

**FUNDACIÓ ALÍCIA,
ALIMENTACIÓ I CIÈNCIA**

Comptes Anuals Abreujats corresponents a l'exercici 2022,
juntament amb l'informe d'auditoria

INFORME D'AUDITORIA DE COMPTES ANUALS EMÈS PER UN AUDITOR INDEPENDENT

Als membres del Patronat de la FUNDACIÓ ALICIA, ALIMENTACIÓ I CIÈNCIA

Opinió

Hem auditat els comptes anuals de la FUNDACIÓ ALICIA, ALIMENTACIÓ I CIÈNCIA, (la Fundació), que comprenen el balanç a 31 de desembre de 2022, el compte de pèrdues i guanys, l'estat de canvis en el patrimoni net i la memòria corresponents a l'exercici finalitzat en aquesta data.

Segons la nostra opinió, els comptes anuals adjunts expressen, en tots els aspectes significatius, la imatge fidel del patrimoni i de la situació financera de la Fundació a 31 de desembre de 2022, així com dels seus resultats corresponents a l'exercici finalitzat en aquesta data, de conformitat amb el marc normatiu d'informació financera que resulta d'aplicació (que s'identifica a la nota 2 de la memòria) i, en particular, amb els principis i criteris comptables que hi estiguin continguts.

Fonament de l'opinió

Hem dut a terme la nostra auditoria de conformitat amb la normativa reguladora de l'activitat d'auditoria de comptes vigent a Espanya. Les nostres responsabilitats d'acord amb aquestes normes es descriuen més endavant en la secció *Responsabilitats de l'auditor en relació amb l'auditoria dels comptes anuals* del nostre informe.

Som independents de la Fundació de conformitat amb els requeriments d'ètica, inclosos els d'independència, que són aplicables a la nostra auditoria dels comptes anuals a Espanya segons allò que exigeix la normativa reguladora de l'activitat d'auditoria de comptes. En aquest sentit, no hem prestat serveis diferents als de l'auditoria de comptes ni han concorregut situacions o circumstàncies que, d'acord amb allò que estableix l'esmentada normativa reguladora, hagin afectat la necessària independència de manera que s'hagi vist compromesa.

Considerem que l'evidència d'auditoria que hem obtingut proporciona una base suficient i adequada per a la nostra opinió.

Aspectes més rellevants de l'auditoria

Els aspectes més rellevants de l'auditoria són aquells que, segons el nostre judici professional, han estat considerats com els riscos d'incorrecció material més significatius en la nostra auditoria dels comptes anuals del període actual. Aquests riscos han estat tractats en el context de la nostra auditoria dels comptes anuals en el seu conjunt, i en la formació de la nostra opinió sobre aquests, i no expressem una opinió per separat sobre aquests riscos.

Reconeixement d'ingressos

Risc:

Tal i com es descriu a la nota 1 de la memòria de comptes anuals adjunta, les activitats de la fundació es centren en la recerca en cuina, sense ànim de lucre, investigant productes i processos culinaris, innovant i treballant per millorar l'alimentació de les persones, amb especial atenció a les restriccions alimentàries i altres problemes de salut, fomentant la millora dels hàbits alimentaris i realçant el patrimoni alimentari i gastronòmic dels territoris.

La part més significativa del ingressos de la Fundació procedeixen dels projectes i treballs de recerca i innovació en cuina, tallers de demostració i divulgació de cuina, formació, entre altres serveis, i per aportacions privades i d'altres entitats per finançar les activitats esmentades en el paràgraf anterior.

Les característiques específiques de l'activitat de la fundació impliquen diferents serveis prestats, elevat número d'usuaris, diferents formes de cobrament dels ingressos i un nombre significatiu de persones relacionades amb els serveis, per la qual cosa, resulta imprescindible l'existència d'uns procediments de control exhaustius que permetin validar periòdicament que els ingressos de la Fundació representen totes les transaccions que s'han realitzat durant l'exercici, i que han estat correctament registrats.

Resposta de l'auditor:

Els nostres procediments d'auditoria, entre d'altres, han tingut en compte la idoneïtat de les polítiques comptables de la Fundació, així com l'avaluació del seu compliment segons els termes previstos en les normes comptables d'obligat compliment.

Hem comprovat l'efectivitat dels controls de la Fundació que permeten validar periòdicament els ingressos.

Hem comprovat que els ingressos representen totes les transaccions que han esdevingut durant el període, i que estan adequadament registrats sobre bases uniformes.

Hem aplicat procediments analítics en relació als ingressos utilitzant dades desagregades.

Concretament per les subvencions rebudes, hem obtingut el seu detall, verificant el cobrament, comprovant el seu reconeixement, valoració i criteri seguit d'imputació a resultats, així com l'adequat registre i presentació.

Responsabilitats dels membres del Patronat en relació amb els comptes anuals

Els membres del Patronat són responsables de formular els comptes anuals adjunts, de forma que expressin la imatge fidel del patrimoni, de la situació financera i dels resultats de la Fundació, de conformitat amb el marc normatiu d'informació financera aplicable a l'entitat a Espanya, i del control intern que considerin necessari per permetre la preparació de comptes anuals lliures d'incorrecció material, a causa de frau o error.

En la preparació dels comptes anuals, els membres del Patronat són responsables de la valoració de la capacitat de la Fundació per continuar com a entitat en funcionament, revelant, segons correspongui, les qüestions relacionades amb l'entitat en funcionament i utilitzant el principi comptable d'entitat en funcionament excepte si els patrons tenen la intenció de liquidar la Fundació o de cessar les seves operacions, o si no existeix cap altra alternativa realista.

Responsabilitats de l'auditor en relació amb l'auditoria dels comptes anuals

Els nostres objectius són obtenir una seguretat raonable que els comptes anuals en el seu conjunt estan lliures d'incorrecció material, a causa de frau o error, i emetre un informe d'auditoria que contingui la nostra opinió. Seguretat raonable és un alt grau de seguretat però no garanteix que una auditoria realitzada de conformitat amb la normativa reguladora de l'activitat d'auditoria vigent a Espanya sempre detecti una incorrecció material quan existeixi. Les incorreccions poden tenir lloc per frau o error i es consideren materials si, individualment o de forma agregada, es pot preveure raonablement que influeixen en les decisions econòmiques que els usuaris prenen basant-se en els comptes anuals.

En l'Annex 1 d'aquest informe d'auditoria s'inclou una descripció més detallada de les nostres responsabilitats en relació amb l'auditoria dels comptes anuals. Aquesta descripció, que es troba a la pàgina següent al present, és part integrant del nostre informe d'auditoria.



Ferran Busquet (R.O.A.C. nº 17.898)

BUSQUET ESTUDI JURÍDIC R.O.A.C. S - 1.300

Manresa, a 17 de febrer de 2023

ANNEX 1 DEL NOSTRE INFORME D'AUDITORIA

Adicionalment a l'inclòs en el nostre informe d'auditoria, en aquest Annex incloem les nostres responsabilitats respecte a l'auditoria dels comptes anuals.

Responsabilitats de l'auditor en relació amb l'auditoria dels comptes anuals

Com a part d'una auditoria de conformitat amb la normativa reguladora de l'activitat d'auditoria de comptes a Espanya, apliquem el nostre judici professional i mantenim una actitud d'escepticisme professional durant tota l'auditoria. També:

- Identifiquem i valorem els riscos d'incorrecció material en els comptes anuals, a causa de frau o error, dissenyem i apliquem procediments d'auditoria per respondre a aquests riscos i obtenim evidència d'auditoria suficient i adequada per proporcionar una base per a la nostra opinió. El risc de no detectar una incorrecció material a causa de frau és més elevat que en el cas d'una incorrecció material a causa d'error, ja que el frau pot implicar col·lusió, falsificació, omissions deliberades, manifestacions intencionadament errònies, o l'elusió del control intern.
- Obtenim coneixement del control intern rellevant per a l'auditoria amb la finalitat de dissenyar procediments d'auditoria que siguin adequats en funció de les circumstàncies, i no amb la finalitat d'expressar una opinió sobre l'eficàcia del control intern de l'entitat.
- Avaluem si les polítiques comptables que s'apliquen són adequades i la raonabilitat de les estimacions comptables i la corresponent informació revelada pels membres del Patronat.
- Concloem sobre si és adequada la utilització, per part dels membres del Patronat, del principi comptable d'entitat en funcionament i, basant-nos en l'evidència d'auditoria obtinguda, concloem sobre si existeix o no una incertesa material relacionada amb fets o amb condicions que poden generar dubtes significatius sobre la capacitat de la Fundació per continuar com a entitat en funcionament. Si concloem que existeix una incertesa material, es requereix que cridem l'atenció en el nostre informe d'auditoria sobre la corresponent informació revelada en els comptes anuals o, si aquestes revelacions no són adequades, que expressem una opinió modificada. Les nostres conclusions es basen en l'evidència d'auditoria obtinguda fins a la data de nostre informe d'auditoria. No obstant això, fets o condicions futurs poden ser la causa que la Fundació deixi de ser una entitat en funcionament.

- Avaluem la presentació global, l'estructura i el contingut dels comptes anuals, inclosa la informació revelada, i si els comptes anuals representen les transaccions i els fets subjacents de manera que aconseguen expressar la imatge fidel.

Ens comuniquem amb l'òrgan de govern de l'entitat en relació amb, entre altres qüestions, l'abast i el moment de realització de l'auditoria planificats i les troballes significatives de l'auditoria, així com qualsevol deficiència significativa del control intern que identifiquem en el transcurs de l'auditoria.

Entre els riscos significatius que han estat objecte de comunicació a l'òrgan de govern de l'entitat, determinem els que han estat de la major significativitat en l'auditoria dels comptes anuals del període actual i que són, en conseqüència, els riscos considerats més significatius.

Descrivim aquests riscos en el nostre informe d'auditoria llevat que les disposicions legals o reglamentàries prohibeixin revelar públicament la qüestió.

Nom : FUNDACIÓ ALICIA, ALIMENTACIÓ I CIÈNCIA

Número d'inscripció : 2059

Exercici comptable : 2022

Complet Partit

Balanç abreujat

Exercici 2022

NÚM. DELS COMPTES	ACTIU	NOTES DE LA MEMÒRIA	EXERCICI N	EXERCICI N-1
A) ACTIU NO CORRENT			45.178,29	50.887,26
I. Immobilitzat intangible			0,00	0,00
202, (2802), (2902)	1. Concessions administratives			
206, (2806), (2906)	2. Aplicacions informàtiques			
208, (2808), (2908)	3. Drets sobre béns cedits en ús gratuïtament			
200, 201, 203, 205(2800), (2801), (2803), (2805), (2900), (2901), (2903), (2905)	4. Altres immobilitzats intangibles			
209	5. Acomptes			
II. Immobilitzat material		5.1	43.998,29	49.707,26
210, 211, (2811), (2910), (2911)	1. Terrenys i Construccions			
212, 213, 214, (2812), (2813), (2814), (2912), (2913), (2914)	2. Instal·lacions, maquinària i utilatge		33.957,95	36.206,76
215, 216, (2815), (2816), (2915), (2916)	3. Mobiliari i Equips per a processaments d'informació		10.040,34	13.500,50
217, 218, (2817), (2818), (2917), (2918)	4. Altres immobilitzat material			
219	5. Inmobilitzacions materials en curs i Acomptes			
III. Inversions immobiliàries			0,00	0,00
220, (2920)	1. Terrenys i béns naturals			
221, (282), (2921)	2. Construccions			
IV. Béns del patrimoni cultural			0,00	0,00
230, (29190)	1. Béns immobles			
231, 232, 233, (29191), (29192), (29193)	2. Arxius, Biblioteques i Museus			
234, (29194)	3. Béns mobles			
239	4. Acomptes			
V. Inversions en entitats del grup i associades a llarg termini			0,00	0,00
2403, 2404, (2493), (2494), (2933), (2934)	1. Instruments de patrimoni			
2423, 2424, (2953), (2954)	2. Crèdits a entitats			
2413, 2414, (2943) (2944)	3. Valors representatius de deute			
VI. Inversions financeres a llarg termini		10	1.180,00	1.180,00
2405, 250, (2495), (259), (2935), (296)	1. Instruments de patrimoni			
2425, 252, 253, 254, (2955), (298)	2. Crèdits a tercers			
2415, 251, (2945), (297)	3. Valors representatius de deute			
255, 258, 26	4. Altres actius financers		1.180,00	1.180,00
474	VII. Actius per impost diferit			

Nom : FUNDACIÓ ALICIA, ALIMENTACIÓ I CIÈNCIA

Número d'inscripció : 2059

Exercici comptable : 2022

Complet Partit

NÚM. DELS COMPTES	ACTIU	NOTES DE LA MEMÒRIA	EXERCICI N	EXERCICI N-1
B) ACTIU CORRENT			1.196.266,14	1.231.575,65
30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, (39), 407	I. Existències			
	II. Usuaris, patrocinadors i deutors de les activitats i altres comptes a cobrar	10.1	492.507,27	438.153,97
440, 441, 442, (447)	1. Usuaris i deutors per vendes i prestació de serveis			
443, (4933), (4934), (4935)	2. Deutors, entitats del grup, associades i altres parts vinculades			
444	3. Patrocinadors			
445, 446, 449, (490)	4. Altres deutors	10.2	444.989,70	417.114,91
460, 464, 544	5. Personal			
4709	6. Actius per impost corrent			
4700, 4707, 4708, 471, 472, 473	7. Altres crèdits amb les Administracions Públiques	10.2	47.517,57	21.039,06
558	8. Fundadors i socis per desemborsaments pendents			
	III. Inversions en entitats del grup i associades a curt termini		0,00	0,00
5303, 5304, (5393), (5394), (5933), (5934)	1. Instruments de patrimoni			
5323, 5324, 5343, 5344, (5953), (5954)	2. Crèdits a entitats			
5313, 5314, 5333, 5334, (5943), (5944)	3. Valors representatius de deute			
5353, 5354, 5523, 5524	4. Altres actius financers			
	IV. Inversions financeres a curt termini	10/17	371.118,97	400.482,39
5305, 540, (5395), (549), (5935), (596)	1. Instruments de patrimoni		371.118,97	400.482,39
5325, 5345, 542, 543, 547, (5955), (598)	2. Crèdits a tercers			
5315, 5335, 541, 546, (5945), (597)	3. Valors representatius de deute			
5355, 545, 548, 551, 5525, 554, 5590, 565, 566	4. Altres actius financers			
480, 567	V. Periodificacions a curt termini			
	VI. Efectiu i altres actius líquids equivalents		332.639,90	392.939,29
570, 572, 574	1. Tresoreria		332.639,90	392.939,29
576	2. Altres actius líquids equivalents			
TOTAL ACTIU (A+B)			1.241.444,43	1.282.462,91

Nom : FUNDACIÓ ALICIA, ALIMENTACIÓ I CIÈNCIA

Número d'inscripció : 2059

Exercici comptable : 2022

Complet Partit

NÚM. DELS COMPTES	PATRIMONI NET I PASSIU	NOTES DE LA MEMÒRIA	EXERCICI N	EXERCICI N-1
A) PATRIMONI NET			992.495,35	992.788,27
A-1) Fons propis		12	963.696,11	962.335,91
I. Fons dotacionals o fons socials		12	40.000,00	40.000,00
100, 101 (103), (104)	1. Fons dotacionals o fons socials		40.000,00	40.000,00
	2. Fons dotacionals o fons socials pendents de desemborsar			
102	II. Fons especials			
III. Excedents d'exercicis anteriors		12	922.335,91	860.479,58
120	1. Romanent		922.335,91	860.479,58
121	2. Excedents negatius d'exercicis anteriors			
124	IV. Excedents pendents d'aplicació en activitats estatutàries			
129	V. Excedent de l'exercici (positiu o negatiu)	3	1.360,20	61.856,33
118	VI. Aportacions per a compensar pèrdues			
A-2) Subvencions, donacions i llegats rebuts i altres ajustaments		13	28.799,24	30.452,36
130	1. Subvencions oficials de capital			
131	2. Donacions i llegats de capital	13	14.399,50	15.184,50
132	3. Altres subvencions, donacions i llegats	13	14.399,74	15.267,86
137	4. Ingressos fiscals a distribuir			
B) PASSIU NO CORRENT			139.350,17	169.060,85
14	I. Provisions a llarg termini			
II. Deutes a llarg termini		11.1	139.350,17	169.060,85
1605, 170	1. Deutes amb entitats de crèdit		139.350,17	169.060,85
1625, 174	2. Creditors per arrendament financer			
1615, 1635, 171, 172, 173, 175, 176, 180, 185, 189	3. Altres deutes a llarg termini			
1603, 1604, 1613, 1614, 1623, 1624, 1633, 1634	III. Deutes amb entitats del grup i associades a llarg termini			
479	IV. Passius per impost diferit			
181	V. Periodificacions a llarg termini			

Nom : FUNDACIÓ ALICIA, ALIMENTACIÓ I CIÈNCIA

Número d'inscripció : 2059

Exercici comptable : 2022

Complet Partit

NÚM. DELS COMPTES	PATRIMONI NET I PASSIU	NOTES DE LA MEMÒRIA	EXERCICI N	EXERCICI N-1
C) PASSIU CORRENT			109.598,91	120.613,79
499, 529	I. Provisions a curt termini			
	II. Deutes a curt termini	11.1	29.710,68	14.689,15
5105, 520, 527	1. Deutes amb entitats de crèdit		29.710,68	14.689,15
5125, 524	2. Creditors per arrendament financer			
5115, 5135, 5145, 521, 522, 523, 525, 528, 551, 554, 5525, 555, 5565, 5566, 560, 561, 569	3. Altres deutes a curt termini			
5103, 5104, 5113, 5114, 5123, 5124, 5133, 5134, 5143, 5144, 5523, 5524, 5563, 5564	III. Deutes amb entitats del grup i associades a curt			
	IV. Creditors per activitats i altres comptes a pagar	11.1	79.888,23	69.253,26
400, 401, 403, 404, 405, (406)	1. Proveïdors	11.2	1.318,13	815,54
41	2. Creditors varis		10.315,76	7.125,52
465, 466	3. Personal (remuneracions pendents de pagament)		14.285,74	12.272,80
475, 476, 477	4. Passius per impost corrent i altres deutes amb les Administracions Públiques		53.968,60	49.039,40
448	5. Acomptes d'usuaris			
485, 568	V. Periodificacions a curt termini	13	0,00	36.671,38
TOTAL PATRIMONI NET I PASSIU (A+B+C)			1.241.444,43	1.282.462,91

Nom : FUNDACIÓ ALICIA, ALIMENTACIÓ I CIÈNCIA

Número d'inscripció : 2059

Exercici comptable : 2022 Complet Partit

Compte de Resultats abreujat

NÚM. DELS COMPTES	NOTES DE LA MEMÒRIA	(Deure) Haver		
		EXERCICI N	EXERCICI N-1	
	1. Ingressos per les activitats	17.2	1.355.818,34	1.288.775,48
700, 705, (706), (708), (709)	a) Vendes i prestacions de serveis	15.6	368.100,89	496.398,31
721	b) Ingressos rebuts amb caràcter periòdic			
722, 723	c) Ingressos de promocions, patrocinadors i col·laboracions	13/15	325.000,00	325.000,00
724	d) Subvencions oficials a les activitats	13	500.000,00	272.150,00
728	e) Donacions i altres ingressos per a activitats	13	162.717,45	195.227,17
727	f) Altres subvencions, donacions i llegats de l'exercici incorporats al resultat de l'exercici			
(658)	g) Reintegrant de subvencions, donacions i llegats rebuts			
	2. Ajuts concedits i altres despeses		0,00	0,00
(650), (651), (652), 729	a) Ajuts concedits			
(653), (654)	b) Despeses per col·laboracions i per l'exercici del càrrec de membre de l'òrgan de govern			
(6930), 71*, 7930	3. Variació d'existències de productes acabats i en curs de fabricació			
73	4. Treballs realitzats per l'entitat per al seu actiu			
	5. Aprovisionaments		0,00	0,00
(600), (601), (602), 606, 608, 609, 61*, (6931), (6932), (6933), 7931, 7932, 7933	a) Consums i deteriorament d'existències			
(607)	b) Treballs realitzats per altres entitats			
	6. Altres ingressos de les activitats		0,00	0,00
752	a) Ingressos per arrendaments			
751, 753, 754, 755, 759	b) Altres ingressos accessoris i altres de gestió corrent			
(64)	7. Despeses de personal	15/17	-844.894,42	-740.904,81
	8. Altres despeses d'explotació		-497.021,26	-473.375,67
	a) Serveis exteriors		-495.055,38	-472.444,08
(620)	a ₁) Recerca i desenvolupament			
(621)	a ₂) Arrendaments i cànon		-168.539,16	-198.666,44
(622)	a ₃) Reparacions i conservació		-73.287,68	-60.009,86
(623)	a ₄) Serveis professionals independents		-108.668,53	-131.385,87
(624)	a ₅) Transports			
(625)	a ₆) Primes d'assegurances		-2.601,72	-2.544,10
(626)	a ₇) Serveis bancaris		-305,72	-117,28
(627)	a ₈) Publicitat, propaganda i relacions públiques		-25.399,29	-14.379,16
(628)	a ₉) Subministraments		-55.816,69	-22.540,13
(629)	a ₁₀) Altres serveis		-60.436,59	-42.801,24
(631), (634), 636, 639	b) Tributs		-1.965,88	-931,59
(655), (694), (695), 794, 7954	c) Pèrdues, deteriorament i variació de provisions per operacions de les activitats			
(656), (659)	d) Altres despeses de gestió corrent			

* Amb signe positiu o negatiu, segons el saldo

Nom : FUNDACIÓ ALICIA, ALIMENTACIÓ I CIÈNCIA

Número d'inscripció : 2059

Exercici comptable : 2022 Complet Partit

NÚM. DELS COMPTES		NOTES DE LA MEMÒRIA	(Deure) Haver	
			EXERCICI N	EXERCICI N-1
(68)	9. Amortització de l'immobilitzat		-8.014,71	-16.309,49
725, 726	10. Subvencions, donacions i llegats traspassats al resultat	13	1.653,12	2.122,75
7951, 7952, 7955, 7956	11. Excés de provisions			
	12. Deteriorament i resultat per alienacions de l'immobilitzat		0,00	0,00
(690), (691), (692), 790, 791, 792	a) Deterioraments i pèrdues			
(670), (671), (672), 770, 771, 772	b) Resultats per alienacions i altres			
(678), 778	13. Altres resultats	15.4	25.908,27	-8.656,45
	I) RESULTAT D'EXPLOTACIÓ (1+2+3+4+5+6+7+8+9+10+11+12+13)		33.449,34	51.651,81
760, 761, 762, 769	14. Ingressos financers			
(660), (662), (665), (669)	15. Despeses financeres		-2.725,72	-2.796,62
(663), 763	16. Variació de valor raonable en instruments financers		-29.363,42	13.001,14
(668), 768	17. Diferències de canvi			
	18. Deteriorament i resultat per alienacions d'instruments financers		0,00	0,00
(696), (697), (698), (699), 796, 797, 798, 799	a) Deterioraments i pèrdues			
(666), (667), (673), 766, 773	b) Resultats per alienacions i altres			
	II) RESULTAT FINANCER (14+15+16+17+18)		-32.089,14	10.204,52
	III) RESULTAT ABANS D'IMPOSTOS (I + II)		1.360,20	61.856,33
(6300)*, 6301*, (633), 638	19. Impostos sobre beneficis			
	IV) RESULTAT DE L'EXERCICI (III + 19)		1.360,20	61.856,33

* Amb signe positiu o negatiu, segons el saldo

Nom : FUNDACIÓ ALICIA, ALIMENTACIÓ I CIÈNCIA

Número d'inscripció : 2059

Exercici comptable : 2022 Complet Partit

Estat de Canvis en el Patrimoni Net

	Fons		Excedents exercicis anteriors	Excedents pendents de destinar a les finalitats estatutàries	Excedent de l'exercici	Aportacions per a compensar pèrdues	Subvencions, donacions i llegats rebuts	TOTAL
	Total	Pendents de desemborsar						
A. SALDO, FINAL DE L'ANY N-2	40.000,00		1.294.864,09		-434.184,51		32.575,11	933.054,69
I. Ajustaments per canvis de criteri N-2 i anteriors								0,00
II. Ajustaments per errors N-2 i anteriors								0,00
B. SALDO AJUSTAT, INICI DE L'ANY N-1	40.000,00	0,00	1.294.864,09	0,00	-434.184,51	0,00	32.575,11	933.054,69
I. Excedent de l'exercici					61.856,33			61.856,33
II. Total ingressos i despeses reconeguts en el patrimoni net							-2.122,75	-2.122,75
III. Operacions de patrimoni net	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
1. Augments de fons dotacionals/fons socials/fons especials								0,00
2. (-) Reduccions de fons dotacionals/fons socials/fons especials								0,00
3. Conversió de passius financers en patrimoni net (condonació de deutes)								0,00
4. Altres aportacions								0,00
IV. Altres variacions del patrimoni net			-434.184,51		434.184,51			0,00
C. SALDO, FINAL DE L'ANY N-1	40.000,00	0,00	860.479,58	0,00	61.856,33	0,00	30.452,36	992.788,27
I. Ajustaments per canvis de criteri N-1								0,00
II. Ajustaments per errors N-1								0,00
D. SALDO AJUSTAT, INICI DE L'ANY N	40.000,00	0,00	860.479,58	0,00	61.856,33	0,00	30.452,36	992.788,27
I. Excedent de l'exercici					1.360,20			1.360,20
II. Total ingressos i despeses reconeguts en el patrimoni net							-1.653,12	-1.653,12
III. Operacions de patrimoni net	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
1. Augments de fons dotacionals/fons socials/fons especials								0,00
2. (-) Reduccions de fons dotacionals/fons socials/fons especials								0,00
3. Conversió de passius financers en patrimoni net (condonació de deutes)								0,00
4. Altres aportacions								0,00
IV. Altres variacions del patrimoni net			61.856,33		-61.856,33			0,00
E. SALDO FINAL DE L'ANY N	40.000,00	0,00	922.335,91	0,00	1.360,20	0,00	28.799,24	992.495,35

MEMÒRIA CORRESPONENT A L'EXERCICI 2022 (imports expressats en euros)

1. Activitat de l'entitat

- IDENTIFICACIÓ

D'acord amb allò que disposa l'article quart dels Estatuts, la FUNDACIÓ ALÍCIA, ALIMENTACIÓ I CIÈNCIA té per finalitat la gestió i promoció, sense ànim de lucre, del Centre Internacional de Cultura de l'Alimentació i Recerca Gastronòmica en l'àmbit del conjunt històric i monumental de Sant Benet de Bages, promovent activitats d'investigació, estudi, desenvolupament tecnològic i aplicació, foment empresarial, i formació i divulgació en matèria de coneixement alimentari.

Entre les activitats que realitza la fundació destaca la recerca en cuina, sense ànim de lucre, investigant productes i processos culinaris, innovant i treballant per millorar l'alimentació de les persones, amb especial atenció a les restriccions alimentàries i altres problemes de salut, fomentant la millora dels hàbits alimentaris i realçant el patrimoni alimentari i gastronòmic dels territoris.

- ACTIVITATS DESENVOLUPADES DURANT L'ANY

S'adjunta en els presents Comptes Anuals ANNEX on es detallen amb més desgloss les activitats portades a terme durant l'exercici 2022, així com els usuaris o els beneficiaris de les activitats descrites.

- AJUTS ATORGATS

Durant l'exercici 2021 i 2022 la Fundació no ha atorgat ajuts.

- CONVENIS DE COL·LABORACIÓ SUBSCRITS AMB ALTRES ENTITATS

Durant l'exercici 2021 i 2022 no s'han subscrit convenis de col·laboració en base l'article 25 de la Llei 49/02.

- USUARIS O ELS BENEFICIARIS DE LES ACTIVITATS DESCRITES

Tal i com es descriu a l'Annex que fa referència a les activitats desenvolupades durant l'any, ja s'informa de quins han estat els beneficiaris i usuaris de les activitats portades a terme per la fundació així com a qui s'han adreçat les esmentades activitats.

- ACCIONS DUTES A TERME PER PROMOURE CONDICIONS D'IGUALTAT ENTRE DONES I HOMES

Totes les activitats que porta a terme la Fundació són obertes a tothom, tant a dones com a homes.

2. Bases de presentació dels comptes anuals

Els aspectes a tenir en compte a les bases de presentació dels Comptes Anuals de la Fundació han estat els que seguidament es detallen:

a) Imatge fidel:

No han existit raons excepcionals que hagin recomanat la no aplicació de disposicions legals en matèria de comptabilitat, per a mostrar la imatge fidel a que es refereix la legislació vigent en matèria d'entitats sense afany de lucre.

b) Principis comptables:

Tant en el desenvolupament del procés comptable de l'exercici econòmic, com en la confecció dels presents Comptes Anuals, no ha estat vulnerat cap principi comptable obligatori a que es refereix la part primera de Pla General de Comptabilitat i l'adaptació sectorial en matèria d'entitats sense afany de lucre dictada pel Decret 259/2008, de 23 de desembre, de la Generalitat de Catalunya, modificat pel Decret 125/2010, de 14 de setembre.

c) Aspectes crítics de la valoració i estimació de la incertesa:

c.1) No existeixen dades rellevants sobre l'estimació d'incerteses en la data de tancament de l'exercici.

c.2) No existeixen canvis en estimacions comptables que siguin significatius i que afectin l'exercici actual o que puguin afectar a exercicis futurs.

c.3) A data de tancament de l'exercici l'òrgan de govern de l'entitat no té consciència de l'existència d'incerteses importants, relatives a fets o condicions que puguin aportar dubtes significatius sobre la possibilitat que l'entitat segueixi funcionant normalment. Els comptes anuals s'han elaborat d'acord amb el principi d'entitat en funcionament.

d) Comparació de la informació:

Els Patrons de la Fundació presenten, a efectes comparatius, amb cadascuna de les partides del balanç de situació, del compte de resultats, i l'estat de canvis en el patrimoni net, a més de les xifres de l'exercici 2022, les corresponents a l'exercici anterior.

e) Agrupació de partides:

No existeixen partides que hagin estat objecte d'agrupació.

f) Elements aplegats en diverses partides:

Dins el Balanç de situació inclòs en els presents Comptes Anuals hi ha elements patrimonials distribuïts en diverses partides, d'acord amb el detall següent:

Element patrimonial: PRÉSTECS REBUTS		IMPORT 2022	IMPORT 2021
	Partida del Balanç		
	B)II.1.Deutes amb entitats de crèdit ll/t.	139.350,17	169.060,85
	C)II.1.Deutes amb entitats de crèdit c/t	29.710,68	14.689,15
	TOTAL	169.060,85	183.750,00

g) Canvis en criteris comptables.

No han existit canvis de criteris comptables durant el present exercici.

h) Correcció d'errors:

No han existit correccions d'errors comptables durant el present exercici.

3. Excedent de l'exercici

PROPOSTA D'APLICACIÓ DE L'EXCEDENT DE L'EXERCICI

A continuació es detalla la proposta d'aplicació de l'excedent de l'exercici:

Bases de repartiment	EXERCICI 2022	EXERCICI 2021
Excedent de l'exercici	1.360,20	61.856,33
Total base de repartiment= Total aplicació	1.360,20	63.856,33
Aplicació a	EXERCICI 2022	EXERCICI 2021
Romanent	1.360,20	61.856,33
Total aplicació=Total base de repartiment	1.360,20	63.856,33

4. Normes de registre i de valoració

Criteris comptables aplicats en relació amb les partides següents:

a) Immobilitzat intangible.

CAPITALITZACIÓ:

Per al reconeixement inicial d'un immobilitzat de naturalesa intangible, és precís que, a més de complir la definició d'actiu i els criteris de registre o reconeixement comptable continguts en el Marc Conceptual de la Comptabilitat, compleixi el criteri d'identificabilitat.

En cap cas es reconeixen com a immobilitzats intangibles les despeses originades amb motiu de l'establiment, les marques, capçaleres de diaris o revistes, els segells o denominacions editorials, les llistes d'usuaris o deutors o altres partides similars que s'hagin generat internament.

Els diferents conceptes que configuren l'IMMOBILITZAT INTANGIBLE s'han capitalitzat pel seu preu d'adquisició o cost de producció.

AMORTITZACIÓ:

Sobre els elements patrimonials de l'IMMOBILITZAT INTANGIBLE s'han practicat les amortitzacions corresponents, els imports de les quals queden reflectits al Balanç de Situació. Aquestes amortitzacions s'han dotat seguint un criteri sistemàtic atenent a la vida útil dels elements o drets i a la depreciació soferta per la seva utilització, no superant-se els límits a l'amortització per aquest tipus de béns, i mantenint el criteri d'exercicis anteriors.

CORRECCIONS VALORATIVES PER DETERIORAMENT:

No ha estat necessari reconèixer correccions valoratives per deteriorament ja que les amortitzacions han cobert perfectament la depreciació experimentada en cada un dels béns, i no s'han produït altres pèrdues reversibles sobre els mateixos.

b) Immobilitzat material.

CAPITALITZACIÓ

Forma ordinària d'adquisició:

Els elements de l'IMMOBILITZAT MATERIAL adquirits mitjançant contracte de COMPRAVENDA o PRODUCCIÓ PRÒPIA s'han capitalitzat pel seu preu d'adquisició o cost de producció respectivament.

AMORTITZACIÓ

Les amortitzacions practicades s'identifiquen amb la depreciació que normalment pateixen els béns de l'immobilitzat per :

- Ús i desgast físic esperat.
- Obsolescència.
- Límits legals o altres que afectin l'ús de l'actiu.

La dotació anual realitzada s'ha determinat aplicant un mètode sistemàtic que permet distribuir el preu d'adquisició o cost de producció durant la vida útil estimada de l'immobilitzat.

CORRECCIONS VALORATIVES PER DETERIORAMENT

No ha estat necessari reconèixer correccions valoratives per deteriorament ja que les amortitzacions han cobert perfectament la depreciació experimentada en cada un dels béns, i no s'han produït altres pèrdues reversibles sobre els mateixos.

CAPITALITZACIÓ DE DESPESES FINANCERES

No s'han capitalitzat interessos ja que no s'han complert els requisits exigits per dur-ho a terme, considerant-se com un a despesa més de l'exercici.

COSTOS D'AMPLIACIÓ, MODERNITZACIÓ I MILLORA

No s'han produït durant l'exercici partides que puguin ser considerades, a judici del Patronat de l'Entitat, com ampliació, modernització o millora de l'Immobilitzat Material.

COSTOS DE DESMANTALLAMENT O RETIRADA, I COSTOS DE REHABILITACIÓ

A judici dels òrgans de govern de l'Entitat, durant l'exercici no existeixen obligacions assumides derivades de desmantellament o retirada de l'Immobilitzat Material.

TREBALLS EFECTUATS PER AL PROPI IMMOBILITZAT

L'Entitat no ha dut a terme durant l'exercici econòmic treballs per al propi Immobilitzat Material.

c) Arrendaments

COMPTABILITZACIÓ DE CONTRACTES D'ARRENDAMENT FINANCER

No hi ha hagut cap contracte d'arrendament considerat com a financer que tingué vigència durant l'exercici.

COMPTABILITZACIÓ DE CONTRACTES D'ARRENDAMENT OPERATIU

Concepte

Es tracta d'un acord mitjançant el qual l'arrendador convé amb l'arrendatari el dret a usar un actiu durant un període de temps determinat, a canvi de percebre un import únic o una sèrie de pagaments o quotes, sense que es tracti d'un arrendament de caràcter financer.

Comptabilització

Els ingressos i despeses, corresponents a l'arrendador i a l'arrendatari, derivats dels acords d'arrendament operatiu són considerats, respectivament, com a ingrés i despesa de l'exercici en què es meriten, i s'imputen al compte de resultats.

L'arrendador continua presentant i valorant els actius cedits en arrendament conforme a la seva naturalesa, incrementant el seu valor comptable en l'import dels costos directes del contracte que li siguin imputables, els quals es reconeixen com a despesa durant el termini del contracte aplicant el mateix criteri utilitzat per al reconeixement dels ingressos de l'arrendament.

Qualsevol cobrament o pagament que es pogués fer en contractar un dret d'arrendament qualificat com operatiu, es tracta com un cobrament o pagament anticipat per l'arrendament que s'imputa a resultats al llarg del període d'arrendament a mesura que es cedeixen o reben els beneficis econòmics de l'actiu arrendat.

d) Instruments financers

1- ACTIUS FINANCERS

1.a) Actius financers a cost amortitzat

Críteris emprats per a la qualificació

En aquesta categoria s'han classificat:

a) Crèdits per operacions de les activitats: actius financers que s'originen en la venda de béns i la prestació de serveis per operacions de tràfic de l'entitat, i

b) Crèdits per la resta d'operacions: són aquells actius financers que tot i no tractant-se d'instruments de patrimoni ni derivats, no tenen origen en les activitats de l'entitat i els seus cobraments són de quantia determinada o determinable. És a dir, inclou els crèdits diferents del tràfic de l'entitat, els valors representatius de deute adquirits, cotitzats o no, els dipòsits en entitats de crèdit, bestretes i crèdits al personal, les fiances i dipòsits constituïts, els dividendes a cobrar i els desemborsaments pendents a curt termini sobre fons dotacionals, fons socials i fons especials.

Valoració inicial

Els actius financers inclosos en aquesta categoria es valoren inicialment pel cost que equival al valor raonable de la contraprestació lliurada més els costos de transacció directament atribuïbles; no obstant això, aquests últims es poden registrar en el compte de resultats en el moment del seu reconeixement inicial.

No obstant el que s'ha assenyalat en el paràgraf anterior, els crèdits per operacions de les activitats amb venciment no superior a un any i que no tinguin un tipus d'interès contractual, així com les bestretes i crèdits al personal, les fiances, els dividendes a cobrar i els desemborsaments pendents sobre fons dotacionals, fons socials i fons especials, l'import dels quals s'espera rebre a curt termini, es poden valorar pel seu valor nominal quan l'efecte de no actualitzar els fluxos d'efectiu no sigui significatiu.

Valoració posterior

Els actius financers inclosos en aquesta categoria es valoren pel seu cost amortitzat. Els interessos meritats s'han de comptabilitzar en el compte de resultats, aplicant el mètode del tipus d'interès efectiu.

Les aportacions realitzades com a conseqüència d'un contracte de comptes en participació i similars, es valoren al cost, incrementat o disminuït pel benefici o la pèrdua, respectivament, que corresponguin a l'entitat com a particip no gestor, i menys, si s'escau, l'import acumulat de les correccions valoratives per deteriorament.

No obstant l'anterior, els actius amb venciment no superior a un any que, d'acord amb allò disposat en l'apartat anterior, es valorin inicialment pel seu valor nominal, s'han de continuar valorant per aquest import, llevat que s'hagin deteriorat.

Deteriorament del valor

Segons l'òrgan de govern de l'Entitat no ha estat necessària la realització de correccions valoratives ja que no s'ha produït cap tipus de deteriorament en aquests actius.

1.b) Actius financers a cost

Críteris emprats per a la qualificació

En aquesta categoria es classifiquen les inversions en el patrimoni d'entitats del grup, multigrup o associades, i la resta d'instruments de patrimoni llevat que a aquests últims els sigui aplicable allò que es disposa en l'apartat anterior sobre actius financers mantinguts per a negociar.

Valoració inicial

Les inversions en instruments de patrimoni inclosos en aquesta categoria s'han valorat inicialment al cost, que equival al valor raonable de la contraprestació lliurada més els costos de transacció directament atribuïbles.

Valoració posterior

Les inversions en instruments de patrimoni inclosos en aquesta categoria s'han valorat pel seu cost, menys, en el seu cas, l'import acumulat de les correccions valoratives per deteriorament.

Quan ha calgut assignar valor a aquests actius per baixa del balanç o altres motius, s'ha aplicat el mètode del cost mitjà ponderat per grups homogenis, considerant com a grup homogeni aquell en què els valors que l'integren tenen drets iguals.

Deteriorament del valor

Segons l'òrgan de govern de l'Entitat no ha estat necessària la realització de correccions valoratives ja que no s'ha produït cap tipus de deteriorament en aquests actius.

1.c) Interessos i dividendes rebuts d'actius financers

Els interessos i dividendes d'actius financers meritats amb posterioritat al moment de l'adquisició s'han reconegut com a ingressos en el compte de resultats. Els interessos s'han reconegut utilitzant el mètode del tipus d'interès efectiu i els dividendes quan es declari el dret del soci a rebre'ls.

1.d) Baixa d'actius financers

L'entitat dona de baixa un actiu financer, o part del mateix, quan expiren els seus drets derivats o es cedeix la seva titularitat, sempre que el cedent es desprengui dels riscos i beneficis significatius inherents a la propietat de l'actiu.

2- PASSIUS FINANCERS

2.a) Passius financers a cost

Criteris emprats per a la qualificació

En aquesta categoria s'han classificat:

- a) Dèbits per operacions de les activitats: aquells passius financers que s'originen en la compra de béns i serveis per activitats de l'entitat, i
- b) Dèbits per operacions no relacionades amb les activitats: aquells passius financers que, no tractant-se d'instruments derivats, no tenen origen en les activitats.

Valoració inicial

Els passius financers inclosos en aquesta categoria es valoren inicialment pel seu valor raonable que, llevat evidència en contrari, és el preu de la transacció, que equival al valor raonable de la contraprestació rebuda ajustat pels costos de transacció directament atribuïbles.

No obstant l'assenyalat en el paràgraf anterior, els dèbits per operacions de les activitats amb venciment no superior a un any i que no tinguin un tipus d'interès contractual, es valoren pel seu valor nominal, quan l'efecte de no actualitzar els fluxos d'efectiu no sigui significatiu.

Valoració posterior

Els passius financers inclosos en aquesta categoria es valoren pel seu cost amortitzat. Els interessos meritats es comptabilitzen en el compte de resultats, aplicant el mètode del tipus d'interès efectiu.

No obstant l'anterior, els dèbits amb venciment no superior a un any que, d'acord amb allò disposat en l'apartat anterior, es valorin inicialment pel seu valor nominal, es continuen valorant per aquest import.

2.b) Reclassificació de passius financers

L'entitat no ha reclassificat cap passiu financer inclòs inicialment en la categoria de mantinguts per a negociar a altres categories, ni d'aquestes a aquelles.

2.c) Baixa de passius financers

L'entitat dona de baixa un passiu financer quan l'obligació s'hagi extingit.

e) Impost sobre beneficis.

DETERMINACIÓ I COMPTABILITZACIÓ DE L'IMPOST SOBRE BENEFICIS

Tot seguit s'explica el mètode seguit per a la determinació i comptabilització de L'IMPOST SOBRE BENEFICIS.

En primer lloc s'han considerat les diferències existents entre el resultat comptable i el resultat fiscal, considerat aquest com la base imposable de l'Impost sobre beneficis. Aquestes diferències poden ser degudes a la desigual definició dels ingressos i despeses en els àmbits econòmic i tributari, als diferents criteris temporals d'imputació d'ingressos i despeses en els àmbits indicats i a l'admissió, en l'esfera fiscal, de la compensació de bases imposables negatives d'exercicis anteriors.

Les diferències resultants s'han classificat en els apartats següents:

- "Diferències permanents", produïdes entre la base imposable de l'Impost sobre Beneficis i el resultat comptable abans d'aplicar impostos de l'exercici, i que no reverteixin en períodes subsegüents, excloses les pèrdues compensades.

- "Diferències temporàries", existents entre la base imposable i el resultat comptable abans d'aplicar impostos de l'exercici, l'origen de les quals és en els diferents criteris temporals utilitzats per determinar ambdues magnituds i que, per tant, reverteixen en períodes subsegüents.

f) Ingressos i despeses.

CRITERIS GENERALS APLICATS

Ingressos

Els ingressos procedents de la venda de béns i de la prestació de serveis es valoren pel valor raonable de la contrapartida, rebuda o per rebre que, llevat evidència en contra, és el preu acordat per a aquests béns o serveis, deduït l'import de qualsevol descompte, rebaixa en el preu o d'altres partides similars que l'entitat pugui concedir, així com els interessos incorporats al nominal dels crèdits. No obstant això, s'hi poden incloure els interessos incorporats als crèdits comercials amb venciment no superior a un any que no tinguin un tipus d'interès contractual, quan l'efecte de no actualitzar els fluxos d'efectiu no sigui significatiu.

Els impostos que graven les operacions de venda de béns i prestació de serveis que l'entitat ha de repercutir a tercers com l'impost sobre el valor afegit i els impostos especials, així com les quantitats rebudes per compte de tercers, no formen part dels ingressos.

Els crèdits per operacions de les activitats es valoren d'acord amb allò disposat en la norma relativa a instruments financers.

No es reconeix cap ingrés per la permuta de béns o serveis, per operacions de tràfic, de naturalesa i valor similars.

Despeses

Les despeses meritedes durant l'exercici han estat comptabilitzades atenent a la naturalesa de les mateixes i imputades al capítol corresponent del compte de resultats de l'Entitat.

g) Provisions i contingències

RECONeixEMENT

L'entitat reconeix com a provisions els passius que, tot i complir la definició i els criteris de registre o reconeixement comptable continguts en el Marc Conceptual de la Comptabilitat, resultin indeterminats respecte del seu import o de la data en què es cancel·laran.

h) Subvencions, donacions i llegats.

CRITERIS EMPRATS PER LA SEVA CLASSIFICACIÓ

Reconeixement

Les subvencions, donacions i llegats no reintegrables s'han comptabilitzat inicialment, amb caràcter general, com a ingressos directament imputats al patrimoni net i s'han reconegut en el compte de resultats com a ingressos sobre una base sistemàtica i racional de forma correlacionada amb les despeses derivades de la subvenció, donació o llegat.

No obstant el que s'indica en el paràgraf anterior, les subvencions, donacions i llegats no reintegrables rebuts directament per incrementar el fons dotacional o el fons social de l'entitat, o per a compensar dèficits d'exercicis anteriors, no constitueixen ingressos, s'han registrat directament en els fons propis, independentment del tipus de subvenció, donació o llegat de què es tracti.

Les subvencions, donacions i llegats que tinguin caràcter de reintegrables es registren com a passius de l'entitat fins que adquireixin la condició de no reintegrables.

Valoració

Les subvencions, donacions i llegats de caràcter monetari s'han valorat pel valor raonable de l'import concedit, i les de caràcter no monetari o en espècie s'han valorat pel valor raonable del bé rebut, referenciats ambdós valors al moment del seu reconeixement.

CRITERIS IMPUTACIÓ A RESULTATS

La imputació a resultats de les subvencions, donacions i llegats que tinguin el caràcter de no reintegrables s'efectua atenent a la seva finalitat.

En aquest sentit, el criteri d'imputació a resultats d'una subvenció, donació o llegat de caràcter monetari ha de ser el mateix que l'aplicat a una altra subvenció, donació o llegat rebut en espècie, quan es refereixin a l'adquisició del mateix tipus d'actiu o a la cancel·lació del mateix tipus de passiu.

A efectes de la seva imputació en el compte de resultats, cal distingir entre els següents tipus de subvencions, donacions i llegats:

a) Quan es concedeixen per a assegurar una rendibilitat mínima o compensar els dèficits d'explotació: s'imputen com a ingressos de l'exercici en què es concedeixen, llevat si es destinen a finançar dèficits d'explotació d'exercicis futurs, cas en el qual s'imputaran en aquests exercicis.

b) Quan es concedeixen per a finançar despeses específiques: s'imputen com a ingressos en el mateix exercici en què es meriten les despeses que estiguin finançant.

c) Els imports monetaris que es reben sense assignació a una finalitat específica s'imputen com a ingressos de l'exercici en què es reconeixen.

DETERIORAMENT

Es consideren en tot cas de naturalesa irreversible les correccions valoratives per deteriorament dels elements en la part en què aquests elements han estat finançats gratuïtament.

i) Transaccions entre parts vinculades

Amb caràcter general, els elements objecte de la transacció s'han comptabilitzat en el moment inicial pel seu valor raonable. En el seu cas, si el preu acordat en una operació difereix del seu valor raonable, la diferència s'ha registrat tenint en compte la realitat econòmica de l'operació. La valoració posterior s'ha realitzat segons el que estableixin les normes corresponents.

Denominació	Saldo 31.12.20	Import dotació	Càrrecs per baixes	Traspassos	Saldo 31.12.21
A.A. Maquinària	57.524,08	1.422,60	0,00	0,00	58.946,68
A.A. Utillatge i Alt. instal·lac.	86.110,45	2.773,09	0,00	0,00	88.883,54
A.A. Mobiliari	79.112,84	1.508,18	0,00	0,00	80.621,02
A.A. E.P.I.	40.336,02	7.002,62	0,00	0,00	47.338,64
A.A. Altre immobilitzat	41.650,13	0,00	0,00	0,00	41.650,13
TOTAL (B)	304.733,52	12.706,49	0,00	0,00	317.440,01

VALOR NET COMPTABLE	Saldo 31.12.20	Saldo 31.12.21
IMMOBILITAT MATERIAL (A-B)	59.219,49	49.707,26

Detall dels immobles concrets que han causat increment:

No han existit increments d'immobles durant el present exercici ni en l'exercici anterior.

Detall dels immobles concrets que han causat decrement:

No han existit decrements d'immobles durant el present exercici ni en l'exercici anterior.

Mètode de valoració de les aportacions no dineràries d'immobles:

No han existit aportacions no dineràries d'immobles durant el present exercici ni en l'exercici anterior.

5.2 Altra informació

a) Coeficients d'amortització utilitzats per classes d'elements

Classes elements	% amortització
Maquinària	15%
Altres instal·lacions	3, 10, 25%
Mobiliari	10%
Equips procés informació	25%
Altre immobilitzat material	15%

b) Característiques de l'immobilitzat material no afecte directament a les activitats.

Tots els elements estan afectes a les diferents activitats que desenvolupa la Fundació.

Denominació	Saldo 31.12.21	Import dotació	Càrrecs per baixes	Traspassos	Saldo 31.12.22
A.A. Propietat industrial	3.230,66	0,00	0,00	0,00	3.230,66
A.A. Aplica. informàtiques	18,797,67	0,00	0,00	0,00	18,797,67
TOTAL (B)	22.028,33	0,00	0,00	0,00	22.028,33

VALOR NET COMPTABLE	Saldo 31.12.21	Saldo 31.12.22
IMMOBILITZAT INTANGIBLE (A - B)	0,00	0,00

EXERCICI 2021

Naturalesa	Saldo 31.12.20	Addicions				Sortides / Baixes	Trasp	Saldo 31.12.21
		Entrades	Actius generats intern.	Comb. de negocis	Aport. no dineràries			
Propietat industrial	3.230,66	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3.230,66
Aplicacions informàtiques	18.797,67	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	18.797,67
TOTAL (A)	22.028,33	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	22.028,33

Denominació	Saldo 31.12.20	Import dotació	Càrrecs per baixes	Traspassos	Saldo 31.12.21
A.A. Propietat industrial	3.230,66	0,00	0,00	0,00	3.230,66
A.A. Aplica. informàtiques	15.194,67	3.603,00	0,00	0,00	18,797,67
TOTAL (B)	18.425,33	3.603,00	0,00	0,00	22.028,33

VALOR NET COMPTABLE	Saldo 31.12.20	Saldo 31.12.21
IMMOBILITZAT INTANGIBLE (A - B)	3.603,00	0,00

8.2 Altra informació

a) Coeficients d'amortització utilitzats per classes d'elements.

Classes elements	% amortització
Patents	20%
Aplicacions informàtiques	33%

b) Característiques de l'immobilitzat intangible no afecte directament a les activitats.

Tots els elements estan afectes a les diferents activitats que desenvolupa la Fundació.

c) Béns cedits en ús gratuïtament: característiques i l'import que s'hi ha assignat.

DESCRIPCIÓ	CARACTERÍSTIQUES	EXERCICI 2022 IMPORT ASSIGNAT	EXERCICI 2021 IMPORT ASSIGNAT
Edifici	Edifici de l'àmbit de Món Sant Benet propietat de Fundació Catalunya La Pedrera, que la Fundació Àlicia utilitza en l'exercici de la seva activitat. Cessió anual de caràcter gratuït.	162.717,45	195.227,17

d) Import i característiques dels immobilitzats intangibles totalment amortitzats en ús.

DESCRIPCIÓ BÉNS TOTALMENT AMORTITZATS	EXERCICI 2022	EXERCICI 2021
Aplicacions informàtiques	18.797,67	18.797,67
Propietat industrial	3.230,66	3.230,66
TOTAL	22.028,33	22.028,33

e) Subvencions, donacions i llegats rebuts relacionats amb l'immobilitzat intangible.

L'Entitat no té subvencions, donacions i llegats rebuts relacionats amb l'immobilitzat intangible.

9. Arrendaments i altres operacions de naturalesa similar

9.1 Arrendaments financers

L'Entitat no és titular de cap bé que reuneixi les característiques per a ser considerat dins d'aquest apartat.

9.2 Arrendaments operatius

EXERCICI 2022

DESCRIPCIÓ DEL BÉ	QUOTES D'ARRENDAMENT OPERATIU RECONEGUDES COM A DESPESA	IMPORT PAGAMENTS MÍNIMS PER ARRENDAMENT	IMPORT PAGAMENTS MÍNIMS PER SUBARRENDAMENT
Equip informàtics i altres	5.821,71	5.821,71	0,00

EXERCICI 2021

DESCRIPCIÓ DEL BÉ	QUOTES D'ARRENDAMENT OPERATIU RECONEGUDES COM A DESPESA	IMPORT PAGAMENTS MÍNIMS PER ARRENDAMENT	IMPORT PAGAMENTS MÍNIMS PER SUBARRENDAMENT
Equip informàtics i altres	3.439,27	3.439,27	0,00

10. Actius financers

10.1 Informació relacionada amb el balanç

Categories d'actius financers, llevat de les inversions en el patrimoni d'entitats del grup, multigrup i associades.

	Instruments financers a llarg termini					
	Accions i participacions del patrimoni (totes, excepte particip. empreses grup, mult. i assoc.)		Valors representatius de deute (tots sense excepció)		Altres	
CATEGORIES	250		251, 241		242,243,252, 253, 254, 257, 258, 26,2553	
	2022	2021	2022	2021	2022	2021
Actius financers a cost amortitzat						
Actius fin. mantinguts per a negociar						
Actius financers a cost					1.180,00	1.180,00
TOTAL					1.180,00	1.180,00

CATEGORIES	Instruments financers a curt termini							
	Accions i participacions del patrimoni (totes, excepte particip. empreses grup, mult. i assoc.)		Valors representatius de deute (tots sense excepció)		Deutors comercials i altres comptes a cobrar		Altres	
	540,5305		541, 531		430, 431, 432, 433, 434, 436, 437, 44, 460, 4708, 544, 558		532, 5554, 555, 565, 33, 542, 543, 544, 545, 546, 548, 551, 552, 553, 566, 559	
	2022	2021	2022	2021	2022	2021	2022	2021
Actius financers a cost amortitzat					444.989,70	417.114,91	0,00	0,00
Actius fin. mantinguts per a negociar	371.188,97	400.482,39						
Actius financers a cost								
TOTAL	371.188,97	400.482,39			444.989,70	417.114,91	0,00	0,00

CATEGORIES	TOTAL	
	2022	2021
Actius financers a cost amortitzat	444.989,70	417.114,91
Actius financers mantinguts per a negociar	371.188,97	400.482,39
Actius financers a cost	1.180,00	1.180,00
TOTAL	817.358,67	818.777,30

10.2 Usuaris i altres deutors

EXERCICI 2022

	SALDO 31.12.21	Augments	Disminucions	SALDO 31.12.22
Col·laboradors, patrocinadors	225.000,00	325.000,00	550.000,00	0,00
Altres deutors	192.114,91	868.100,89	615.226,10	444.989,70
Altres crèdits amb administracions públiques	21.039,06	47.517,57	21.039,06	47.517,57
TOTAL	438.153,97	1.240.618,46	1.186.265,16	492.507,27

EXERCICI 2021

	SALDO 31.12.20	Augments	Disminucions	SALDO 31.12.21
Patrocinadors	0,00	325.000,00	100.000,00	225.000,00
Altres deutors	157.852,98	768.548,31	734.286,38	192.114,91
Altres crèdits amb administracions públiques	11.371,12	21.039,06	11.371,12	21.039,06
TOTAL	169.224,10	1.114.587,37	845.657,50	438.153,97

11. Passius financers

11.1 Informació relacionada amb el balanç

Categories de passius financers, llevat de les inversions en el patrimoni d'entitats del grup, multigrup i associades.

CATEGORIES	Instruments financers a llarg termini					
	Deutes amb entitats de crèdit		Obligacions i altres valors negociables		Altres	
	2022	2021	2022	2021	2022	2021
	160, 170		176, 177, 178		161, 171, 172, 173, 174,18,1753	
Dèbits i partides a pagar	139.350,17	169.060,85				
Passius financers mantinguts per a negociar						
TOTAL	139.350,17	169.060,85				

CATEGORIES	Instruments financers a curt termini					
	Deutes amb entitats de crèdit		Obligacions i altres valors negociables		Creditors comercials i altres comptes a pagar	
	2022	2021	2022	2021	2022	2021
	510, 520,527		500, 501, 505,506		400, 401, 403, 404, 405, 406, 41, 438, 465,466.	
Passius financers a cost amortitzat	29.710,68	14.689,15			25.919,63	20.213,86
Passius fin. mantinguts per a negociar						
TOTAL	29.710,68	14.689,15			25.919,63	20.213,86

CATEGORIES	Altres		TOTAL	
	2022	2021	2022	2021
		512, 513, 521, 523, 551,5525,5530,5532,555,5565,5566,56, 5591,194,509,511, 524, 525, 526, 561,569,1750		
Passius financers a cost amortitzat			194.980,48	203.963,86
Passius financers mantinguts per a negociar				
TOTAL			194.980,48	203.963,86

11.2 Classificació per venciments

Passius financers amb venciment	Import venciment exercici N+1	Import venciment exercici N+2	Import venciment exercici N+3	Import venciment exercici N+4	Import venciment exercici N+5	Import venciment superior a 5 anys	TOTAL
Creditors per activitats i altres comptes a pagar	25.919,63	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	25.919,63
Deutes amb entitats de crèdit	29.710,68	30.159,40	30.614,92	31.077,32	47.498,53	0,00	169.060,85
TOTAL	55.630,31	30.159,40	30.614,92	31.077,32	47.498,53	0,00	194.980,48

11.3 L'import dels deutes amb garantia real, amb indicació de la seva forma i naturalesa.

L'Entitat no té deutes amb garantia real.

11.4 Deutes amb entitats de crèdit

Els deutes amb entitats de crèdit a llarg termini per import de 139.350,17 euros i a curt termini per 29.710,68 euros corresponen a un préstec formalitzat amb data 8 de juny de 2020 amb l'entitat Banco Bilbao Vizcaya Argentaria (BBVA) per valor de 183.750 euros amb un període de carència fins 8-6-2021 i venciment 8-6-2025. L'esmentat préstec ha estat avalat per l'Instituto de Crédito Oficial (ICO), finançament acollit a la línia ICO AVALS COVID-19. Durant l'exercici 2021 es va sol·licitar i aprovar un aplaçament de la carència 1 any més, és a dir, fins al 8-6-2022 no s'ha començat a pagar capital i el venciment es va posposar fins al 8-6-2028.

12. Fons propis

Les variacions enregistrades en aquest epígraf han estat les següents:

EXERCICI 2022

	Fons Fundacional	Romanent	Pèrdues i guanys	Total
Saldo 31.12.21	40.000,00	860.479,58	61.856,33	962.335,91
Distribució del resultat Resultat de l'exercici		61.856,33	(61.856,33)	0,00
			1.360,20	1.360,20
Saldo 31.12.22	40.000,00	922.335,91	1.360,20	963.696,11

EXERCICI 2021

	Fons Fundacional	Romanent	Pèrdues i guanys	Total
Saldo 31.12.20	40.000,00	1.294.664,09	(434.184,51)	900.479,58
Distribució del resultat		(434.184,51)	434.184,51	
Resultat de l'exercici			61.856,33	61.856,33
Saldo 31.12.21	40.000,00	860.479,58	61.856,33	962.335,91

13. Subvencions, donacions i llegats

SUBVENCIONS, DONACIONS I LLEGATS DE CAPITAL

EXERCICI 2022

ENTITAT	SALDO INICIAL	ATORG ADES A L'ANY	TRASPÀS A RTATS.	BAIXES	SALDO FINAL	FINALITAT
GENCAT. (Dep. Agricultura, Alimentació, i Acció Rural)	15.184,50		(785,00)		14.399,50	Compra immobilitzat
SECTOR PRIVAT	15.267,86		(868,12)		14.399,74	Compra immobilitzat
TOTAL	30.452,36		(1.653,12)		28.799,24	

EXERCICI 2021

ENTITAT	SALDO INICIAL	ATORG ADES A L'ANY	TRASPÀS A RTATS.	BAIXES	SALDO FINAL	FINALITAT
GENCAT. (Dep. Agricultura, Alimentació, i Acció Rural)	16.052,70		(868,20)		15.184,50	Compra immobilitzat
SECTOR PRIVAT	16.522,41		(1.254,55)		15.267,86	Compra immobilitzat
TOTAL	32.575,11		(2.122,75)		30.452,36	

SUBVENCIONS OFICIALS:

EXERCICI 2022

ENTITAT	IMPORT COBRAT	TRASPÀS A RTATS.	APLICAT A INVERSIONS	INGRES ANTICIPAT	FINALITAT
GENERALITAT- Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural-	0,00	300.000,00			Dur a terme el projecte ALÍCIA – PEAC 2022
GENERALITAT- Departament de Recerca i Universitats-	100.000,00	100.000,00			Finançament despeses funcionament de l'Entitat
GENERALITAT- Departament de Salut	0,00	100.000,00			Finançament despeses funcionament de l'Entitat
	100.000,00	500.000,00			

DONACIONS:

ENTITAT	EXERCICI 2021	EXERCICI 2022	FINALITAT
SECTOR PRIVAT	195.227,17	162.717,45	Cessió d'ús gratuïta de l'edifici on es realitza activitat fundacional
	195.227,17	162.717,45	

EXERCICI 2021

ENTITAT	IMPORT COBRAT	TRASPÀS A RTATS.	APLICAT A INVERSIONS	INGRES ANTICIPAT	FINALITAT
GENERALITAT-Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural-	111.350,00	111.350,00			Pla estratègic de l'alimentació de Catalunya
GENERALITAT-Departament de Recerca i Universitats-	100.000,00	100.000,00			Despeses de funcionament
Ajuntament de Barcelona	60.800,00	60.800,00			Projecte GEGAAN: alimentació persones 3a edat
	272.150,00	272.150,00			

DONACIONS:

ENTITAT	EXERCICI 2020	EXERCICI 2021	FINALITAT
SECTOR PRIVAT	198.224,96	195.227,17	Cessió d'ús gratuïta de l'edifici on es realitza activitat fundacional
	198.224,96	195.227,17	

La fundació ha complert amb totes les condicions associades a les subvencions, donacions i llegats rebuts.

14. Situació fiscal

14.1. Impost sobre beneficis

El resultat de l'exercici ha estat positiu de 1.360,20 euros, una vegada deduïda la despesa per Impost sobre Beneficis de 0,00 euros.

TIPUS IMPOSITIU

La Fundació està inclosa entre les Entitats regulades en el Títol II, de la Llei 49/2002 de 23 de desembre de "Régimen fiscal de las Entidades sin fines lucrativos y de los Incentivos fiscales al mecenazgo". La Fundació ha comunicat a l'Administració Tributària l'opció, tal i com preveu el Reial Decret 1270/2003 de 10 d'octubre, per l'aplicació del règim fiscal especial regulat en Títol II de la Llei 49/2002 atès que compleix tots els requisits establerts en l'article 3er. de l'esmentada Llei.

D'acord amb el que estableix l'article 10 de la Llei 49/2002 de 23 de desembre, el tipus impositiu aplicable als rendiments subjectes i no exempts, obtinguts per les entitats incloses al Capítol II de l'esmentada Llei, és del 10%.

CONCILIACIÓ DE L'IMPORT NET D'INGRESSOS I DESPESES DE L'EXERCICI AMB LA BASE IMPOSABLE DE L'IMPOST SOBRE BENEFICIS

	Compte de PiG	A través de PiG
Rtat. comptable de l'exercici després IS		1.360,20
	Augments	Disminucions
Impost s/ societats	0,00	
Resultat. comptable abans de IS		1.360,20
Diferències permanents		(1.360,20)
Rendiments exempts en base Llei 49/02	1.360,20	
Base imposable (Resultat fiscal)		0,00

14.2. Altres tributs

No existeix cap circumstància de caràcter significatiu en relació amb altres tributs.

15. Ingressos i despeses

15.1. Despeses derivades del funcionament de l'òrgan de govern

En el compte de resultats del present exercici no hi ha despeses derivades del funcionament de l'òrgan de govern de l'entitat.

15.2. Ajuts concedits i altres despeses

La Fundació no ha atorgat ajuts durant el present exercici i tampoc l'exercici anterior.

15.3. Aprovisionaments, Despeses de personal i Pèrdues, deterioraments i variació de les provisions per operacions de les activitats:

No existeix saldo dins de la partida d'Aprovisionaments del present exercici ni l'anterior.

El detall i import de la partida de Despeses de personal és el següent:

<u>Concepte</u>	<u>2022</u>	<u>2021</u>
Sous i salaris	660.590,31	578.952,35
Indemnitzacions	0,00	0,00
Seguretat Social a càrrec de la fundació	184.304,11	161.952,46
Altres càrregues socials	0,00	0,00
Aportacions i dotacions per a pensions	0,00	0,00
TOTAL	844.894,42	740.904,81

No existeix detall de la partida de pèrdues, deterioraments i variació de les provisions per operacions de les activitats

15.4. Detall de la partida “Altres resultats”

El saldo d’aquest apartat del Compte de resultats de l’exercici 2022 correspon a ingressos excepcionals per 25.908,27 euros (11.264,67 l’exercici 2021). Com a despeses excepcionals en l’exercici 2022 el saldo és de 0,00 euros (19.921,12 euros l’exercici 2021).

15.5. Ingressos de promocions, patrocinadors i col·laboracions

Detall dels ingressos de promocions, patrocinadors i col·laboracions:

EXERCICI 2022

<u>Concepte</u>	<u>Activitat fundacional</u>	<u>Total</u>
Ingressos de patrocinadors i col·laboracions	325.000,00	325.000,00
TOTALS	325.000,00	325.000,00

EXERCICI 2021

<u>Concepte</u>	<u>Activitat fundacional</u>	<u>Total</u>
Ingressos de patrocinadors i col·laboracions	325.000,00	325.000,00
TOTALS	325.000,00	325.000,00

15.6. Vendes i prestacions de serveis

El detall dels ingressos per prestació de serveis de la Fundació és la següent:

ACTIVITAT	2022	2021
Cuina i ciència	112.842,26	136.378,11
Salut i bons hàbits	130.178,23	194.179,68
Patrimoni agroalimentari	86.086,23	126.602,83
Cessió d’espais	1.240,00	1.240,00
Altres	37.754,17	37.997,69
TOTAL	368.100,89	496.398,31

Amb data 31-12-2022 la fundació ha periodificat 0,00 euros (36.671,38 euros en el 2021) de serveis facturats però que es realitzaran al següent exercici, els quals s’aniran imputant a ingrès, en la mesura que es vagi realitzant el servei.

16. Provisions i contingències

L’Entitat no és titular de cap bé que reuneixi les característiques per a ser considerat dins d’aquest apartat.

17. Aplicació d’elements patrimonials i d’ingressos a finalitats estatutàries

17.1 Informació sobre els actius corrents i no corrents que estan directament vinculats al compliment de les finalitats estatutàries

EXERCICI 2022 i 2021

- Actius no corrents que formen part de la dotació fundacional:

L’Entitat no disposa d’actius no corrents que formin part de la dotació fundacional.

- Actius corrents que formen part de la dotació fundacional:

<u>Detall</u>	<u>Valor comptable</u>	<u>Descripció</u>
Tresoreria	40.000,00	Compte corrent
TOTALS	40.000,00	

Segons consta a l’Escriptura de Constitució de 26 de novembre 2003, els fundadors aporten a la Fundació 12.000 euros.

Amb posterioritat a la constitució, el Patronat de la Fundació va adoptar, per unanimitat de tots els membres assistents a la reunió de Patronat celebrada el dia 14 de desembre de 2004, l’acord de destinar dels 600.000 euros ingressats a parts iguals per les entitats fundadores (Generalitat de Catalunya i Fundació Caixa Manresa), la quantitat de 28.000 euros a augmentar la dotació fundacional, amb la qual cosa l’esmentada dotació assolí la xifra de 40.000 euros.

- Actius corrents i no corrents que no formen part de la dotació fundacional:

Tots els elements estan afectes a les diferents activitats que desenvolupa la Fundació.

17.2 Finalitats Fundacionals

Càlcul pel qual es determinen les partides significatives a través de les quals es pot comprovar el compliment de les finalitats.

Conceptes (importos en euros)	Imports 2022
Prestacions de serveis	368.100,89
Ingressos de promocions, patrocinadors i col·laboracions	325.000,00
Subvencions oficials a les activitats	500.000,00
Donacions i altres ingressos per a activitats	162.717,45
Subvencions, donacions i llegats traspassats al resultat de l'exercici	1.653,12
Altres resultats	25.908,27
Ingressos (1)	1.383.379,73
Resultat positiu obtingut amb l'alienació o gravamen dels béns que es reinverteixin en l'adquisició o el millorament d'altres béns (2.1)	0,00
Subvencions, donacions i llegats no reintegrables amb finalitat específica, traspassats al resultat de l'exercici (2.2)	1.653,12
- Subv., donacions i llegats traspassats a rtats.exercici	1.653,12
Subvencions, donacions i llegats no reintegrables, de caracter monetari i sense finalitat específica, destinats a incrementar la dotació (2.3)	0,00
Ajustos extracomptables negatius (resten a l'import) (3)=(22)	1.653,12
Ajust positiu comptabilitzat en el patrimoni net per canvis de criteris comptables o correcció d'errades (4)	0,00
Ajustos extracomptables positius (sumen a l'import) (5)=(4)	0,00
Ingressos ajustats (6)=(1-3+5)	1.381.726,61

Conceptes (importos en euros)	Despeses directes (a)	Despeses indirectes (b)	Total despeses
Sous, salaris, càrregues socials i assimilats	664.427,50	180.466,92	844.894,42
Arrendaments i cànon	168.539,16		168.539,16
Reparacions i conservació	73.287,68		73.287,68
Serveis professionals independents	89.317,76	19.350,77	108.668,53
Primes d'assegurances	2.601,72		2.601,72
Serveis bancaris		305,72	305,72
Publicitat, propaganda i relacions públiques	25.399,29		25.399,29
Subministraments	55.816,69		55.816,69
Altres serveis	60.436,59		60.436,59
Tributs		1.965,88	1.965,88
Despeses financeres		2.725,72	2.725,72
Variació de valor raonable en instruments financers		29.363,42	29.363,42
Amortització de l'immobilitzat	8.014,71		8.014,71
Despeses (7)	1.147.841,10	234.178,43	1.382.019,53

Imports de les dotacions anuals de l'amortització i deterioraments associats a les inversions vinculades directament a l'activitat fundacional (si segueix criteri d'inversió recursos propis en l'exercici) (8.1)	8.014,71		8.014,71
- Dotació amortitzacions	8.014,71		8.014,71
Import de les despeses derivades de les subvencions, donacions i llegats, no reintegrables i amb finalitat específica, traspassats al resultat de l'exercici, i en correlació amb l'ajust extracomptable realitzat en els ingressos (8.2)			0,00
Ajustos extracomptables negatius (resten a l'import) (9)=(Σ8)	8.014,71	0,00	8.014,71

Imports dels recursos propis destinats a finançar les inversions vinculades directament a l'activitat fundacional (si segueix criteri d'inversió recursos propis en l'exercici) (10)	2.305,74		2.305,74
- Inversions vinculades directament activitat fundacional	2.305,74		2.305,74
Ajust negatiu comptabilitzat en el patrimoni net per canvis de criteris comptables o correcció d'errades (11)	0,00	0,00	0,00
Ajustos extracomptables positius (sumen a l'import) (12)=(10)+(11)	2.305,74	0,00	2.305,74

Despeses ajustades (13)=(7-9+12)	1.142.132,13	234.178,43	1.376.310,56
---	---------------------	-------------------	---------------------

Conceptes (imports en euros)	Imports 2022
Ingressos ajustats (6)	1.381.726,61
Despeses indirectes ajustades (13b)	234.178,43
Ingressos nets ajustats (14)=(6-13b)	1.147.548,18
Import d'aplicació obligatòria al compliment directe de les finalitats fundacionals (15)=((14)*70% o el % superior fixat als estatuts)	803.283,73
Imports executats al compliment directe de les finalitats fundacionals (13a)	1.142.132,13
Compliment (+) o incompliment (-) (16)=(13a-15)	338.848,40

Determinació del destí dels ingressos a finalitats fundacionals segons el que s'estableix legalment:

Exercici	Ingressos nets ajustats (14)	Import aplicació obligatòria (15)	Imports executats al compliment directe en l'exercici (S13a)	Aplicació de recursos al compliment directe de les finalitats fundacionals (13a)						Total	% compliment	Import pendent
				N-4	N-3	N-2	N-1	N				
N-4	1.276.004,60	893.203,22	1.249.088,61	1.249.088,61						1.249.088,61	140%	0,00
N-3	1.325.678,02	927.974,61	1.305.816,38		1.305.816,38					1.305.816,38	141%	0,00
N-2	676.543,75	473.580,63	1.099.310,68			1.099.310,68				1.099.310,68	232%	0,00
N-1	1.098.955,91	769.269,14	1.026.107,10				1.026.107,10			1.026.107,10	133%	0,00
N	1.147.548,18	803.283,73	1.142.132,13					1.142.132,13		1.142.132,13	142%	0,00
Total		3.867.311,32	5.822.454,90	1.249.088,61	1.305.816,38	1.099.310,68	1.026.107,10	1.142.132,13		5.822.454,90		0,00

17.3 Compliment de Finalitats Fundacionals

Tal i com es dedueix de l'apartat anterior, la Fundació ha destinat més del 70% dels seus ingressos a finalitats fundacionals, amb la qual cosa s'ha complert amb el que s'estableix legalment.

18. Fets posteriors al tancament

Amb posterioritat al tancament, no s'ha produït cap fet significatiu que afecti als presents Comptes Anuals.

19. Operacions amb parts vinculades

<u>Volum operacions (Ingressos)</u>	<u>Exercici 2022</u>	<u>Exercici 2021</u>
Fundació Catalunya-La Pedrera (Prestació de serveis amb IVA)	8.100,00	3.300,00
Fundació Catalunya-La Pedrera (Aportació econòmica)	325.000,00	325.000,00
Total	333.100,00	328.300,00

<u>Volum operacions (Despeses)</u>	<u>Exercici 2022</u>	<u>Exercici 2021</u>
Fundació Catalunya-La Pedrera (IVA inclòs)	7.983,56	5.272,61
Total	7.983,56	5.272,61

<u>Concepte</u>	<u>Exercici 2022</u>	<u>Exercici 2021</u>
Cost de personal Direcció	102.189,06	99.336,12
Total	102.189,06	99.336,12

<u>Concepte</u>	<u>Exercici 2022</u>	<u>Exercici 2021</u>
Valor cessió ús immoble destinat a l'activitat de la Fundació	162.717,45	195.227,17
Total	162.717,45	195.227,17

20. Altra informació

20.1 Nombre mitjà de persones ocupades en el curs de l'exercici, distribuït per categories i desglossat per sexes

El nombre mitjà de persones ocupades durant l'exercici, distribuït per categories i desglossat per sexes, és el següent:

CATEGORIES	TOTAL		HOMES		DONES	
	2022	2021	2022	2021	2022	2021
Direcció	1,00	1,00	1,00	1,00	0,00	0,00
Administració	3,00	3,00	1,00	1,00	2,00	2,00
Altres	15,77	13,72	4,44	3,20	11,33	10,52
TOTAL	19,77	17,72	6,44	5,20	13,33	12,52

20.2 Components de l'òrgan de govern

La composició dels Membres del Patronat a 31 de desembre 2022 era la següent:

<u>NOM</u>	<u>CÀRREC PATRONAT</u>
Valentí Roqueta Guillaumet	President d'honor
Germán Ramón-Cortés Montaner	President
Marta Lacambra Puig	Secretària
Sebastià Catllà Calvet	Vocal
Luís Antonio Guerrero Sala	Vocal
Teresa Jordà Roura	Vocal
Josep Maria Lozano Soler	Vocal
Joaquim Nin Borredà	Vocal
Lourdes Reig Puig	Vocal
Manel Rosell Martí	Vocal
Mercè Salvat Guinjoan	Vocal

20.3 Tramitació autoritzacions al protectorat

No hi ha tramitades autoritzacions al Protectorat per cap tipus d'operació.

20.4 Operacions amb garantia

Segons les disposicions legals vigents les liquidacions dels impostos no poden considerar-se definitives fins que no hagin estat inspeccionades per les autoritats fiscals, o bé hagi transcorregut el termini de prescripció legal.

A la data de formulació de la present memòria els diferents impostos als que està subjecte la Fundació no han estat inspeccionats, no existint segons els Patrons contingències significatives que poguessin derivar-se de la revisió dels exercicis oberts a inspecció.

20.5 Retribució auditors

En base al que s'estipula a la Llei 44/2004, de 22 de novembre, els honoraris meritats per l'auditoria de l'exercici 2022 han estat de 4.175,00 Euros i per l'auditoria de l'any 2021 varen ser de 3.900,00 Euros.

20.6 Descripció de les entitats sotmeses a una unitat de decisió quan l'Entitat sigui de major actiu

Durant l'exercici al que fa referència la present memòria, l'Entitat no pertany a cap unitat de decisió.

20.7 Descripció de les entitats sotmeses a una unitat de decisió quan l'Entitat no sigui la de major actiu

<u>Unitat de decisió a la que pertany</u>	<u>Registre públic on estan dipositats els CCAA de l'Entitat matriu</u>
Fundació Catalunya-La Pedrera	Registre de Fundacions de la Generalitat de Catalunya

El número de registre de la Fundació Catalunya-La Pedrera és el 2.756.

20.8 Codi de conducta d'inversions financeres

El Patronat de la Fundació ha pres consciència del Codi de conducta de les entitats sense afany de lucre per la realització d'inversions financeres, acordat el 20 de febrer de 2019, pel Consell de la Comissió Nacional del Mercat de Valors, comproment-se a seguir les regles específiques a les que s'han d'ajustar les inversions financeres en base a l'esmentada normativa.

L'Entitat a l'hora de seguir aquest codi de conducta ha tingut en compte:

- 1- Les inversions financeres temporals en instruments financers s'han realitzat en valors subjectes en l'àmbit de supervisió de la C.N.M.V.

2- A efectes del que disposa aquest codi, es consideren inversions financeres temporals qualsevol inversió en instruments financeres, amb excepció de les inversions que estiguin subjectes a restriccions de lliure disposició per virtut del títol fundacional, dels estatus de l'entitat o de la normativa que li sigui d'aplicació; i la part del patrimoni de l'entitat que provingui d'aportacions efectuades pel fundador, per donants o per associats amb subjecció a requisits de no disposició o amb vocació de permanència. Així mateix, es consideren instruments financers el recollits en l'Annex d'Instruments financers compresos en l'article 2 de la Llei del Mercat de Valors.

Selecció d'inversions:

Es valora i es vigila sempre que es produeixi l'equilibri necessari entre la **seguretat, liquidesa i rendibilitat** que ofereixen les diferents possibilitats d'inversió, atenent les condicions del mercat en el moment de la contractació.

D'altra banda, l'estratègia d'inversió és **coherent** amb el perfil i duració dels passius i les previsions de tresoreria, també es **diversifica el risc** corresponent a les inversions. A més, i amb l'objecte de preservar la **liquidesa** de les inversions, l'Entitat porta a terme les seves inversions en valors o instruments financers negociats en mercats regulats o sistemes multilaterals de negociació, i la inversió en institucions d'inversió col·lectiva amb reemborsament diari harmonitzades a nivell europeu o equivalents. Finalment, la política d'inversió dóna especial importància a la **preservació del capital**.

L'Entitat no ha portat a terme inversions especulatives (Vendes a curt, futurs i opcions, excepte que aquests fossin amb la finalitat de cobertura, o qualsevol altra inversió de naturalesa anàloga).

21. Informació segmentada

a) Els rendiments que obté la Fundació per la realització de les seves finalitats provenen de la gestió i promoció d'activitats d'investigació, estudi, desenvolupament tecnològic i aplicació, foment empresarial, formació i divulgació en matèria de coneixement alimentari, i de subvencions i donatius.

Els ingressos, despeses i resultat obtingut en aquesta activitat han estat els següents:

	<u>2022</u>	<u>2021</u>
Ingressos	1.383.379,73	1.302.162,90
Despeses	(1.352.656,11)	(1.253.307,71)
Resultat	30.723,62	48.855,19

b) Per altra banda, els rendiments de tresoreria han estat els següents:

	<u>2022</u>	<u>2021</u>
Rendiments tresoreria	0,00	0,00
Variació valor raonable F.I.	(29.363,42)	13.001,14
Total	(29.363,42)	13.001,14

A judici dels membres del patronat, no hi ha cap altra qüestió a destacar que faci conèixer i justifiqui el compliment de les finalitats fundacionals i dels preceptes legals.

A Sant Fruitós de Bages, queden formulats els Comptes Anuals de la FUNDACIÓ ALÍCIA, ALIMENTACIÓ I CIÈNCIA, els quals són signats per la Secretària de la Fundació amb el vist -i- plau del President.

La Secretària

Vist-i-plau del President

Marta Lacambra Puig

Germán Ramón-Cortés Montaner

A N N E X

Memòria activitats

MEMÒRIA D'ACTIVITATS 2022

CONTINGUTS DE LA MEMÒRIA

LA FUNDACIÓ	2
PATRONAT	2
QUI SOM.....	3
QUÈ FEM I COM HO FEM?.....	4
ALÍCIA SALUT.....	6
LÍNIES DE TREBALL I PROJECTES 2022	6
ALÍCIA INNOVACIÓ	12
LÍNIES DE TREBALL I PROJECTES 2022	12
ALÍCIA TERRITORI	17
LÍNIES DE TREBALL I PROJECTES 2022	17
TALLERS I FORMACIÓ.....	21
TIPOLOGIA DE TALLERS.....	21
ACTUACIONS DESTACADES	22

LA FUNDACIÓ

PATRONAT

Valentí Roqueta i Guillamet
President d'honor

Germán Ramón-Cortés Montaner
President

Marta Lacambra Puig
Secretària

Manel Rosell Martí
Vocal

Lluís A. Guerrero Sala
Vocal

Maria Lourdes Reig i Puig
Vocal

Sebastià Catllà Calvet
Vocal

Josep Maria Lozano
Vocal

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

**Joaquim Nin Borredà – Generalitat de Catalunya – Departament de Recerca i
Universitats**
Vocal

Mercè Salvat Guinjoan - – Generalitat de Catalunya - Departament de Salut.
Vocal

QUI SOM

ALÍCIA, ALIMENTACIÓ I CIÈNCIA és un centre de recerca en alimentació i cuina que investiga productes i processos culinaris; innovant i treballant per a millorar l'alimentació de les persones, posant especial atenció a les que tenen restriccions alimentàries i altres problemes de salut.

Fomentar la millora dels hàbits alimentaris, treballar per un món sostenible i realçar el patrimoni alimentari i gastronòmic dels territoris són els nostres principals objectius.

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.

EL NOSTRE COMPROMÍS

El nostre principal objectiu és aportar el nostre granet de sorra perquè tothom mengi millor, amb independència de l'edat i la situació de vida. Això passa per col·laborar amb productors agroalimentaris, restauradors i empreses, que proveeixen d'aliments a la població, que afavoreixen l'economia dels seus territoris i que fan possible el consum dels productes de proximitat i de qualitat.

Què volem assolir?

- **IMPACTE SOBRE LES PERSONES**

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

- **SOLUCIONS CULINÀRIES PER A NECESSITATS ESPECIALS**

Existeixen diversos problemes alimentaris derivats de malalties o situacions físiques especials. Davant d'això, des de la fundació treballem en la recerca, la innovació i el desenvolupament de respostes pràctiques per a millorar la qualitat de vida d'aquestes persones.

Treballem amb i per a professionals del sector sociosanitari, dissenyant i desenvolupant materials i oferint-los programes de formació per tal de fomentar una alimentació saludable entre el col·lectiu i alhora dotar-los dels coneixements, capacitats i habilitats mínimes per acompanyar millor l'alimentació dels seus pacients.

- **MILLORAR HÀBITS ALIMENTARIS**

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

- **COMPROMÍS SOCIAL**

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

- **PROMOCIÓ DEL TERRITORI**

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

- **SUPORT ALS PRODUCTORS I A LA CADENA DE VALOR ALIMENTÀRIA**

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

- **CONEIXEMENT APLICAT**

Fomentem la creació de coneixement i la seva transferència, divulgació i aplicació als projectes que es desenvolupen.

QUÈ FEM I COM HO FEM?

Des d'Alícia treballem per millorar el benestar de les persones a través de la seva alimentació, es trobin en la circumstància que es trobin. Ho fem a través de la investigació i la realització d'actuacions concretes que han de permetre una alimentació més sana, sostenible i de qualitat.

Creiem que per poder consolidar un bon coneixement sobre alimentació, salut i territori, necessitem de molts actors (i factors) que ens permeten fer un salt qualitatiu. Treballem amb l'Administració Pública; dins del sector alimentari treballem amb productors primaris, indústries alimentàries, distribuïdors i restauradors; però també ho fem amb altres actors científics: hospitals, entitats de referència, centres tecnològics, farmacèutiques.

Alícia combina la creativitat culinària, el rigor científic i eines de *design thinking* amb l'esperit de la innovació oberta, en projectes focalitzats a objectius definits i mesurables per millorar l'alimentació.

L'ÍNDEX ALÍCIA

L'índex és l'eina analítica bàsica d'Alícia per a valorar i quantificar la idoneïtat d'un producte o servei i les necessitats de millora que requereix en funció de les seves característiques, les del públic objectiu a qui va destinat i del context o circumstàncies que hi incideixen.

Aquesta eina ens permet analitzar de manera integral tots els aspectes que repercuteixen en els productes i serveis alimentaris, planificar el procés d'innovació i avaluar-ne els resultats.

- Identificar quins són els punts crítics d'un producte o servei i, per tant, establir-los com a prioritats per a millorar-los.
- Ens permet determinar on focalitzarem el treball o l'actuació: en el producte o servei (el què) o en el públic a qui van destinats (el qui).

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

ÀMBITS D'ACTUACIÓ

L'activitat d'Alícia s'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.

Alícia Salut

Alícia Innovació

Alícia Territori

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 sociosanitari, 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 2022

MEDICINA CULINÀRIA

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

La medicina culinària o cuina terapèutica és un camp de la medicina, avalat per la comunitat científica, que es basa a 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'Alícia, 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 banda de la base científica, ens diferenciem per la creativitat en la cuina en el camp de la medicina culinària.

PROMOCIÓ DE BONS HÀBITS 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 Alícia 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:

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

- El malbaratament, les propostes educatives i les experiències de treball entorn al repte de la sostenibilitat van ser les temàtiques centrals de la **VI Jornada de Menjadors Escolars (PREME)**.

En col·laboració amb l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) hem preparat el contingut de la jornada, que va aplegar més de 100 professionals vinculats als menjadors escolars (responsables i professionals de cuines i menjadors escolars, empreses de restauració col·lectiva i tècnics de salut pública). El tema central va ser la sostenibilitat, i les intervencions van anar dirigides a proporcionar coneixements, eines, idees i possibles intervencions per transformar els menjadors escolars cap a un model més sostenible.

- En col·laboració amb l'**Hospital Sant Joan de Déu de Barcelona**, hem creat continguts per a articles i càpsules audiovisuals dirigides a famílies, per a promoure la cuina com a eina bàsica per a una **educació en alimentació saludable**. Aquests continguts divulgatius es poden veure al Portal Faros del mateix hospital: <https://faros.hsjdbcn.org/es/homepage>

SOLUCIONS ALIMENTÀRIES PER A RESTRICCIONS O SITUACIONS ESPECIALS

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'Alícia. 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.

- Conjuntament amb l'**ICO Can Ruti** de Badalona, hem desenvolupat una guia de recomanacions dietèticoculinàries per a les persones en tractament de **càncer gàstric** i hem dissenyat i impartit tallers per a pacients amb càncer gàstric de l'estudi clínic: *'Impacto de la optimización del estado nutricional en la morbilidad del tratamiento radical del cáncer gástrico mediante una intervención dietética intensificada (IDI)'*.
- Hem col·laborat amb la farmacèutica **Roche** en el desenvolupament de continguts per a la plataforma Aria, espai web d'acompanyament als pacients amb **càncer de pulmó**. Aquest canal d'informació contempla diferents temes d'interès per als pacients i les seves famílies. Entre els temes que es tracten, hi ha aquells relacionats amb l'alimentació, en els quals s'ha centrat la participació d'Alícia: revisant continguts, desenvolupant-ne de nous i coordinant l'edició de vídeos experts amb la participació de professionals relacionats amb la malaltia.
- Hem desenvolupat, conjuntament amb la Fundació Catalunya La Pedrera, **ONCOALÍCIA** ('Menjar durant el tractament del càncer'), un portal web especialitzat que ajuda les persones que estan en **tractament oncològic**, i també els seus familiars i cuidadors, a tenir cura de la seva alimentació durant el procés. Es preocupa també pel benestar emocional facilitant-los que puguin continuar gaudint del menjar. Un portal web específic amb el contingut de les guies desenvolupades els darrers anys i el coneixement creat sobre l'alimentació durant el tractament del càncer.

www.oncoalicia.com és al servei de tothom des d'octubre de 2022. Aquesta nova plataforma web és un projecte social desenvolupat amb el màxim rigor científic que dona resposta a professionals i pacients amb dificultats a l'hora d'obtenir informació rigorosa i de qualitat per mantenir un estat nutricional òptim durant el tractament oncològic. Aquest recurs, promogut per la Fundació Catalunya La Pedrera i desenvolupat per Alícia, s'ofereix a totes les persones interessades de forma gratuïta.

Oncoalícia té els seus orígens a la col·lecció "Menjar durant el Tractament del Càncer", set guies amb recomanacions dietètiques i culinàries per facilitar la gestió de l'alimentació del dia a dia a les persones en tractament de diferents tipus de càncer. Fa un pas endavant i recopila el coneixement i investigació sobre alimentació i càncer generat per Alícia, amb consells, idees pràctiques i més de 200 receptes o vídeo receptes especialment dissenyades per donar una resposta personalitzada als 25 efectes secundaris que es deriven del tractament oncològic dels 5 tipus de càncer amb més incidència o dificultats per menjar (mama, cap i coll, còlon, pulmó i pròstata).

'Menjar durant el tractament del càncer' s'ha elaborat en col·laboració d'oncòlegs, nutricionistes i personal sanitari dels millors centres de recerca i hospitalaris del país, cal destacar la col·laboració amb l'Institut Català d'Oncologia (ICO), el qual s'hi va sumar aportant coneixement i experiència a través de l'equip de la Unitat Funcional de Nutrició Clínica de l'ICO a l'Hospitalet de Llobregat. Aquestes col·laboracions i rigor han permès que la nova plataforma rebi l'aval de col·legis professionals de dietètica i nutrició i societats mèdiques de referència del país, com CODINUCAT (Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya) i SENPE (Societat Espanyola de Nutrició Clínica i Metabolisme).

Els continguts d'aquesta nova eina s'aniran actualitzant i ampliant de forma permanent per a un altre tipus de tumors i tenint en compte els avenços científics i innovacions alimentàries.

DIABETIS. Des de la plataforma d'Alícia 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.

Hem treballat Estratègies Culinàries per millorar el control de la Diabetis tipus 2 (DM2). Aquest treball s'ha recollit en una publicació científica que ha estat publicada a *Frontiers in Nutrition* en novembre de 2022: *Culinary strategies to manage glycemic response in people with type 2 diabetes: A narrative review*. Aquest treball ha estat desenvolupat i signat per als següents tècnics i col·laboradors d'Alícia: Ariadna Mallol, Alba Adot, Fabiola Juàrez, Alba Coll i Elena Roura, i Serafín Murillo i Isabella Gastaldo com a col·laboradors.

MULTIALERGIES. Projecte en el que hem desenvoluparan recomanacions alimentàries específiques per a pacients amb al·lèrgia a la LTP (*Plant lipid transfer proteins*), i diverses intoleràncies com ara al sorbitol, a la fructosa, al gluten i a la lactosa. Hem elaborat un menú o pauta orientativa setmanal a seguir en el cas d'haver de restringir aquests nutrients concrets.

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'Alícia hem coordinat, revisat i aportat contingut pel desenvolupament d'un llibre que ha estat publicat per l'Editorial Planeta.

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 sanes interessades a cuidar-se i millorar la seva salut a través d'una alimentació sana, sostenible, i bona.

OBESITAT. L'obesitat continua augmentant i representa un gran problema de salut pública tant a les societats desenvolupades com a les no desenvolupades. Aquesta malaltia va estretament lligada a l'aparició de les anomenades malalties no transmissibles, que són la principal causa de mort al món com cardiovasculars, càncer, entre d'altres. Treballar per prevenir-la des d'edats primerenques i ajudar al seu tractament és una de les línies de treball d'Alícia.

Hem col·laborat, conjuntament amb nutricionistes de l'Hospital Clínic de Barcelona i la Sociedad Española de la Obesidad (SEEDO), desenvolupant continguts per al "Curso avanzado de obesidad teórico-práctico" dirigit a metges i professionals socio-sanitaris amb experiència en el tractament de l'obesitat i interessats en aprofundir en solucions alimentàries. S'han recollit els continguts en una sessió amb format de taller demostratiu de cuina demostratiu que complementa les explicacions d'una nutricionista. La finalitat de l'actuació es que el professional sanitari adquireixi coneixements bàsics de cuina per poder assessorar els seus pacients amb obesitat com menjar correctament en diferents situacions.

COVID PERSISTENT. Hem desenvolupat coneixement i continguts per formar a dietistes-nutricionistes de l'ICS, en relació a l'alimentació i el Covid persistent, per poder acompanyar els pacients que presentin aquesta malaltia, treballant els principals efectes o conseqüències: relació alimentació, microbiota i covid persistent; relació alimentació i estat d'ànim; relació alimentació i estat inflamatori; recomanacions dietètico-culinàries en l'aparició de les alteracions del gust i del olfacte; recomanacions dietètico-culinàries en la pèrdua de gana i pèrdua de pes, i pèrdua de massa muscular.

TEXTURA MODIFICADA. Dos milions d'espanyols pateixen disfàgia i el 90% d'aquests, no estan diagnosticats. La disfàgia (dificultat per empassar de forma segura i eficaç) és un símptoma, conseqüència del mateix procés d'envelliment (afecta a més del 40% de majors de seixanta-cinc anys) però també d'altres patologies. La seva presència en pacients neurològics amb patologies com l'Alzheimer, el Parkinson o l'Esclerosi Lateral Amiotròfica (ELA) és alta (es presenta en el 90% de persones en fases avançades). També en el 45% de persones que han patit un ICTUS i en persones en tractament oncològic de cap i coll. No només apareix en persones adultes, sinó que també es dona en més del 30% de nens amb trastorns del desenvolupament i el 20% de nens amb paràlisi cerebral.

Hem seguit amb la recerca i el desenvolupament per millorar l'alimentació de les persones que han de seguir una alimentació de textura modificada i hem fet sessions de transferència a professionals dels sector socio-sanitari.

En diverses actuacions formatives hem transferit coneixement de alimentació i textura modificada a més 500 professionals del sector sociosanitari:

- La Confederación Española de Asociaciones de Atención a las Personas con Parálisis Cerebral.
- Col·legi de Fisioterapeutes de Catalunya.
- Hospital Clínic de Barcelona.
- Laboratoris Menarini.
- Conjuntament amb el Centre de Recerca en Seguretat Alimentària (CRESCA) de la Universitat Politècnica de Catalunya, hem dissenyat i realitzat una jornada sobre disfàgia i alimentació de textura modificada per a professionals sanitaris i professionals de cuina i cuidadors a càrrec de la preparació i gestió de l'alimentació de persones que requereixen de l'adaptació de graus de consistència a l'hora de menjar.

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'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, 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 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. Hem potenciat la presència de productes del territori i temporada, així com elaboracions de gastronomia local.

Ens hem reunit amb famílies de escoles per explicar la introducció de més proteïna vegetal als menús, per 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 en base a les valoracions realitzades per part de l'equip de monitors, CREACCIÓ i el serveis de restauració de les escoles, canviant aquelles elaboracions amb menys acceptació i adequant-les a les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

RESTAURACIÓ DE 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 SA, societat de capital municipal dedicada a la promoció turística, es treballa en posicionar Lloret de Mar com a destinació de turisme familiar, reforçant l'oferta gastronòmica dels establiments fent que aquesta estigui adaptada a les necessitats de les famílies amb nens.

El 2022, hem seguit treballant en la creació i aplicació d'un segell/certificació per 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 turístics amb oferta gastronòmica.

El segell s'ha identificat com a "Little Foodies" i el 2022 hem certificat 20 establiments que han rebut la formació corresponent i ofereixen una oferta alimentària que garanteix a infants i famílies una experiència gastronòmica adaptada, plaent, saludable i completa.

RESIDÈNCIES I SERVEIS ESPECIALITZATS. Hem treballat amb la residència de Sant Joan de les Abadesses, Fundació Privada Municipal Emma, amb l'objectiu de la millora de la qualitat del servei d'alimentació del centre, adaptant i millorant els menús de textura modificada que s'ofereixen als usuaris.

Amb els servei d'alimentació a domicili Pepeta Vilaró, de Tona, que atén a gent gran, persones amb mobilitat reduïda, dependència, convallescència i malalties cròniques, hem col·laborat per millorar la seva oferta adaptant-la a col·lectius concrets amb menús saludables equilibrats i saborosos. Hem revisat les planificacions, adaptar menús de temporada a derivacions concretes i incorporat opcions per la insuficiència renal crònica.

PROGRAMES DE FORMACIÓ

CONTINGUT SOBRE ALIMENTACIÓ SALUDABLE I SOSTENIBLE A INCLOURE ALS PLANS DOCENTS. En el marc del PEAC (Pla Estratègic d'Alimentació de Catalunya de la Generalitat de Catalunya), hem desenvolupat projecte per preparar i donar estructura als continguts necessaris per dissenyar un pla docent per a promoure l'adquisició dels coneixements, habilitats i valors imprescindibles per a millorar, ja des de la infància, un aspecte tan determinant de la vida de les persones com es l'alimentació i contribuir, així, a resoldre la problemàtica creixent de l'obesitat i sobrepès infantil.

El treball desenvolupat:

- Explora l'evidència existent sobre l'impacte en la modificació dels hàbits alimentaris dels infants, de diferents accions, iniciatives i programes duts a terme en àmbit escolar.
- Explora quina hauria de ser la implicació d'altres agents (menjador escolar, famílies...) per tal d'incrementar l'impacte que els plans docents tenen en els canvis d'hàbits d'infants i joves.
- Estableix el marc en el que es podrien basar els futurs plans docents.
- Estableix els sabers que mestres i professors haurien de tenir per tal d'educar en una bona alimentació.

ALÍCIA INNOVACIÓ

DESENVOLUPAMENT I INNOVACIÓ GASTRONÒMICA

Des d'ALÍCIA INNOVACIÓ apliquem la creativitat i la innovació per a millorar i desenvolupar nous productes i processos per incidir en la millora de l'alimentació. A través de la creació i transmissió de coneixement, s'influeix i es treballa amb la cadena alimentària per millorar l'alimentació del màxim nombre possible de persones.

Treballem conjuntament amb empreses del sector alimentari, petites empreses, centres de recerca, emprenedors, distribuïdors, càterings, 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 coneixement, idear, obtenir i millorar productes i processos alimentaris.

LÍNIES DE TREBALL I PROJECTES 2022

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.

Actuacions fetes:

- **Carmen Barcelona, CIEM – Peixateria. Cuina del peix – Barcelona.**
Hem col·laborat en el desenvolupament d'un nou concepte de venda i consum de peix. Hem treballat una oferta que té en compte les principals característiques de la cuina i ingredients locals, mediterranis, posa en valor el territori, la proximitat. Propostes de cuina senzilla, econòmica, entenedora i amb significat per al públic local.
- **Mas Joanet de Pujols – Elaboració, distribució i comercialització de productes alimentaris – Sant Vicenç de Torelló (Barcelona).**
Hem assessorat en els processos que s'han de seguir per tal d'allargar la vida útil de nous productes, mitjançant l'aplicació de processos tèrmics. Hem focalitzat en els paràmetres a controlar per a poder elaborar i comercialitzar aquests productes de forma segura, evitant al màxim l'alteració qualitativa i partint dels recursos mecànics de que Mas Joanet disposa.
- **Sanaladas & Go – Menjar preparat: elaboració i repartiment a domicili - Barcelona**
Projecte per allargar la vida útil comercial del seu producte *wrap*. Hem treballat en els processos necessaris focalitzant la seguretat alimentària, la tipologia d'ingredients, la metodologia d'elaboració i el *packaging*.

- **Associació d'Iniciatives Rurals de Catalunya (ARCA) - Xarxa Regional de Desenvolupament Rural de Catalunya - Torelló (Barcelona)**
Actuacions de formació i assessorament en l'àmbit de la innovació i millora de producte a un grup de petites i mitjanes empreses agroalimentàries que elaboren diferents tipus de productes en obradors compartits (transformats vegetals, formatges, pastisseria, plats preparats, licors, vins...).
- **Obrador Mas Martinyà – Cultiu de llegum (fesols) - Santa Pau (Girona)**
Projecte per valoritzar, facilitar i promocionar-ne el consum de fesols de Santa Pau, desenvolupant nous productes que aportin un rendiment econòmic més elevat al llarg de la cadena productiva. S'està construint un obrador, que serà la base per a la transformació del Fesol amb Dominació d'Origen Protegida amb opció de elaborats d'altres productes de producció de proximitat. Els productes de fesol desenvolupats en el projecte han estat: conserva de plat icònic garrotxí (fesols de Santa Pau amb botifarra i fesols de Santa Pau amb cansalada) i la beguda de Santa Pau (opció en base llet de vaca i opció vegana en base d'aigua). Aquest projecte l'hem treballat amb l'Escola Agrària de l'Empordà en el marc de l'Estratègia Alimentària de Catalunya de la Generalitat.
- **Ara i aquí formatges - Albert Escofet Coca – Producció de formatges – Caldes de Malavella (Girona)**
Projecte d'innovació sobre l'ús d'algues en l'elaboració de formatges de pasta tova, inicialment aplicant-les durant el procés d'elaboració. Amb el producte obtingut es vol generar un referent en el mercat dels làctics, on la utilització de productes marins, ajudin a crear una nova branca d'innovació. Aquest projecte l'hem treballat amb l'Escola Agrària de l'Empordà en el marc de l'Estratègia Alimentària de Catalunya de la Generalitat.
- **Alex Verdú Büttikofer - Elaborador d'humus – Vilassar de Mar (Barcelona)**
Projecte d'elaboració d'un hummus ecològic d'alt valor organolèptic. Partint d'una formulació desenvolupada per l'elaborador s'ha buscat el procés productiu adequat, per obtenir un producte de llarga vida útil i conservació a temperatura ambient i fent servir ingredients de proximitat i ecològics. Aquest estudi s'ha focalitzat focalitzat en els paràmetres a controlar per a poder elaborar i comercialitzar aquest producte de forma segura, evitant al màxim l'alteració qualitativa i centrant el procés de tractament tèrmic amb l'ús de l'autoclau. Aquest projecte l'hem treballat amb l'Escola Agrària de l'Empordà en el marc de l'Estratègia Alimentària de Catalunya de la Generalitat.

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.

INNOVACIÓ CÀRNIA I EVOLUCIÓ VEGETAL. Malvasia, empresa castellana (Abejar - Soria) dedicada a la cria de l'ànec i elaboració de productes en base a aquesta au, vol iniciar la transició cap a productes vegetals; en una primera etapa com a complement a la producció dels seus actuals productes d'aviram que ha evolucionat cap a productes més saludables i respectuosos en relació amb el medi ambient i el benestar animal.

L'objectiu del projecte ha estat obtenir un producte elaborat en dues versions, la càrnia i la vegetal, evitant en ambdues l'ultra processament i el de sodi i greixos vegetals. El producte base ha estat el pit d'ànec i l'orientació: aconseguir productes de V gamma amb els millors estàndards de qualitat i característiques sensorials i també de fàcil regeneració al forn i al microones. El resultat ha estat dos elaborats de V gamma (una escalopa vegetal i una de fetge d'ànec no engreixat) que s'estan presentant amb èxit a diverses fires sectorials i es comercialitzaran a partir del segon trimestre de 2023.

ELABORATS VEGETALS. Conjuntament amb ATADES (Asociación Tutelar Aragonesa de Discapacidad Intelectual), que té un centre dedicat a l'agricultura ecològica, hem desenvolupat noves propostes culinàries d'elaborats vegetals diferencials de productes de la seva producció social i ecològica. Aquest elaborats s'industrialitzen a la seva planta de conserves, incrementant així la gama de producte elaborat esterilitzat per a la venda a temperatura ambient.

Els productes desenvolupats han estat: cigrons amb algues, untoble de bolets, crema de bolets, salsa ketchup i salsa picant.

AROMES ALIMENTARIS. En col·laboració amb Lucta, a Alícia apliquem metodologia culinària per desenvolupar elaboracions atractives i identificables que permetin a la indústria crear aromes per millorar organolèpticament l'experiència alimentària del consumidor.

Els aromes són molt importants per fer reconeixibles certes elaboracions, destinades, per exemple, a l'alimentació de persones amb determinades patologies o per facilitar l'acceptació de productes de consum dietètic i nutricionalment necessaris.

Hem explorat les possibilitats aromàtiques del peix, concretament del salmó i la tonyina, identificant i potenciant les notes interessants i pròpies d'aquests peixos a través de la seva manipulació i tractament culinari, prioritzant tècniques culinàries sense temperatura o que no impliquin processos de cocció.

CARAMELS MÉS SALUDABLES. Hem treballat en el projecte "Sweet Project" (una iniciativa de l'emprenedora Meritxell Escarrà Feller) per crear una nova línia de caramels tous naturals i saludables, formulats principalment a base de fruita. Un caramel que pugui ser gaudit per a tothom, tant per infants com joves o adults, sense que això impliqui el consum de sucres simples.

El projecte té en compte el malbaratament alimentari aprofitant les fruites excedents de processos productius primaris que, per aparença, no es comercialitzen als circuits habituals; s'utilitzen ingredients ecològics d'origen vegetal, sense al·lèrgens, sucres afegits ni greixos.

FORMATGES VEGANS. Hem treballat el desenvolupament de formatges vegans amb FORMO, *startup* amb seu a Berlín, que està explorant receptes innovadores i úniques per al formatge vegà, alternatives que poden reproduir l'experiència formatgera dels lactis. Partint de proteïnes de la llet creades en laboratori sense que siguin d'origen animal, es treballa per aconseguir un comportament productiu, experiencial i un gust semblants al formatge de vaca.

En base a la nova proteïna i aplicant tècniques d'elaboració de formatges (fermentació, maduració, salar, *brining*, ...) hem desenvolupat diferents tipus d'opcions veganes: tipus mozzarella fresca, untoble suau i fresc tips ricotta, suau per servir a rodanxes.

ELABORATS DE PRODUCTES DEL SECTOR PRIMARI: XAI I LLEGUMS. Dins del marc de l'Estratègia Alimentària 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 es 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.

Hem desenvolupat elaborats de xai i de llegums, productes que seran presentats al llarg de 2023 a productors, elaboradors i diferents actors de la cadena de valor per incorporar-los al procés productiu i de comercialització.

- **Elaborats de xai.** Es concreta el desenvolupament d'un elaborat a partir de carn de xai com a estratègia per a potenciar un sector que es veu greument afectat per una baixada considerable de producció i de consum. Com a producte on existia un gran lligam amb la cultura alimentària del país, s'hi visualitzen oportunitats en termes de territori i paisatge, possibilitat de treball amb races autòctones i de desestacionalitzar el seu consum. Opcions desenvolupades: plats preparats de V gamma, fricandó de xai i curri de xai.
- **Elaborats de llegum.** Es concreta el desenvolupament d'un elaborat amb base llegum amb la finalitat d'incidir en un sector prioritari i clau en relació a la sostenibilitat i la salut. Sostenibilitat en tots els seus àmbits, tan mediambiental en relació a la necessitat de potenciar els productes d'origen vegetal, com econòmica, per poder reforçar una producció basada en petits productors repartits arreu del territori que es troba amb moltes dificultats perquè el seu producte tingui sortida. Opcions desenvolupades: untables:
 - Llentia amb pastanaga, sofregit de ceba i vinagre balsàmic.
 - Mongeta amb sofregit de ceba, all i tomàquet.
 - Cigró amb ceba i mel.

RESTAURANTS INNOVADORS. Dins del marc de l'Estratègia Alimentària 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.

Aquest 2022 la xarxa s'ha iniciat amb els següents restaurants:

	Restaurant	Cuiner/a	Ciutat	Comarca	Província
1	La Gormanda	Carlota Claver	Barcelona	Barcelonès	Barcelona
2	Quatre Molins	Rafel Múria	Cornudella de Montsant	Priorat	Tarragona
3	La Boscana	Joel Castanyé	Bellvís	Pla d'Urgell	Lleida
4	7 Portes	Paco Solé Parellada	Barcelona	Barcelonès	Barcelona
5	L'Horta de Tavertet	Jordi Coromina	Tavertet	Osona	Barcelona

	Restaurant	Cuiner/a	Ciutat	Comarca	Província
6	Lo Paller del Coc	Mariano Gonzalvo	Surp	Pallars Sobirà	Lleida
7	L'Ò	Ivan Margalef	Sant Fruitós de Bages	Bages	Barcelona
8	El Ventador	Eli Farrero	Barruera	Alta Ribagorça	Lleida
9	La Cava	Albert Marimón	Tàrrrega	Urgell	Lleida
10	Les Voltes de Sant Sebastià	Jan Fargas	Moià	Moianès	Barcelona
11	Bionbo	Xavier Aguado	Girona	Gironès	Girona
12	Castell de Ceuró	Marc Casabosch	Castellar de la Ribera	Solsonès	Lleida
13	Follia	Jo Baixas	Barcelona	Barcelonès	Barcelona
14	Cal Esteve	Xesco Bueno	Castellbisbal	Vallès Occidental	Barcelona
15	Le Clandestin	Joseba Cruz	Navàs	Bages	Barcelona
16	AÛRT	Artur Martínez	Barcelona	Barcelonès	Barcelona
17	Ca La Núria	Núria Bonet	Bellver de Cerdanya	Cerdanya	Girona
18	L'Exquisit	Carles Rodríguez	Igualada	L'Anoia	Barcelona
19	Atzacac	Xavier Franquet	Reus	Baix Camp	Tarragona
20	Ca L'Amador	Diego Alías	Josa del Cadí	Alt Urgell	Lleida
21	El Cellar	Roger Alcaraz	Sallent	Bages	Barcelona

PETITS PRODUCTORS: PROTOCOL DE CONSERVACIÓ. Cada cop es desenvolupen més projectes amb petits productors que requereixen expertesa en tractaments de conservació de cara a facilitar la industrialització dels productes treballats. Tot i que alguns disposen de diferents maquinàries per replicar alguns dels processos que tenen lloc a nivell industrial, a l'hora de tractar un producte (per autoclau, forn de vapor, abatidor, congelador...) cal tenir el coneixement de cara a aplicar els paràmetres de temps i temperatura adequats.

Hem creat un protocol per a traspassar aquest coneixement envers els tractaments tèrmics al petits productors. Per facilitar que compreguin millor quins són els principis i les bases científiques a l'hora d'establir uns paràmetres concrets al tractar un producte per allargar la seva vida útil.

FERMENTATS. Actualització permanent de coneixement sobre fermentats, entenent aquests com una tècnica culinària en què un aliment està subjecte a una transformació química per l'acció d'un ferment. Aquesta transformació pot comportar canvis en l'aliment organolèpticament, nutricional i de conservació per la qual cosa és imprescindible conèixer i entendre, per aplicar-lo de forma correcta i assolir els resultats desitjats.

Alícia té un equip en seguiment constant per l'estudi dels diferents tipus de fermentacions i les seves aplicacions. Algunes de les actuacions en aquest sentit són:

- L'estandardització de processos que permeten que es porti a terme aquesta tècnica de manera segura.
- El filtratge de la informació que es troba sobre aquesta tècnica.
- La detecció de nínxols d'innovació on la fermentació pugui donar resposta a necessitats culinàries encara no cobertes en el desenvolupament de nous productes.

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

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 2022

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 a realçar els productes i productors locals, i el patrimoni cultural.

BLAT FORMENT. El blat forment és una varietat antiga de blat dur que es conreava als camps del lluçanès fins que altres varietats més productives van entrar al mercat i el van desplaçar progressivament. Les innovacions tecnològiques de la segona mitat del segle passat no van respectar les varietats del territori que produïen menys, tot i ser molt més bones i saludables per a l'alimentació.

Conjuntament amb el Consorci del Lluçanès hem desenvolupat un projecte per posicionar el blat forment com a producte saludable (salut), de proximitat (sostenibilitat) i de qualitat (consum), tenint en compte els valors del patrimoni i la tradició.

Hem treballat les combinacions culinàries del blat forment escairat amb els restauradors del territori, per a que aquests disposin d'eines per incloure'l a l'oferta gastronòmica, tenint en compte els diferents formats dels establiments: bar, fonda, restaurant, hotel...

Hem organitzat una trobada amb els restauradors a les instal·lacions d'Alícia per presentar i debatre el treball desenvolupat, posant les bases per a dissenyar l'estratègia de posicionament gastronòmic a l'entorn del blat forment. El coneixement i conclusions del projecte s'han facilitat als restauradors perquè el puguin aplicar i donar valor a aquesta varietat identificada amb el territori.

COL VERDA. En col·laboració amb el Consell Comarcal del Bages, l'Era (Escola Agrària de Manresa) i amb el suport de la Diputació de Barcelona, hem desenvolupat la guia **La col verda Manresana. Un tresor gastronòmic d'hivern del Bages**. Un projecte per donar a conèixer les particularitats i singularitats d'aquest producte. Alicia ha estat l'encarregada de desenvolupar els continguts culinaris i científics.

La guia s'adreça al consumidor final, als restauradors i als productors agrícoles. En aquest sentit, es vol oferir als productors informació sobre el producte, per tal que puguin traslladar-la als seus clients, i també incentivar els que encara no cultiven la col manresana a fer-ho. En el cas del consumidor final, la guia pretén animar-los a comprar en mercats de proximitat.

La col verda manresana és un dels productes singulars de la Xarxa de Productes de la Terra. Aquesta denominació es refereix a un producte que destaca per les seves característiques úniques que el distingeixen de la resta i que està arrelat a un territori concret, on es produeix o s'elabora.

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. El 2022 hem organitzat dues jornades divulgatives.

- **La cuina del corder del Pallars**

Jornada, celebrada l'octubre de 2022, dedicada a la promoció de la carn de corder del Pallars, com a motor econòmic de la comarca. Ha combinat sessions per a públic en general amb sessions per a professionals en actiu del sector de la restauració, estudiants de cuina i altres professionals vinculats a la ramaderia de l'oví. Ha fomentar el coneixement de la carn de corder i totes les seves aplicacions i virtuts. Ha combinat sessions teòriques, demostratives i pràctiques i ha comptat amb la participació de cuiners de renom tant del territori com de la resta de Catalunya, i també amb la participació d'experts i restauradors del Pirineu aragonès.

- **Alimentació esportiva**

El Pallars és cada cop més un destí interessant per als esportistes, tant pel que fa a rutes de senderisme com activitats amb BTT o curses de muntanya. Considerant l'oferta de turisme esportiu que hi ha al territori cal aprofitar que cada cop hi ha més gent que practica esport entre la naturalesa i fomentar el coneixement de la nutrició esportiva (o gastronomia esportiva).

El novembre de 2023, a la Pobla de Segur, hem organitzat una jornada per ensenyar els restaurants i allotjaments el coneixement de la nutrició esportiva (o gastronomia esportiva). Explicar les necessitats gastronòmiques i nutricionals dels usuaris practicants d'esports al territori.

PRODUCTES I PLATS CATALANS PER A TOTHOM. Dins del marc de l'Estratègia Alimentària de Catalunya de la Generalitat, estem treballant plats i elaboracions

representatives de la cuina catalana per posicionar-la, obrint-la a les diferents necessitats de consum.

Treballem la cuina catalana per obrir-la a tothom, per a posicionar-la com una cuina que garanteix el consum saludable, en l'àmbit domèstic, públic i industrial.

Hem fet una identificació de productes, elaboracions i plats representatius de la cuina catalana i treballem per proposar versions adaptades a freqüències de consum i afeccions de salut més prevalent, obrint d'aquesta forma la cuina d'identitat a tothom. El segon semestre de 2023 el projecte iniciarà la fase de transferència, inicialment al sector de la restauració.

Arrossos de muntanya	Fideus a la cassola
Arrossos mariners	Hortalisses amb romesco
Bacallans	Llegums cuinats
Bases (salses i picades)	Mar i muntanya
Brandada de bacallà	Musclos a la marinera
Bunyols i altres fregits dolços	Pa amb tomàquet
Bunyols i altres fregits salats	Pa de pessic, coques dolces i tortell (POSTRE)
Canelons	Panellets (POSTRE)
Cargols	Patata i col/ patates emmascarades
Carn a la brasa	Pera al vi (POSTRE)
Cassola de tros	Peus de porc guisats
Civet de senglar	Platillo de pollastres
Clotxa/ Coca de recapte / panadons	Plats amb samfaina (bacallà, conill, pollastre)
Conill guisat	Plats de sèpia
Crema catalana (POSTRE)	Plats de vedella
Escabetxos	Sopa de ceba
Escudelles	Suquets de peix/sarsuela
Farcits (poma, albergínia, ceba farcida, calamars)	Tripa a la catalana
Faves/pèsols ofegats	Truita amb suc/ espigalls
Fesols/mongetes amb botifarra	Xató

PRODUCTES POC CONEGUTS I POC VALORATS.

Dins del marc de l'Estratègia Alimentària de Catalunya de la Generalitat, estem treballant per identificar els productes catalans poc valorats i als seus productors, 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.

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

El 2022 hem treballat les estratègies de promoció de dos productes, els talls de vedella (boví) poc utilitzats i consumits i el peix poc conegut pel consumidor.

- **Vedella, parts poc valorades.** Donar valor a parts de la vedella que gairebé es descarten per al circuit comercial i s'aprofiten per fer hamburgueses o altres usos, perdent valor com a parts consumibles de l'animal quan, si es donen a conèixer les seves opcions en cuina augmenten les possibilitats per al productor (de valor) com per al consumidor (nutritives i cost inferior als talls més habituals).
- **Peix.** Es treballa l'estratègia de valorar espècies de peixos poc conegudes amb la finalitat de donar més opcions al sector pesquer primari i de dotar al consumidor de

varietats diferents a les habituals del mercat. Poder cobrir les necessitats de consum de peix amb espècies de qualitat en tots els aspectes (bo, sa, sostenible), dotant a la de més opcions al sector pesquer de proximitat. Opcions a valorar i promocionar: bísol, gamba blanca, sorell, melva, bròtola, canana i sard.

GASTRONÒMIA I PRODUCTORS – TERRITORI MIDIT

Hem començat un 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).

Hem 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 i aconseguir:

- Promoure l'oferta gastronòmica de qualitat i proximitat del territori de la MIDIT amb productes del territori.
- Aprofitar l'expertesa dels restauradors per difondre la qualitat dels productes de la zona mitjançant una oferta gastronòmica arrelada al territori.
- Potenciar la restauració amb cuina de proximitat (amb productes locals i de temporada) que permeti reforçar la producció del territori, afavorint els seus productors. 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.

TALLERS I FORMACIÓ

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

TIPOLOGIA DE TALLERS

TALLERS PER A ESCOLES. La Fundació Catalunya La Pedrera disposa d'un ampli programa de tallers per a les escoles, un projecte didàctic confeccionat a partir dels currículums escolars que consta de visites i tallers per a tots els nivells educatius. 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'Alícia 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 Alícia. 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 SOCIOSANITARIS I RESIDÈNCIES. Sessions culinàries demostratives per a professionals vinculats a l'alimentació d'hospitals, residències i centres sociosanitaris. 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 demanada pels professionals del sector sociosanitari.

ACTUACIONS DESTACADES

FESTA ALÍCIA'T

Món Sant Benet, maig de 2022

Aquest any ha estat la novena edició d'ALÍCIA'T, i ha tingut lloc el 21 de maig de 2022 a l'entorn únic i singular de Món Sant Benet, tornant a la presencialitat després de dos anys de pandèmia.

La Festa de la gastronomia de les comarques de Barcelona ha posant l'accent en el producte de proximitat i del territori. Aquesta cita per a *foodies*, adults i famílies ha concentrat en un sol dia desenes d'activitats vinculades a la cuina fàcil i sostenible. Món Sant Benet s'ha omplert amb més de 1.600 visitants que han gaudit de les activitats, de gastronomia, cuina, música i productes singulars del territori.

S'han fet demostracions culinàries amb xefs de primer nivell, com la xef Ada Parellada del Semproniana, Fran Baixas del Follia de Pot o Ivan Margalef del restaurant l'Ó de Món Sant Benet. També, com ja és habitual, l'espai expositiu ha esdevingut un gran aparador per a productors de les comarques de Barcelona i s'han pogut escoltar i gaudir de les experiències agroalimentàries singulars de productors del territori. La música, els espectacles i les activitats infantils a l'aire lliure han estat un altre dels atractius de la jornada que tancarà amb el concert gratuït del grup: "Made in Black" a l'escenari del Prat.

Una de les novetats de l'Alícia't d'enguany ha estat l'aposta per quedar-se amb el bo i millor de la festa també amb format digital, per poder-ne gaudir més enllà de l'experiència presencial. En la darrera edició de 2021, i en un context de pandèmia, l'Alícia't va fer-se exclusivament en format virtual. Aquest any, tot i tornar a la presencialitat, es va decidir apostar per una fórmula híbrida. La festa es va celebrar Món Sant Benet, però es van enregistrar bona part dels tallers i demostracions culinàries amb l'objectiu de facilitar el contingut virtual i en obert a posteriori a través de l'espai: www.festaalicia.alicia.cat.

La Festa de la gastronomia de les comarques de Barcelona es una iniciativa impulsada per la Fundació Catalunya La Pedrera, la Diputació de Barcelona i Alícia.

GASTROMAR

L'Ampolla (Tarragona) – març 2022

Participació en l'organització i coordinació científica de la segona edició del Congrés Culinari Gastromar celebrada a l'Ampolla del 20 al 23 de març. Un congrés sectorial que va donar a conèixer els productes del mar de les Terres de l'Ebre, i per extensió de la Mediterrània, amb la participació d'una vintena de xefs i de científics.

Aquesta edició va crear debat sobre l'elaboració dels productes mariners del Delta de l'Ebre, l'alimentació responsable i la cuina d'aprofitament, sostenible, saludable i familiar.

En el vessant de cuina, una desena de xefs van elaborar plats i receptes marineres tant de cuina clàssica i tradicional com de fusió mediterrània-oriental, o de cuina d'autor contemporània, moderna i conceptual. Es va fer una demostració de l'elaboració de plats, amb peixos sostenibles, arròs, amb ostra i mol·luscs del Delta i amb peixos poc coneguts o amb parts del peix que no se solen menjar.

D'altra banda, i des del vessant acadèmic i científic del congrés, van intervenir experts de referència per parlar de com es pot continuar gaudint de tot allò que el mar ofereix i, al mateix temps, afavorir la seva ecologia, l'economia local, la vida dels pescadors, la restauració, el turisme sostenible, la salut dels ciutadans, la cultura i el plaer gastronòmic.

Aquestes jornades professionals de cuina i ciència tenen com a objectiu tractar temes relacionats amb la cuina marinera tradicional i contemporània, la cuina d'a bord, posar sobre la taula qüestions sobre investigació, ciència, salut i sostenibilitat i consolidar l'Ampolla com a espai gastronòmic del Delta de l'Ebre.

Gastromar 2022 ha comptat amb la participació de cuiners com Ada Parellada, del restaurant Semproniana; Gessamí Caramés, pastissera i presentadora del programa Cuines de TV3; Eduard Xatruch, del restaurant Disfrutar de Barcelona i del Compartir de Cadaqués; Ivan Margalef i Xavier Benito, del restaurant L'Ó de Mont Sant Benet; i Iolanda Bustos, la cuinera de les flors, entre molts d'altres. En l'àmbit científic ha comptat amb la participació, entre altres experts i investigadors, de Toni Massanés, director de la Fundació Alícia; Paula Molés, periodista i presentadora del programa Un restaurant caníbal a Berlín de Catalunya Ràdio; Cristóbal Aguilera, gestor d'Innovació a l'IRTA i divulgador científic; i Lourdes Reig, biòloga i doctora en Ciències del Mar, professora titular de la Universitat Politècnica de Catalunya i directora de la Xarxa d'I+D+I Marítima de Catalunya.



alícia

Fundació Alícia, Alimentació i Ciència, F.P.
Camí de Sant Benet, s/n
08272 Sant Fruitós de Bages
Tel. 938759402 - info@alicia.cat - www.alicia.cat