓ**

Desenvolupament i innovació gastronòmica

Des d'ALÍCIA INNOVACIÓ apliquem la creativitat per a millorar i desenvolupar nous productes i processos que incideixin en la millora de l'alimentació.

Treballem conjuntament amb empreses del sector alimentari, pimes, artesans, centres tecnològics, 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 d'R+D+I per crear i millorar productes i processos alimentaris.

LÍNIES DE TREBALL I PROJECTES 2021

INNOVACIÓ AMB PETITS PRODUCTORS ALIMENTARIS

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.

Es disposa d'un programa d'innovació per acompanyar als productors alimentaris a encarar projectes d'innovació i desenvolupament que millori la seva oferta de productes i els permeti créixer i posicionar-se als mercats.



Cal Juvitu

Producció d'hortalisses
Viladecans (Barcelona).

Varietats d'elaborats vegetals.



Romantics Mimos de Fruta, S.L.

Producció de suc de fruita i verdura
Barcelona.

Desenvolupament d'una mescla de farina 100% vegetal utilitzant el subproducte dels suc de fruita i verdura, que funciona com un substitut a la farina convencional per a ser utilitzada en diferents elaboracions culinàries.



Consorci del Lluçanès

Projectes d'impuls econòmic i social de territori
Olost del Lluçanès (Barcelona).

Conceptualització i disseny d'un full de ruta per a una estratègia de posicionament del blat de forment basada en les seves possibilitats gastronòmiques.



Concaromis

Producció de safrà
La Conca de Barberà (Tarragona).

Desenvolupar nous productes formulats amb els subproductes del cultiu de safrà, principalment parts de la flor com pètals i estams.



Humma Broth

Producció de brous funcionals
Boí (Lleida).

Desenvolupament de caldos rics en proteïnes. En aquest projecte hem treballat amb l'Escola Agrària de l'Empordà en el marc del PEAC (Pla Estratègic d'Alimentació de Catalunya de la Generalitat).



Esclovellana, S.L.

Producció i distribució d'avellanes
Brunyola (Girona).

Desenvolupament per donar valor afegit a un producte d'alta qualitat, però que necessita diversificar l'oferta i buscar sortida a la part de l'avellana que es trenca en el procés. En aquest projecte hem treballat amb l'Escola Agrària de l'Empordà en el marc del PEAC (Pla Estratègic d'Alimentació de Catalunya de la Generalitat).



Sanaladas & Go S.L.

Establiment de restauració especialitzat en amanides i wrap
Barcelona.

Estudi i ajustament de processos per allargar la vida útil del wrap que comercialitzen.



Peixos Mielgo

Peixateria i elaborats de peix
Palamós (Girona).

Conceptualització i desenvolupament de nous productes per a la seva comercialització als sectors retail i Horeca. En aquest projecte hem treballat amb l'Escola Agrària de l'Empordà en el marc del PEAC (Pla Estratègic d'Alimentació de Catalunya de la Generalitat).



Bell-agró, S.A.

Viver d'alzines productores d'aglans dolces per a consum humà
Lleida.

Tast i valoració d'unes 8-10 referències d'aglans dolços per tal de determinar valors diferencials, en les seves característiques, tant organolèptiques com d'aplicació culinària.

També hem continuat col·laborant amb el programa InnoBaP de Prodeca (Generalitat de Catalunya). Un programa experimental per ajudar a explotacions del sector primari a innovar i promocionar comercialment els seus productes. Els productors amb qui hem treballat en el marc del projecte han estat:



Castanya de Viladrau

Explotació de castanyers i productes derivats de la castanya
Viladrau (Girona).

Hem treballat tècniques de conservació.



Fructum Cat

Producció de vinya, olivera, fruiters i cereals
Gerb (Lleida).

Hem treballat varietats de vinagres amb fruits de bosc.



INNOVACIÓ I MILLORA DE PRODUCTES I PROCESSOS

Ideació, conceptualització i desenvolupament de productes de forma transversal, tenint en compte tots els aspectes que intervenen en l'alimentació i d'acord amb l'avaluació de l'Índex Alícia. Disseny conceptual de productes i producció de prototips amb visió d'ús, empresarial i segons el procés d'industrialització que s'aplicarà.

Plats infantils



Juntament amb Pescanova hem treballat un projecte (línia CDTI) de productes refrigerats innovant en la creació d'una nova línia saludable d'alimentació infantil a base de peix. Plats complets preparats d'acord amb les racions nutricionals recomanades (tant de peix, com de vegetals i aliments font d'hidrats de carboni) per assegurar àpats equilibrats. Hem desenvolupat elaborats tradicionals i també propostes més innovadores i disruptives.

Innovació Càrnia



En col·laboració amb Incarlopsa hem ideat, conceptualitzat i prototipat noves línies de productes carnis de porcí de IV, V gamma i de la categoria de snacks. Productes que hem desenvolupat amb criteris de salut i sostenibilitat, pensant en la racionalització del consum carni i en facilitar al màxim la seva preparació i consum.

Algues



Valoració i descripció organolèptica d'una dotzena de tipus d'algues, així com el seu potencial, les combinacions i les aplicacions culinàries. El coneixement creat es detallarà en una publicació destinada al sector de la restauració i al públic interessat en la cuina de les algues.



Cremes vegetals



En col·laboració amb l'empresa Selfoods, hem treballat en el desenvolupament d'elaborats tipus cremes espesses dirigides a públic general i amb variants dirigides a esportistes on es contemplen les particularitats nutricionals de cada col·lectiu.

El producte ha de ser elaborat amb ingredients de qualitat, plant-based, ecològics, de proximitat, sense conservants ni colorants i de tendència. Es treballa per a obtenir un producte que pugui conservar-se a temperatura ambient (no refrigeració).

Elaborats de productes del sector primari



Dins del marc del PEAC (Pla Estratègic d'Alimentació de Catalunya de la Generalitat), hem dut a terme un projecte per a aplicar ideació i innovació a productes del sector primari per obtenir nous aliments elaborats, que recullin tendències, necessitats i interessos dels consumidors, facilitant la seva acceptació al mercat i incrementant el valor econòmic del producte base.

El projecte se centra a fomentar i treballar la innovació per a petites i mitjanes empreses i productors del sector primari, creant mètode, coneixement, productes i identificant necessitats tècniques i recursos per a la seva producció, així com acompanyar, en processos de desenvolupament.



Gelats nutricionals



La gamma de gelats nutricionals d'Àlicia ha estat dissenyada per obtenir un producte d'alta qualitat organolèptica i nutricionalment adaptat, per prevenir o tractar la desnutrició. Cobreix alguns dels déficits més estesos entre la població de més edat i essencials per al manteniment del sistema immunitari i la salut en general. El producte es pot adaptar per donar resposta a diferents necessitats nutricionals.

L'any 2021 hem treballat en el procés d'industrialització dels gelats. hem contactat amb fabricants i hem ajustat els ingredients en funció del procés industrial. A principis de 2022 es disposarà d'unitats fabricades i es passarà al procés de comercialització via aliances amb socis d'interès.

V Gamma per a sèniors



Conjuntament amb Taller de Cocina Buen Gusto S.L. i Mafrica (MATADERO FRIGORIFICO DEL CARDONER S.A.), hem participat en el projecte 5-PROTEG amb l'objectiu de desenvolupar plats de cinquena gamma que aportin els requeriments nutricionals necessaris a la tercera edat amb bon estat de salut (sèniors). El projecte també ha investigat la possibilitat de valoritzar ingredients (retalls de carn del procés de producció comercial) que facin possible l'aplicació d'una declaració de salut sobre els plats de cinquena gamma.

Adaptació a maquinari



Hem 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. Hem adaptat el producte al procés d'elaboració amb maquinària específica per a crear formes a partir de la massa desenvolupada.

Microones



Una de les línies de treball constant, és la creació de coneixement sobre l'ús del microones a la cuina.

El coneixement creat, l'hem compilat en el llibre "COCINA CON MICROONDAS, sana, segura y sostenible", editat per Larousse. És una guia imprescindible per aprendre a cuinar amb microones, que dona resposta a qüestions com: el funcionament, la seguretat per la salut, els recipients que es poden fer servir, els temps de cocció, dubtes sobre la pèrdua de vitamines dels aliments i amb més de 80 receptes amb verdures, cereals, tubercles, peixos i mariscs, carns i aus, postres i fruites.

Menjar peix



En col·laboració amb peixateries Carmen Barcelona, CIEM, hem ideat i desenvolupat opcions per facilitar la cuina i el consum de peix des de les mateixes botigues. Partint de les varietats de peix local hem recollit les principals característiques de la cuina del peix a Barcelona, posant en valor el territori i els ingredients de proximitat. Hem fet propostes de cuina senzilla, econòmica, entenedora i amb significat per al públic local.

Restaurants innovadors



Dins del marc del PEAC (Pla Estratègic d'Alimentació de Catalunya de la Generalitat), estem treballant en la creació d'una xarxa de restaurants que adoptin, de forma àgil, aquelles innovacions que els faran més atractius pels consumidors.

El projecte planteja la creació de proves pilot amb restaurants de tota Catalunya, deslocalitzats pel territori, que puguin incorporar i avaluar les estratègies escollides. Els restaurants participants seran les antenes per a detectar si les innovacions proposades són ben acceptades. Per a aquests restaurants, hem d'establir els paràmetres de participació (cost/benefici) que els fidelitzin com a integrants de la xarxa.





ALÍCIA TERRITORI

Patrimoni alimentari i sostenibilitat

Els projectes d'ALÍCIA TERRITORI remarquen l'herència natural lligada a la gastronomia i es fonamenten sobre una base de recerca i coneixement per afavorir el patrimoni alimentari, l'agro-biodiversitat 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 reconeixement gastronòmic d'un producte, territori o localitat, permet estudiar i realçar l'aspecte cultural i social dels aliments, el perquè es menja un producte o una elaboració determinada en un territori concret.

Per a dur-los a terme de manera efectiva, es treballa en col·laboració amb administracions públiques, entitats de promoció turística, associacions de productors agroalimentaris, cooperatives, universitats, fundacions i restauradors, entre d'altres.

LÍNIES DE TREBALL I PROJECTES 2021

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

Es generen continguts aplicables a elaboracions, receptes i consells d'ús. S'analitzen i interpreten les tradicions existents i es creen receptaris com a eina per realçar els productes i productors locals, i el patrimoni cultural.

Cabrit



Conjuntament amb el Parc Rural de Montserrat de la Diputació de Barcelona, hem desenvolupat la **"Guia de la cuina del cabrit"**, que ha de servir tant al consumidor final com als ramaders. Un receptari que posiciona gastronòmicament aquesta carn i dona facilitats per al seu consum, amb arguments sobre la qualitat de la carn.



Oli



En col·laboració amb el Consell Comarcal del Bages, hem desenvolupat la **Guia de l'oli del Bages**. Un projecte per donar a conèixer les particularitats i singularitats d'aquest producte i fer que tant productors com els mateixos habitants de la comarca se'n sentin orgullosos, en siguin consumidors i a la vegada prescriptors. Amb aquest coneixement, es pretén fer de l'oli un atractiu gastronòmic pel visitant del Bages i que pugui repercutir en un turisme proper, sostenible i responsable.

El projecte, l'hem desenvolupat conjuntament amb el Consell Comarcal del Bages i l'entitat Rebot del Bages, partint de l'estudi sobre les varietats locals d'olivera elaborat per l'IRTA (Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries) i el mateix Rebot del Bages l'any 2020.

També hem participat en El Premi Barcelona Catalunya Selecció per promocionar els olis Verges Extra catalans, fent una **valoració gastronòmica** d'una selecció d'olis escollida pel jurat del premi. Des d'Àlicia hem valorat hedònicament olis en funció de la seva aplicabilitat culinària i resultat organolèptic, en un conjunt d'elaboracions.



Conill



La carn de conill és una carn blanca amb baixa aportació calòrica, de les que menys greix conté, que destaca pel seu contingut en proteïnes d'alt valor biològic, les que millor assimila el nostre organisme.

Per tal de fer front a la disminució del seu consum, juntament amb el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya i la Federació d'Associacions de Cunicultors de Catalunya, hem desenvolupat coneixement per posicionar el conill al mercat i promocionar i incentivar el consum de la seva carn com un producte saludable (salut), de proximitat (sostenibilitat) i de qualitat (organolèpticament bona).

En aquest sentit, hem presentat un estudi que remarca la necessitat d'accions de dinamització i promoció de la seva cuina, de com han de treballar-se els formats de consum per facilitar la seva acceptació. Accions i coneixement que han de servir a tots els agents (criadors, transformadors, distribuïdors, venda al detall i restauradors) a realitzar noves i imprescindibles actuacions.

Aquest projecte l'hem desenvolupat en el marc del PEAC (Pla Estratègic d'Alimentació de Catalunya de la Generalitat).

Productes del mar



Juntament amb la Direcció General de Pesca i Afers Marítims de la Generalitat de Catalunya, hem ideat receptes elaborades amb productes del nostre litoral: gamba, tonyina d'arts menors, pop, cranc blau, sardina-seitó i musclo.

Aquestes receptes, en format audiovisual, es van poder veure al Sea Food Expo Global, la fira més important de productes del mar, que reuneix gairebé 30.000 professionals de tot el món.

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 als mercats.

Tremp - Pallars Jussà



Amb l'Ajuntament de Tremp, hem treballat, des de 2014 en la construcció d'una identitat gastronòmica del territori, potenciant la cuina i la producció de productes agroalimentaris que l'identifiquin.

Potenciant també una cuina d'identitat 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. Hem 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.

El 2021 ens hem enfocat en metoditzar aquest model de desenvolupament territorial basat en la gastronomia i els recursos del territori. Un model clar de desenvolupament des d'una perspectiva holística que podrà aplicar-se en altres territoris.

Sant Pere de Ribes - Municipi de salut



Alícia col·labora, des de fa tres anys, amb Parc a Taula, un programa de desenvolupament sostenible promogut per la Diputació de Barcelona en el qual s'emmarca el projecte ecosistèmic "Sant Pere de Ribes, municipi saludable".

El 2021 hem treballat sessions de formació per a escoles d'hostaleria del territori (Escola d'Hostaleria de Castelldefels i Escola d'Hostaleria de Sitges), remarcant la importància de la Dieta Mediterrània com a patró alimentari saludable i sostenible.

En aquest sentit, creiem que el paper que juguen les escoles d'hostaleria és bàsic per a la conscienciació de la gestió i elaboració dels aliments, i es consideren agents destacats dins l'elaboració d'una estratègia conjunta per a fomentar una alimentació saludable des dels seus diferents vessants, essent precursors de salut i territori sostenible.



Formatges sostenibles



Conjuntament amb l'agència de comunicació Ulled Lifestyle, hem treballat el maridatge i la fusió de quatre reconeguts formatges suïssos amb la cultura i gastronomia espanyola. Le Gruyère AOP, Emmentaler AOP, Appenzeller, Tête de Moine AOP; són formatges amb certificacions que garanteix l'origen, els processos de fabricació i la qualitat dels productes.

Hem generat coneixement per tal de vehicular la qualitat dels formatges en la realitat espanyola, tenint en compte la salut i la sostenibilitat. A més, s'han fet tastos específics de perfil organolèptic i aplicacions culinàries potencials, i hem treballat la identificació de la relació dels formatges en diferents aspectes com ara moments de consum, maridatges i tradicions.



Productes i plats catalans més saludables



Dins del marc del PEAC (Pla Estratègic d'Alimentació de Catalunya de la Generalitat), es proposa revisar i analitzar els punts forts i febles de la cuina catalana per a posicionar-la com una cuina que garanteix el consum saludable, en l'àmbit domèstic, públic i industrial.

Amb aquesta actuació, Alícia identificarà els productes i plats més representatius de la cuina catalana i, des d'una visió de conjunt, determinarà la possibilitat de fer versions més saludables i sostenibles, sense perdre la seva identitat però cobrint les demandes actuals de la societat.



Estratègia i materials de promoció de productes autòctons poc valorats



Aquesta proposta busca identificar els productes catalans poc valorats i als seus productors, analitzar la seva situació i problemàtica i fer les actuacions que siguin necessàries per fomentar el seu coneixement i augmentar el seu consum.

Això es farà tenint en compte actuacions en els punts claus de la seva cadena de valor, desenvolupant materials, creant eines i fent actes i presentacions que facilitin la comprensió, la comunicació i el consum d'aquests productes.

Aquest projecte s'inclou en el marc del PEAC (Pla Estratègic d'Alimentació de Catalunya de la Generalitat).

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

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



Benvinguts a Pagès



Un any més, Àlicia, ha participat en l'organització de la festa de la pagesia catalana "Benvinguts a Pagès".

L'any 2021, aquesta iniciativa es va transformar en Benvinguts a Pagès tot l'any, una nova proposta per a visitar aquells productors de Catalunya que obren les portes de casa seva durant tot l'any per compartir el seu treball al camp, la pastura, la granja o l'obrador.

És la forma de mostrar d'on neix tot allò que mengem i qui hi ha darrere dels aliments que arriben a les nostres taules. Una oportunitat per apropar-se a les explotacions i omplir el rebost comprant directament al productor.

Turiscoop



Amb l'objectiu de promoure el valor de les cooperatives, el projecte Turiscoop es posa en marxa per la Federació de Cooperatives de Catalunya l'any 2012, per donar a conèixer els patrimonis de les cooperatives agràries, els productes de la terra i els seus territoris.

En el marc d'aquesta iniciativa, neix un projecte de col·laboració amb Àlicia per tal d'aprofitar tot el coneixement i sumar-se a crear continguts (receptes, manual d'ús de les receptes, càpsules documentals), que siguin mobilitzables en l'estratègia plantejada per donar visibilitat als productes de les mateixes cooperatives i a tots els seus actius.



RECUPERACIÓ DE RECEPTARIS TRADICIONALS I HISTÒRICS.

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

Alimentar Barcelona



En el marc de l'exposició Alimentar Barcelona, organitzada des del Museu d'Història de Barcelona, Alícia ha participat en la ideació, disseny i gravació de tres càpsules de vídeo com a complement expositiu. Les tres càpsules mostren continguts de cuina (productes i elaboracions) que representen l'alimentació de la ciutat en diferents èpoques històriques:

- Època medieval: exposa l'alimentació de les diferents classes socials de l'època (nobles, església i poble)
- Època moderna: ensenya la presència dels productes americans a la cuina catalana i de Barcelona.
- Segle XIX: mostra el creixement de la restauració pública i l'alimentació de les classes socials de la ciutat.

inicis s. XVII

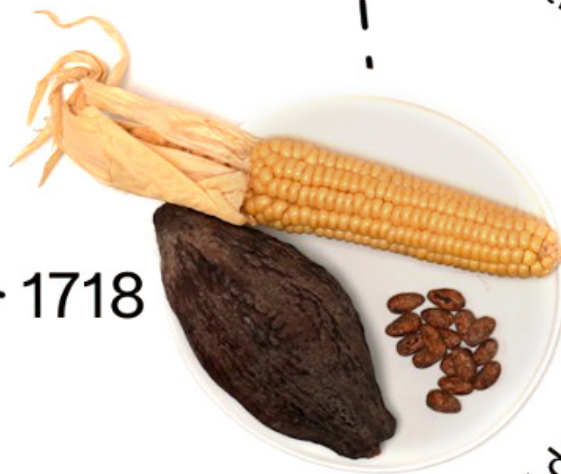


Llibre de cuina de Scala Dei

Avisos y Instrucc



1718



Receptari de Montalegre

1730



Receptes per lo principiant cuynar

Últim terç del s.XVIII

Instrucció breu y útil per lo principiant cuynés



1835



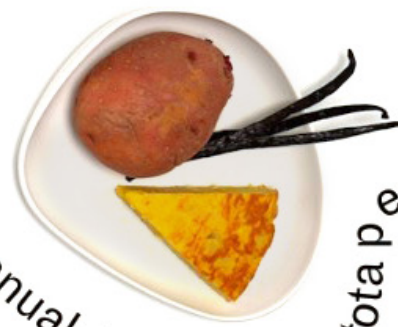
La Cuynera catalana

1787



Llibre de l'Art de Quynar

1825-30



Mou manual de cuinar amb tota p' erfecció

SOSTENIBILITAT



**Barcelona
Capital Mundial
de l'Alimentació
Sostenible 2021**

Barcelona vertebrava el sistema alimentari d'un territori mediterrani ric en biodiversitat, varietat geogràfica i productes agroalimentaris. Un territori amb una potent i saludable tradició gastronòmica tan antiga com oberta a la innovació que avui s'encara amb la situació crítica que amenaça el seu futur i el del planeta. Per això des d'aquí, en el marc de l'any de la Capitalitat Mundial de l'Alimentació Sostenible de la Ciutat i pensant en global.

Manifest per una alimentació sostenible.

Barcelona, Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021, ha servit per impulsar la transformació alimentària de la ciutat i, amb la participació de diferents organismes col·laboradors, s'han promogut projectes i activitats relacionades amb l'alimentació sostenible.

Des d'Àlicia, vàrem redactar un Manifest que es va presentar al Gastronòmic Fòrum de Barcelona. Va ser llegit i signat solemnement per primer cop amb representants destacats de diferents àmbits: producció i transformació d'aliments, comerç, recerca, ensenyament, periodisme, administració. És un Manifest plenament útil i vàlid, més enllà de 2021, i més enllà de l'àmbit de la ciutat de Barcelona. Està expressament pensat per avenir-se a qualsevol sistema alimentari del món.

Aquest Manifest es pot llegir i signar des de la pàgina web de la Fundació Àlicia www.alicia.cat

MANIFEST PER UNA ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE

Nosaltres, les persones que fem el menjar per a les persones, volem manifestar que:

Els éssers humans necessitem fer-nos el menjar. Fer el menjar és una responsabilitat perquè menjar de manera adequada i satisfactòria és un dret universal inqüestionable que mentre no s'acompleixi arreu, per tothom i cada dia, ens interpel·la a tots. L'entorn ens proveeix els recursos per fer el menjar. La sobreexplotació d'aquests recursos malmet l'entorn, compromet el futur i agreuja les desigualtats.

Tradicionalment, el coneixement per fer el menjar hem desenvolupat amb estratègies cocreades per les comunitats adaptant-se als diferents entorns, necessitats i circumstàncies. En els darrers anys, el mètode científic hem incorporat a la creació d'aquest coneixement i al disseny de solucions tecnològiques.

La població mundial ha accelerat exponencialment el seu creixement, la majoria de la població ha passat a viure en entorns urbans i els sistemes alimentaris han esdevingut encara més interdependents, globalitzant-se.

El paper fonamental de les dones en la creació i gestió d'estratègies alimentàries bones, sanes i sostenibles ha estat invisibilitat i gens valorat. Aquest menys teniment és una de les causes dels desequilibris actuals.

Cal reconduir els sistemes alimentaris i redirigir les estratègies. Cal més recerca i innovació amb tecnologia democratitzada, cal visió sistèmica i cal una governança pràctica i efectiva basada en l'ètica. Sobretot cal no oblidar mai que cada ecosistema, cada sòl, cada medi aquàtic, cada paisatge, cada varietat local, cada coneixement tradicional, cada pràctica, cada mètode, cada preparació, cada plat, cada nom en cada parla de cada llengua que es perd és una possibilitat menys d'alimentar el món.

Les persones que d'alguna manera produïm, duem, estudiem, expliquem, legislem, gestionem, eduquem, cuïnem, oferim o acompanyem el menjar de les persones sabem millor que ningú que tothom ha de poder decidir sobre el que menja. Per aconseguir-ho cal tenir coneixement de què convé i també cal tenir a prop persones dedicades a fer bé el seu menjar al camp, a l'hort, al bosc, al mar, al molí, a la cooperativa, a l'obrador, a la fàbrica, a la parada, a la botiga, a la restauració col·lectiva, al bar, al restaurant, a la fonda i a cada cuina de cada casa; lliurement, voluntàriament, diversament, amb dignitat i rebent el reconeixement i la recompensa justa que mereixen.

I per això ens comprometem a:

Vetllar per la salut i el benestar de les persones amb les quals ens relacionem

Entenent i satisfent les seves necessitats amb opcions inclusives i estimulants que arribin a cada barri de cada ciutat i a cada poble per garantir la cohesió i la vida als carrers. Perquè menjar bé prevé, cura i cuida. Perquè és un fet social i cultural que ens construeix com a persones i ciutadans. I perquè tan important com gaudir-ne és compartir-lo.

Treballar per relligar i enfortir la resiliència dels nostres sistemes alimentaris

Arrelats als territoris. Compromesos amb el seu desenvolupament, la seva biodiversitat, els seus recursos i el seu patrimoni. Valorant els productes que ens donen i a qui els produeix per contribuir al foment de la cultura i l'economia local i al progrés de la gent que hi viu.

Ser proactius en la millora del medi ambient

La forma en què efectuem la nostra activitat diària, com produïm, com transformem, com comprem, com cuinem, com utilitzem els recursos energètics i l'aigua, és molt important per l'efecte que té en la naturalesa. Per això prenem mesures per ser eficients, no malmetre res, minimitzar el rebuig i els materials no reciclables en tots els aspectes de la nostra activitat.

Combatre el malbaratament alimentari

Llençar aliments frescos, cuinats, elaborats o emmagatzemats afecta directament el medi ambient pels residus que provoca, però és sobretot insolidari amb la població que no té accés a una alimentació digna i amb la resta d'éssers vius. Per això evitem el malbaratament en tots els processos alimentaris planificant i ajustant les compres, adequant les racions al consum òptim, analitzant els motius dels sobrants. Aprofitant, reaprofitant i essent creatius.

Esdevenir consumidors i prescriptors entusiastes dels productes que ens dona la terra i el mar

Els productes que oferim, el resultat final de la nostra feina, és la mostra del nostre compromís. Proximitat i temporada ens asseguren qualitat, sabor i el màxim valor nutricional.

Volem saber d'on ve el producte, com hem cultivat, criat, pescat o elaborat. Que en la seva producció hem respectat els drets de les persones. Valorem la biodiversitat i el comerç just; i evitem productes de monocultiu, no respectuosos amb el benestar animal o amb el medi natural on han crescut.

Vetllem per la salut de les persones i la del planeta perquè sabem que és la mateixa: la nostra.

Elaborat per

alícia

Impulsat per

GASTRONOMIC
FORUM · BARCELONA

Amb el suport de

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

 Barcelona
Capital Mundial
de l'Alimentació
Sostenible 2021

TALLERS I FORMACIÓ

Els tallers i jornades de formació són els formats principals de divulgació i transferència de coneixement d'Àlicia. Són actuacions que es fan tant a les instal·lacions de la Fundació, com a les empreses i entitats que les sol·liciten, i també de forma virtual.

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.

L'objectiu és que l'experimentació sigui la principal activitat d'aprenentatge, característica diferencial dels tallers de cuina, alimentació i ciència, que es duen a terme a les instal·lacions d'Àlicia i Món Sant Benet.

Tallers a la carta

Són actuacions de divulgació i transferència 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 tota mena de col·lectius que volen canalitzar el coneixement creat a Àlicia. Són una de les activitats de transferència amb més demanda i èxit.

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, de qualsevol edat. Contribueixen a fomentar una millora de l'alimentació present i futura de les persones i, en conseqüència, de la seva qualitat de vida.





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, i també en funció de la cultura gastronòmica i el patrimoni alimentari del lloc on els serveis estan ubicats.

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. La planificació dels menús o la dieta de textura modificada són algunes de les matèries formatives destacades.

Tallers per a col·lectius amb necessitats especials

Adaptats 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 demandada pels professionals del sector socio-sanitari.





Fundació _____ alícia
Catalunya _____
La Pedrera _____

FUNDACIÓ ALÍCIA, ALIMENTACIÓ I CIÈNCIA

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

www.alicia.cat