2016

MEMÒRIA D'ACTIVITATS

ÍNDEX

04_Presentació
06_Qui som
08_Què fa la Fundació
18_Òrgans de govern
20_Projectes
64_Tallers
68_Actes rellevants
88_Pràctiques
90_Impacte social
92_Premis i reconeixements

PRESENTACIÓ

Deu fer una dotzena d'anys, mentre es construïa la nostra seu i es conformava tot el complex de Món Sant Benet, ens preocupàvem per afinar quina havia de ser la missió, característiques concretes i forma de treball d'aquest centre de recerca en cuina amb rigor científic i vocació social que és Alícia. Com que no hi havia res d'igual (si ja hagués existit, no l'hauríem fet) buscàvem ensenyament i inspiració visitant institucions i centres que, o bé es dediquessin a l'alimentació però d'altres maneres o bé desenvolupessin altres coneixements però amb aproximacions i organigrames de funcionament que ens poguessin servir de model. Teníem el compromís de contribuir a la dinamització de Món Sant Benet i de bastir un centre amb sentit pràctic i social; també teníem ja la visió de que la creació i transferència de coneixement culinari rigorós i innovador podia ser un dinamitzador per crear valor al territori i per ajudar a menjar millor a les persones; però encara no sabíem en que aconseguiríem realment ser bons.

Recordo que el responsable d'un gran centre tecnològic em va dir mentre m'ensenyava les seves instal·lacions que, de fet, és difícil saber concretament a que et dediques fins al cap de 8 o 10 anys. S'ha d'entendre, no volia pas dir que abans no facis coses de profit, de cap manera, però com en tota activitat humana, l'expertesa necessita el seu temps. L'Israel Ruiz, un dia que ens explicava la història del MIT - Massachusetts Institute of Technology, del que és vicerector, va ressaltar que si ara algú amb el mateix pressupost del MIT volgués muntar-lo, tampoc no ho sabria fer, perquè hi ha molta experiència i coneixement acumulat que no es poden comprar d'un dia per l'altre.

L'anomenat efecte mirall sosté que som com ens veuen i, òbviament per la novetat, al començament la mirada de la societat sobre Alícia tampoc podia esser gaire definida. Però el president del nostre patronat em va explicar que a Harvard havia après que les organitzacions acaben essent el que la gent que les forma creu que són. Així doncs amb el temps, els esforços, els ajuts que tant hem d'agrair i també amb els errors, les rectificacions i les preses de consciència, el grup de persones que formem Alícia hem après a relacionar-nos millor amb el nostre objecte d'estudi, entre nosaltres, amb els col·laboradors externs i els ciutadans. I, conseqüentment, la societat cada cop percep de forma més clara per a què servim.

Els projectes que repassa aquesta memòria són un exemple de que, avui, la nostra Fundació no sabem si és més sàvia però segur que té més ofici. I l'ofici és molt important; l'ofici i la dedicació a la feina fruit de la responsabilitat però també del major convenciment en la tria, tractament i resolució dels objectius concrets i les tasques que comporten. El compromís amb l'ofici, que en algun moment potser ha estat menystingut per la societat, és fonamental per a les organitzacions i per a la vida de les persones. Un poema de Joan Maragall que vam voler incloure en la exposició que vam comissariar aquest any, així ho explica:

ELOGI DEL VIURE

Estima el teu ofici,
la teva vocació,
la teva estrella,
allò pel que serveixes,
allò en què realment
ets un entre els homes,
esforça't en el teu quefer
com si de cada detall que penses,
de cada paraula que dius,
de cada peça que poses,
de cada cop de martell que dones,
en depengués la salvació de la humanitat.
Perquè en depèn, creu-me.
Si oblidant-te de tu mateix
fas tot el que pots en el teu treball,
fas més que un emperador que regeix
automàticament els seus estats;
fas més que el qui inventa teories universals
només per satisfer la seva vanitat,
fas més que el polític, que l'agitador,
que el que governa.
Pots desdenyar tot això
i l'adobament del món.
El món s'adobaria bé tot sol,
només que cadascú
fes el seu deure amb amor,
a casa seva.

Avui podem dir que sabem millor, tots plegats, per a què serveix Alícia. Farem doncs cas al poeta i continuarem esforçant-nos en el nostre quefer de la mà de Món Sant Benet i tota la Fundació Catalunya-La Pedrera per dinamitzar el territori, recolzar els productors agroalimentaris i aconseguir que cada cop més gent pugui menjar millor.

Antoni Massanés
Director

QUI SOM

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

Alícia és una fundació privada sense ànim de lucre, creada l'any 2003. El patronat està format per la Fundació Catalunya-La Pedrera, la Generalitat de Catalunya i persones de prestigi reconegut. Té la complicitat i la col·laboració de científics destacats i els millors cuiners.

La finalitat d'Alícia és que tothom mengi millor, és a dir, que l'alimentació sigui saludable, sostenible, saborosa, acceptada en funció de les cultures i les tradicions i adaptada a qualsevol situació de vida en què es trobin les persones.

ALÍCIA TREBALLA PER SER UN REFERENT EN:

- La recerca i la innovació aplicades a la gastronomia.
- El desenvolupament de solucions aplicables a la indústria alimentària per millorar l'oferta que es destina a la població des dels vessants saludable i gastronòmic.
- El foment empresarial del sector alimentari.
- La recerca i l'oferta de respostes culinàries a problemes alimentaris derivats de malalties o situacions concretes.
- La millora d'hàbits alimentaris com a fórmula d'inversió en salut de les persones.
- El realçament i la dinamització del patrimoni alimentari i gastronòmic dels territoris.
- La transferència i divulgació del coneixement alimentari.

MISSIÓ

Fer que tothom mengi millor,
amb independència de l'edat i la situació de vida.

VISIÓ

Desenvolupar projectes sostenibles amb la cuina com a eina i el rigor científic com a mètode. Aplicar creativitat amb esperit pragmàtic per millorar el món des de l'alimentació.

VALORS

Ajudar les persones; aplicar rigor científic, imaginació, mètode; fer recerca, i educar.

QUÈ FA LA FUNDACIÓ

La Fundació crea i transfereix coneixement a empreses i entitats perquè el puguin aplicar amb l'objectiu de millorar l'alimentació de les persones. També impulsa accions de divulgació, dirigides tant a professionals com a famílies i escolars, en les quals s'aprèn i s'experimenta de manera lúdica sobre cuina, innovació, hàbits saludables i patrimoni agroalimentari.

alícia

Per dur a terme les activitats, Alícia s'estructura en tres àmbits funcionals. Tots tres tenen una funció diferencial que els defineix, però una activitat comuna i imprescindible en tots els projectes i actuacions: la cuina. La cuina és l'estratègia alimentària humana, i es concreta en l'ús de determinats productes, la manera de processar-los i combinar-los, i les formes i els hàbits de consum.

L'activitat d'Alícia es reparteix en àmbits o àrees d'actuació que s'interrelacionen i es complementen, tots amb la cuina com a eina i el rigor científic com a mètode:

Salut i bons hàbits alimentaris: Alícia Salut.
Recerca gastronòmica: Alícia Innovació.
Patrimoni i sostenibilitat: Alícia Territori.

Cadascuna d'aquestes àrees determina un camp de coneixement amb personal especialista en la matèria i al qual s'assignen determinats projectes. Tot i així, el fet diferencial d'Alícia és que en la majoria de projectes i actuacions hi participen les tres àrees i, com s'ha remarcat, la cuina. D'aquesta manera s'assegura la visió de 360 graus a les solucions que s'aporten. Aquest fet diferencial és el que les entitats i les empreses destaquen com a determinant per confiar a la Fundació projectes i actuacions de salut, de patrimoni o per al sector alimentari.

En tots els projectes que es desenvolupen es busca alguna de les premisses següents:

- **Impacte sobre les persones:** que les solucions desenvolupades puguin arribar al màxim de persones sense excloure en cap cas solucions per a persones afectades per patologies minoritàries.
- **Territori:** que s'ajudi al desenvolupament econòmic, cultural i social.
- **Realçament dels productors:** que es realci la tasca imprescindible dels agents productors agroalimentaris que proveeixen d'aliments la població, és a dir, el sector primari i també la indústria alimentària i les diferents formes de restauració.
- **Coneixement:** que el coneixement que aporti el treball desenvolupat es pugui aplicar posteriorment en altres projectes i en la recerca de solucions per a les persones.

COMPONENTS DE LES
SOLUCIONS ALÍCIA

alíciaSalut

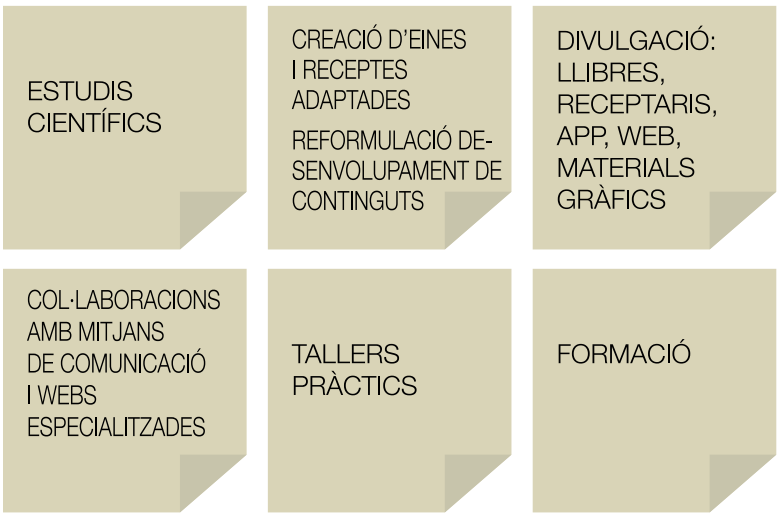
Millorar la salut des de la cuina

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

Les activitats de l'àmbit de salut se centren en els aspectes següents:

- Dissenyar i executar programes per millorar l'alimentació de les persones.
- Buscar solucions pràctiques per a persones amb restriccions alimentàries i/o problemes de salut.
- Dur a terme accions per millorar els hàbits alimentaris de la societat i impulsar un consum responsable i sostenible.
- Ajustar la restauració col·lectiva a les necessitats i diversitats que presenten menjadors col·lectius, hospitalaris, escolars i geriàtrics.
- Facilitar la bona alimentació a casa.
- Ajudar els establiments de restauració en l'oferta alimentària per cobrir la diversitat de necessitats dels comensals.
- Col·laborar en el desenvolupament i la innovació de productes de la indústria alimentària per ajustar-los a les necessitats dietètiques i nutricionals de les persones, en compliment dels estàndards legals i científics de salut i seguretat.

TIPOLOGIA DE PROJECTES



COL·LABORADORS

Per realitzar, dotar de sentit i fer aplicables les seves activitats i actuacions, l'àmbit de salut d'Alícia treballa en col·laboració amb entitats, associacions, administracions públiques, centres de recerca, hospitals de referència, empreses i departaments de responsabilitat social corporativa.

LÍNIES PRINCIPALS D'ACTUACIÓ DURANT EL 2016

Al llarg del 2016 les principals línies d'actuació de l'àrea de salut d'Alícia han estat:

- La millora dels hàbits alimentaris centrada en joves adolescents amb l'aplicació de diferents programes i l'impuls d'una línia destinada a l'alimentació de joves amb discapacitat intel·lectual.
- L'alimentació per a persones afectades de càncer.
- La millora del servei d'alimentació de l'Hospital Sant Joan de Déu de Barcelona.
- L'alimentació per a persones afectades de diabetis que tenen la necessitat de menjar amb textura modificada.

alíciaInnovació

R+D+i Culinària

Alícia fomenta l'ús de la cuina com a eina per menjar millor. ALÍCIA INNOVACIÓ treballa per millorar i desenvolupar nous productes i processos, més sans i sostenibles, juntament amb la indústria alimentària, artesans i emprenedors. Es crea coneixement tècnic que serà aplicat per desenvolupar solucions alimentàries necessàries en els projectes que duu a terme la Fundació. La tasca d'aquest àmbit és imprescindible per desenvolupar solucions alimentàries que es proposen des de l'àrea de salut.

Les activitats de l'àmbit d'innovació se centren en projectes de R+D+I per obtenir i millorar productes i processos alimentaris:

- Investigació gastronòmica amb rigor científic pel que fa a l'ús i el comportament de tècniques i productes nous.
- Optimització de processos culinaris.
- Innovació i creativitat focalitzades a oferir solucions concretes a empreses del sector de l'alimentació.
- Desenvolupament de solucions alimentàries per a persones afectades per patologies o situacions de vida concretes.
- Sessions d'ideació amb equips de R+D per transferir a la indústria alimentària i a emprenedors el coneixement creat a Alícia.
- Disseny i treball amb visió empresarial i comprensió del procés d'industrialització, per aportar solucions que es puguin implementar.

TIPOLOGIA DE PROJECTES

DISSENY I DESENVOLUPAMENT PER MILLORAR I CREAR PRODUCTES

VALORACIÓ I REFORMULACIÓ DE PRODUCTES EXISTENTS

MILLORA I OPTIMITZACIÓ DE PROCESSOS

RECEPTARIS D'ÚS, APLICACIÓ I BONES PRÀCTIQUES

TALLERS D'INNOVACIÓ I CREATIVITAT

FORMACIÓ: CURSOS I TALLERS DE CUINA APLICADA

PROJECTES DE RECERCA CONJUNTA

ESTUDIS DE VALORACIÓ SENSORIAL

COL·LABORADORS

Per realitzar, dotar de sentit i fer aplicables les seves activitats i actuacions, l'àmbit d'innovació d'Alícia (recerca gastronòmica) treballa en col·laboració amb empreses agroalimentàries, artesans, distribuïdors, càterings i el sector de la restauració (Horeca) i altres empreses relacionades amb el món de l'alimentació.

LÍNIES PRINCIPALS D'ACTUACIÓ DURANT EL 2016

Al llarg del 2016 les principals línies d'actuació de l'àrea d'innovació d'Alícia han estat:

- L'alimentació amb textura modificada.
- La cuina dels llegums.
- El desenvolupament i la innovació centrats en les salses de soia.
- La recerca i el desenvolupament per potenciar el consum de peix de cultiu.

alíciaTerritori

Gastronomia sostenible

L'àmbit ALÍCIA TERRITORI treballa per a la sostenibilitat i la valoració de la feina de les persones que viuen i treballen en territoris concrets, per la qual cosa es dedica a promoure productes locals, estudiar la tradició per fer servir la gastronomia arrelada als paisatges i afavorir l'equilibri territorial, i crear productes gastro-turístics. Treballa, aplicant recerca i coneixement, per realçar els productes del territori i el patrimoni natural, cultural i turístic lligat a la gastronomia. El centre dels projectes de patrimoni són les persones que viuen i treballen d'allò de què els proveeix el territori.

Les activitats de l'àmbit de patrimoni se centren en els aspectes següents:

- Estudis sobre productes alimentaris, aplicació en elaboracions, disseny de receptes i consells d'ús.
- Estudi de la procedència dels productes, plats o pràctiques i el seu arrelament al territori.
- Interpretació i creació de receptaris com a eina per realçar un territori i un patrimoni cultural.
- Disseny d'estratègies per realçar el patrimoni alimentari i la gastronomia dels territoris de manera sostenible.

TIPOLOGIA DE PROJECTES

CREACIÓ DE RECEPTARIS I DISSENY D'ELABORACIONS

ESTRATÈGIES DE PROMOCIÓ DE PRODUCTES DE LA TERRA

CREACIÓ DE PRODUCTES GASTROTURÍSTICS (PROJECTES INTEGRALS)

RECUPERACIÓ DE RECEPTARIS TRADICIONALS I HISTÒRICS

SESSIONS DE TREBALL, TRANSMISSIÓ I DIVULGACIÓ DE CONEIXEMENT

Per realçar un producte, territori o localitat gastronòmicament i alimentàriament es plantegen projectes que permeten estudiar i reivindicar l'aspecte cultural i social dels aliments, i buscar el motiu pel qual es menja un producte o una elaboració determinats en un territori concret.

COL·LABORADORS

Per realitzar, dotar de sentit i fer aplicables les seves activitats i actuacions, l'àmbit de territori (patrimoni i sostenibilitat) treballa en col·laboració amb l'Administració pública autonòmica i estatal, entitats de promoció turística, associacions de productors agroalimentaris, cooperatives i restauradors.

LÍNIES PRINCIPALS D'ACTUACIÓ DURANT EL 2016

Al llarg del 2016 la principal línia d'actuació de l'àrea de territori d'Alícia ha estat l'organització del projecte "Benvinguts a pagès", una iniciativa de realçament de la pagesia i el sector primari de Catalunya i també de promoció turística de les terres d'interior. Aquesta àrea també ha organitzat diversos projectes de recerca, promoció i realçament de productes de territoris i localitats.

ÒRGANS DE GOVERN

El Patronat és l'òrgan que ostenta la representació, l'administració i el govern de la Fundació. Durant el 2016 han format part del Patronat les persones següents:

PRESIDENT HONORÍFIC
VALENTÍ ROQUETA GUILLAMET

PRESIDENT
GERMÁN RAMÓN-CORTÉS MONTANER
Fundació Catalunya la Pedrera

SECRETÀRIA
MARTA LACAMBRA I PUIG
Fundació Catalunya la Pedrera

VOCAL
MANEL ROSSELL MARTÍ
Fundació Catalunya la Pedrera

VOCAL
LUIS ANTONIO GUERRERO SALA
Fundació Catalunya la Pedrera

VOCAL
PERE CASALS PERRAMON
Fundació Catalunya la Pedrera

VOCAL
LOURDES REIG PUIG
Fundació Catalunya la Pedrera

VOCAL
JESÚS CONTRERAS HERNÁNDEZ
Fundació Catalunya la Pedrera

VOCAL
JORDI CIURANETA RIU
Conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya (Fins a l'abril de 2016)

VOCAL
MERITXELL SERRET ALEU
Consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya (Des de l'abril de 2016)

VOCAL
LLUIS JOFRE ROCA
Secretari d'Universitats i Recerca de la Generalitat de Catalunya (Fins a l'abril de 2016)

VOCAL
ARCADI NAVARRO CUARTIELLAS
Secretari d'Universitats i Recerca de la Generalitat de Catalunya (Des de l'abril de 2016)

PROJECTES

PROJECTES I TREBALLS DE RECERCA I INNOVACIÓ EN CUINA

SALSES DE SOIA I ELS SEUS DERIVATS

Des del 2012, la Fundació Alícia i l'empresa coreana Sempio treballen amb l'objectiu d'investigar les possibilitats dels productes jang (derivats de la soia) en el vessant saludable de l'alimentació, durant aquests anys s'ha treballat per detectar-ne les oportunitats d'ús en la gastronomia occidental per obtenir una dieta saludable i equilibrada, tenint en compte les característiques i l'herència de la dieta coreana (rica en vegetals i baixa en greixos).

A mesura que s'ha evolucionat en aquest treball, Sempio ha mostrat molt interès en el mètode de treball d'Alícia, en què convergeixen els coneixements i el treball continu i conjunt de científics i cuiners. Per això el 2016 s'ha treballat també per adaptar i aplicar el mètode d'Alícia en els projectes de recerca culinària de Sempio *(Alícia Research Method for Jang).*

Les actuacions que s'han desenvolupat durant el 2016 han estat:

- Anàlisi i comparació de les oportunitats de la salsa de soia Sempio sense gluten respecte de la versió original.
- Desenvolupament d'un mètode per fomentar i desenvolupar la creativitat, i d'aquesta manera poder-lo aplicar en el desenvolupament de projectes a l'empresa Sempio.
- Aplicació, formació i seguiment de l'equip de Sempio a Corea en el mètode d'Alícia per al desenvolupament en recerca culinària.
- Formació del personal coreà sobre olis d'oliva.

LA CUINA DELS LLEGUMS

L'any 2016 ha estat declarat per la FAO (Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura) l'Any Internacional dels Llegums. Des de sempre els llegums han estat considerats un aliment molt valuós, i actualment es plantegen com el superaliment del futur, ja que no només tenen un gran valor nutricional i aporten beneficis per a la salut, sinó que fomenten una agricultura més sostenible. Aprofitant aquesta declaració, la Fundació Alícia ha creat el llibre *La cocina de las legumbres*, editat per l'editorial Planeta en castellà a finals del 2016 i que es publicarà en català a principis del 2017.

Amb aquesta publicació es vol donar a conèixer la cuina dels llegums i posar-la a l'abast de tothom. S'hi han inclòs unes 200 receptes, a més d'informació pràctica sobre diferents coccions, informació nutricional, curiositats sobre el consum en les diferents zones geogràfiques i tot l'indispensable per introduir aquest aliment a la cuina del dia a dia. Tot i la concepció estesa que per cuinar els llegums es requereix molt de temps, l'objectiu del llibre és donar informació interessant en diversos aspectes per incrementar-ne el consum d'una manera fàcil, ràpida, pràctica i saludable.

SNACKS DE PEIX

La Fundació MAPFRE va concedir una beca a la Fundació Alícia en el marc del programa d'ajuts anuals a la recerca Ignacio Hernando de Larramendi, en l'àmbit de la promoció de la salut. La beca es dirigeix a un projecte que se centra en el desenvolupament d'un snack saludable a base de peix per incrementar el consum d'aquest aliment entre la població jove i també entre els col·lectius en risc o amb malalties cardiovasculars, d'obesitat o colesterol.

El projecte s'ha centrat a desenvolupar productes amb diferents varietats de peixos segons les necessitats específiques dels diferents col·lectius objectiu. S'ha treballat per obtenir un producte tipus snack que aprofita totes les parts del peix, busca les màximes propietats nutricionals del producte i el dota d'un valor afegit, com ara les altes concentracions en calci i greixos essencials.

TRADITOM - PROJECTE EUROPEU

El tomàquet és la segona hortalissa més consumida a la Unió Europea i una font dietètica important de molts nutrients i antioxidants. Els agricultors locals n'han desenvolupat un gran nombre de varietats tradicionals europees des que els conqueridors espanyols el van introduir al continent, al segle XVI.

El projecte de recerca TRADITOM ha rebut finançament d'Horitzó 2020, el fons de la Unió Europea per a la recerca i la innovació. El coordinador, el professor Antonio Granell, del Consell Superior d'Investigacions Científiques d'Espanya, ha reunit un equip multinacional d'experts de setze institucions associades. Junts tenen com a objectiu fomentar la conservació de varietats tradicionals de tomàquet i augmentar-ne la competitivitat en el mercat global i local.

La Fundació Alícia s'ha encarregat d'avaluar i classificar organolèpticament les varietats de tomàquet tradicionals i millorades, i documentar les diferències entre aquestes. Aquestes avaluacions es van dur a terme per identificar i conèixer al màxim les varietats de tomàquet i proposar aplicacions culinàries idònies segons cada varietat.

GUIA SOBRE LA CUINA AL MICROONES

La Fundació Alícia i l'empresa catalana Lékué treballen conjuntament any rere any per generar coneixement sobre la cuina al microones, amb la intenció de posicionar-la com una de les coccions més ràpides, pràctiques i saludables. La finalitat és divulgar aquest coneixement al públic familiar per ajudar-lo a cuinar de manera compatible amb els estils de vida i requeriments que es plantegen a la societat actual, per fomentar la cuina i evitar els problemes de salut derivats d'uns mals hàbits alimentaris.

Al llarg del temps treballat, s'ha creat i recopilat la informació necessària sobre coccions de diferents productes al microones. El 2016, constatada l'acceptació d'aquest tipus de cuina i els beneficis que se'n deriven, s'ha decidit recopilar de manera clara en un llibre una selecció del coneixement destinat al públic familiar. Aquesta nova publicació estructura tota aquesta informació pràctica, en què s'inclouen coccions bàsiques sobre diferents aliments, aplicacions simples per al dia a dia, amb receptes fàcils i equilibrades que segueixen les noves tendències gastronòmiques.

PIZZES VEGETALS

El 2016 Supermercats Llobet, cadena d'establiments de la comarca del Bages, i Alícia han continuat apostant per desenvolupar productes saludables després de l'encert del projecte sobre verdures, llegums i cereals cuits al buit i a baixa temperatura, que va tenir molt bona acollida.

Aquest cop es va decidir focalitzar el treball a desenvolupar pizzes més saludables, amb verdures i un nivell nutricional més adequat. El resultat ha estat una línia de pizzes acolorida, gustosa i saludable, per continuar fomentant el consum de vegetals. El nou producte sortirà al mercat a principis del 2017, i se sumarà a la línia saludable i de racions adequades a les necessitats de les persones que es va seguir amb els productes de cuina al buit.

BOLETS EN CONSERVA

Arran de l'excedent del cultiu ecològic de bolets de varietats japoneses (xiitake i maitake), Bolet Ben Fet, entitat col·laboradora de la cooperativa TEB Verd, ha treballat conjuntament amb la Fundació Alícia per donar noves possibilitats a aquests productes. La cooperativa TEB Verd duu a terme una tasca social i d'inserció laboral per a persones amb discapacitat intel·lectual, i així afavoreix que aquest col·lectiu tingui un desenvolupament personal i professional en condicions adequades. TEB Verd forma part de la cooperativa 2147 Mans, que amb l'empara de la Fundació Catalunya - La Pedrera, agrupa empreses socials catalanes del sector agroecològic que donen feina a persones amb discapacitat intel·lectual, amb malaltia mental o en risc d'exclusió social.

En aquest projecte s'han desenvolupat diferents opcions de conserves i elaborats de les dues varietats de bolets ecològics amb l'objectiu de donar sortida als excedents i convertir-los en productes adequats per a amanides i aperitius, entre d'altres.

bolet ben fet

ANÀLISI DE QUALITAT GASTRONÒMICA

La Fundació Alícia ha col·laborat amb una cadena de gran distribució per avaluar la qualitat gastronòmica d'una selecció de productes i plantejar-ne propostes de millora. Aquesta col·laboració ha permès a la Fundació desenvolupar un mètode d'anàlisi gastronòmica que té en compte no només la part culinària dels productes alimentaris, sinó també tot el que està relacionat amb els factors organolèptics, nutricionals, tecnològics, d'ús a la cuina i de percepció. Amb aquest mètode s'aconsegueix una visió completa del producte, se n'analitzen opcions d'ús o consum i, si escau, se'n proposen opcions de millora de qualitat per realçar-lo.

PEIX DE CULTIU I PROXIMITAT

Projecte de recerca, innovació i desenvolupament per fomentar el consum de peix en l'àmbit familiar i de la restauració col·lectiva, amb el focus principal en els menjadors escolars. Està centrat a reivindicar el peix de producció aqüícola i de proximitat a partir d'elaboracions econòmiques i d'alta qualitat organolèptica i nutricional. El projecte preveu treballar amb varietats com la truita de riu, l'orada, l'esturió o la carpa, i es desenvolupa en el marc d'una beca Torres Quevedo del Ministeri d'Economia i Competitivitat del Govern espanyol.

Mitjançant diferents processos, com el realçament sensorial, el tractament i la transformació del peix, se'n pretén fomentar el consum entre la població general. El coneixement i els resultats que se n'obtenen es volen aplicar a tractar patologies específiques i fomentar l'alimentació saludable. En aquest sentit, s'ha treballat perquè el 2017 es pugui editar una guia del consum de peix que en faci fàcil l'aplicació a la cuina i que en destaqui els beneficis i els efectes saludables sobre les persones.

AROMES DE CUINA

Alícia ha treballat en projectes que tenen per objectiu identificar aromes a la cuina que descriguin plats apreciats i emblemàtics de diferents cultures gastronòmiques i que ajudin els professionals aromistes a crear ingredients bàsics per a la indústria alimentària. Aquest tipus d'ingredients són molt importants per dotar de gustos reconeguts les elaboracions destinades, per exemple, a l'alimentació de persones amb determinades patologies o per facilitar l'acceptació de productes vegetals.

PRODUCTES PER A LA DISFÀGIA

La disfàgia està relacionada amb la dificultat d'empassar correctament aliments i líquids. No només afecta persones grans, sinó que té una elevada incidència entre la població adulta (afectats d'ictus, Parkinson, ...).

El 2016 Alícia ha continuat investigant en l'alimentació de textura modificada, una de les línies principals de la Fundació, en què treballen conjuntament les àrees d'innovació i salut. S'ha tractat la disfàgia des de l'àmbit de la recerca i la innovació, i s'han saboritzat aliments espessits per fer-los idonis i atractius perquè els consumeixin les persones afectades, és a dir, perquè compleixin els requeriments nutricionals i alhora que siguin gustosos i acceptats per les persones que els han d'ingerir.

PROJECTES PER A LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA I ELS PRODUCTORS

Des d'Alícia Innovació (recerca i desenvolupament gastronòmic) es treballa per millorar i desenvolupar nous productes i processos, més sans i sostenibles. A petició d'empreses del sector alimentari i de productors, s'han elaborat treballs per desenvolupar nous productes i s'han organitzat sessions d'ideació amb equips de R+D per transferir el coneixement creat a Alícia, de manera que pugui encaixar amb les necessitats del sector. El coneixement adquirit en projectes per a la indústria alimentària s'aplica posteriorment a desenvolupar solucions alimentàries per a persones amb requeriments d'alimentació i situacions de vida concrets.

Es van desenvolupar projectes d'innovació per crear nous productes i per millorar l'acceptació de l'oferta ja existent, sempre amb una visió saludable i de sostenibilitat. Els treballs d'Alícia per a la indústria i productors alimentaris s'agrupen en:

- Disseny i desenvolupament de nous productes.
- Valoració, realçament i reformulació de productes existents.
- Millora i optimització de processos.
- Receptaris d'ús, aplicació i bones pràctiques.
- Tallers d'innovació i creativitat.
- Formació: cursos i tallers de cuina aplicada.
- Projectes de recerca conjunta.
- Realçament hedònic i nutricional.
- Anàlisi de valoració gastronòmica.

EMPRESES I ENTITATS

QUE HAN COL·LABORAT AMB ALÍCIA
EN PROJECTES DE RECERCA I D'INNOVACIÓ

PROJECTES

PROJECTES I TREBALLS DE SALUT I BONS HÀBITS ALIMENTARIS

PROGRAMA TAS. APLICACIÓ A LES ESCOLES

El programa TAS ("Tu i Alícia per la salut") és un programa de promoció d'hàbits saludables, enfocat a millorar l'alimentació i l'activitat física dels adolescents espanyols d'entre 15 i 16 anys que cursen tercer d'ESO. Aquest projecte va ser creat per la Fundació Alícia el 2011 amb el patrocini de Mondelēz International Foundation.

Al llarg dels primers anys es van dur a terme actuacions directes en unes 70 escoles, repartides per tot l'Estat espanyol. Durant aquest període hi van col·laborar uns 5.000 alumnes, 100 professors, més els pares i mares de les AMPA dels centres educatius. Es va implementar una metodologia innovadora en l'àmbit educatiu per canviar i assentar uns hàbits alimentaris i d'activitat física saludables entre els joves. Els resultats de les intervencions i la metodologia aplicada es detallen en el lloc web www.programaTAS.com.

L'aspecte innovador del programa, que li va valer el Premi Estratègia NAOS del 2013 a la Promoció d'una Alimentació Saludable en l'Àmbit Escolar, recau en la metodologia de la proposta. En el programa TAS es destaquen diferents elements indispensables: **l'ús de la cuina** com a eina per menjar millor, **l'oci actiu** com a element per fomentar l'activitat física i l'**adolescència** com a edat a la qual va dirigit el programa. Aquesta etapa de la vida és clau, atès que és el moment en què s'adquireixen els hàbits

programa

que perduraran durant l'edat adulta. Els adolescents són més autònoms i és un col·lectiu que esdevé un referent en la promoció sobre hàbits saludables i un model a seguir pels més petits de l'escola.

Un dels aspectes més innovadors del mètode va ser el fet d'involucrar els mateixos alumnes en la gestió de l'alimentació. Ells mateixos eren els responsables de donar propostes o solucions a aspectes alimentaris que haurien de millorar segons el diagnòstic en hàbits fet a la classe. Implicar els adolescents en aquest tipus de propostes és una manera d'ajudar-los a establir uns hàbits saludables i transformar-los en agents actius del propi canvi cap a un millor estat físic i de salut.

El 2014, un cop contrastada l'eficàcia del mètode, es va desenvolupar una plataforma web interactiva pensada perquè l'aprofitessin el màxim nombre de centres educatius espanyols. Una eina per facilitar que el professorat promocionés uns hàbits alimentaris i d'activitat física saludables. Es van crear continguts per adaptar la metodologia del programa TAS al currículum i itineraris escolars de tercer d'ESO.

Per al curs 2014-2015 la plataforma TAS ja estava a disposició de les escoles espanyoles. S'hi oferien els continguts necessaris perquè el professorat treballés en la millora dels hàbits alimentaris i d'activitat física dels grups classe. Durant el curs 2015-2016 es va aprofitar que la FAO va declarar l'any 2016 l'Any Internacional dels Llegums per organitzar un taller sobre aquest aliment en algunes escoles seleccionades, en què també es va explicar com incrementar-ne el consum.

El 2016 s'ha publicat un article científic dels resultats i l'aplicació del programa, s'ha potenciat la inscripció d'escoles i s'han anat fent ajustaments a la plataforma per facilitar-ne al màxim l'ús al professorat. L'objectiu és que la comunitat educativa i també les famílies puguin aprofitar al màxim un model provat d'èxit. Mondelēz International Foundation ha continuat apostant per consolidar el programa, i a principis del 2016 va signar una pròrroga de l'acord de col·laboració amb Alícia. A més, es va acordar desenvolupar un estudi pilot amb joves amb discapacitat intel·lectual amb un cert grau d'autonomia, per adaptar el programa TAS a aquest col·lectiu.

GESTIÓ DE L'ALIMENTACIÓ I CUINA
HOSPITAL SANT JOAN DE DÉU DE BARCELONA

L'Hospital Sant Joan de Déu de Barcelona és un dels centres sanitaris infantils de referència pel que fa a la innovació en tractament, la relació amb els pacients o el disseny de nous espais, entre d'altres.

La Fundació Alícia col·labora amb l'hospital en un ambiciós projecte d'actualització i millora del servei de cuina. L'objectiu és que els infants mengin més i més de gust, tot i que hagin de seguir uns requeriments alimentaris específics. S'ha d'aconseguir un menú enfocat al públic infantil, en què la varietat i la qualitat no siguin una limitació en les dietes restrictives diàries segons la patologia dels pacients. Es tracta, doncs, d'un projecte de recerca, innovació i formació. Se'n destaca la part d'innovació culinària, amb la finalitat d'actualitzar el coneixement sobre dietes restrictives, diversificar l'oferta culinària de menús i sobretot fer-la molt més atractiva per a l'usuari infantil de l'hospital.

El projecte consta de diferents fases per millorar l'entorn i les dietes, segons la situació del pacient, i incrementar-ne l'acceptació. Es van revisar les restes de menjar dels menús retornats per estudiar-ne la situació i poder proposar accions de millora per dotar el menjar d'un caràcter més infantil i ajustat a les franges d'edat dels pacients. Es van fer sessions de formació del personal de cuina i es van revisar i adaptar els menús a dietes oncològiques, renals, hipercalòriques o a al·lèrgies i intoleràncies, entre d'altres. Es treballa també en el disseny d'una nova safata per millorar l'acceptació dels menús i a la vegada disminuir el malbaratament alimentari.

Sant Joan de Déu
HOSPITAL MATERNOINFANTIL
UNIVERSITAT DE BARCELONA

ALIMENTACIÓ DURANT EL TRACTAMENT DEL CÀNCER INFANTIL

Projecte en col·laboració amb la fundació privada per a la recerca i la docencia de l'hospital de sant joan de déu per millorar l'acceptació dels aliments dels infants afectats per un càncer.

És contrastat que les característiques dels aliments, tant la textura, el gust com l'aroma, condicionen l'alimentació dels infants que tenen càncer. L'objectiu del projecte es basa a canviar la preparació i la manera en què es presenten i s'elaboren els aliments per disminuir el rebuig del menjar que pot provocar el tractament de quimioteràpia, i ajudar d'aquesta manera a millorar l'estat nutricional i general dels infants en aquesta situació.

LA GASTRONOMIA DEL TIBIDABO

El parc d'atraccions Tibidabo de Barcelona i la Fundació Alícia han continuat treballant per millorar l'oferta gastronòmica del parc i fomentar la bona alimentació en l'àmbit familiar. Durant l'any 2016 s'han dut a terme actuacions diferenciades per aconseguir una oferta gastronòmica més saludable i adaptada a les necessitats del visitant.

Es va canviar l'oferta de la cafeteria de l'espai de l'aeroport, que ara es basa en menjar per emportar saludable, i es van fer sessions de formació i conceptualització orientades al personal del parc. També es van organitzar diferents formacions i tallers per als socis del parc d'atraccions sobre cuina, hàbits saludables, sostenibilitat i malbaratament alimentari.

La col·laboració Alícia-Tibidabo té com a objectiu principal millorar l'estada de les famílies i visitants al parc amb una oferta gastronòmica saludable i equilibrada que vetlli per la salut sense renunciar al plaer del menjar.

ALIMENTACIÓ I L'APNEA OBSTRUCTIVA DEL SON

Alícia col·labora en l'estudi clínic DIETH, que té com a objectiu determinar quin és l'efecte d'una intervenció nutricional, a partir d'uns materials dissenyats de froma expressa sobre els pacients amb síndrome d'apnea i hipoapnea del son (SAHS) en tractament amb CPAP (pressió positiva contínua en la via aèria). Aquest projecte es desenvolupa amb el patrocini d'Esteve Teijin Healthcare.

L'obesitat és un dels principals factors de risc que influeix en el desenvolupament de la SAHS i per això la majoria de persones que presenten la patologia tenen un índex de massa corporal (IMC) superior a 25 kg/m2. La recomanació és que aquestes persones canviïn l'alimentació i l'estil de vida, amb una dieta i una activitat física adequades. Aquests canvis poden millorar la simptomatologia i fins i tot revertir-ne els efectes, ja que la pèrdua de pes fa disminuir la quantitat de greix present al coll, el col·lapse de la llum faríngia i redueix el risc cardiovascular. S'ha comprovat que les dietes hipocalòriques milloren la simptomatologia de les persones obeses amb SAHS, ja que redueixen les apnees i hipoapnees del son.

Alícia s'ha encarregat d'idear i dissenyar materials explicatius fàcils d'entendre i d'aplicar pels pacients objectiu de l'estudi. El 2016 s'han fet diverses formacions a infermeres i personal d'Esteve Teijin amb la finalitat de facilitar-los la comprensió de l'estudi i el seguiment als pacients. També s'han fet sessions grupals i tallers d'alimentació i cuina als participants de l'estudi per motivar-los, facilitar-los la comprensió dels materials i assegurar l'èxit de la intervenció.

PROGRAMA “ALIMENTA TU FUTURO”

La Fundació Alícia ha col·laborat en aquest projecte amb la Fundació Tomillo de Madrid, finançat per la Fundació Daniel y Nina Carasso, que té com a objectiu promoure la cuina i els hàbits alimentaris saludables entre joves en risc d’exclusió social i l’entorn proper al barri de Carabanchel, a Madrid.

El projecte “Alimenta tu futuro” és una proposta de formació i d’elaboració de continguts per orientar els joves cap als bons hàbits a través de la cuina i millorar la qualificació professional dels alumnes inscrits en els cursos de cuina saludable i sostenible per a la restauració. Alícia desenvolupa continguts i assessora amb l’objectiu de capacitar i formar tant els joves com el personal docent dels centres de formació i d’integració de menors de la Fundació Tomillo. Durant l’any s’han organitzat tallers formatius i pràctics, i també s’ha començat a treballar en el desenvolupament d’una app que estructuri continguts i faciliti l’accés a receptes fàcils de preparar i que fomentin la bona alimentació. Els joves han estat implicats en les propostes i tests de l’aplicació, i amb aquesta participació s’ha buscat tant la motivació necessària dels joves com uns continguts adaptats i acceptats.

fundación daniel & nina carasso
Afiliada a la Fondation de France

FUNDACIÓN TOMILLO

DIABETIS A LA CARTA

“Diabetis a la carta” és un projecte educatiu patrocinat pels Laboratoris Esteve, en el qual la Fundació Alícia col·labora des del 2008 juntament amb l’IDIBAPS (Institut d’Investigacions Biomèdiques Agustí Pi i Sunyer). L’objectiu és desenvolupar eines dirigides tant a professionals sanitaris com a pacients amb diabetis per ajudar-los en l’educació i gestió de l’alimentació. El resultat conjunt del treball són receptaris, ideació i disseny de materials i organització de tallers formatius sobre l’alimentació en persones amb diabetis.

El portal web www.diabetesalacarta.org és l’eina principal del projecte. Ajuda a gestionar l’alimentació quotidiana de les persones diabètiques i el seu entorn de manera senzilla i amena. L’alimentació és un dels pilars bàsics per prevenir i tractar la diabetis; a partir del control de les quantitats dels aliments i el seu valor nutricional es pot seguir una dieta variada i saborosa sense renunciar als plaers de la cuina i amb les mínimes limitacions possibles.

A la web es pot trobar informació sobre alimentació, en concret els aliments i les recomanacions nutricionals per a pacients amb diabetis, d’una manera visual i pràctica, per saber la quantitat d’aliments que es poden consumir a cada àpat. Una de les eines més destacades és el “Mètode del plat”, una aplicació que permet determinar quina quantitat d’hidrats de carboni conté el plat a cada àpat i poder equilibrar la quantitat i la combinació justes d’ingredients en un sol plat.

A part de l’alimentació, la web dóna informació sobre exercici físic (aeròbic i de força muscular) adaptat a les persones amb diabetis de tipus 2.

El 2016 s’ha treballat en un blog per a professionals i en unes estovalles sobre els productes làctics i les seves equivalències per disposar de recursos educatius gràfics que ajudin a gestionar i expliquin l’alimentació als afectats. Totes les eines desenvolupades estan disponibles a la pàgina web diabetesalacarta.org.

IDIBAPS Institut D’Investigacions Biomèdiques August Pi i Sunyer

ESTEVE

PORTAL WEB FAROS

El portal web FAROS (Observatori de la Salut de la Infància i l'Adolescència), de l'Hospital Sant Joan de Déu de Barcelona, recull informació sobre nutrició, salut, seguretat, desenvolupament i aprenentatge infantil d'importància per a les famílies. Tota aquesta informació es presenta en diferents formats: articles, consells de salut, vídeos, receptes, enllaços a llocs d'interès, esdeveniments, notícies...

La Fundació Alícia col·labora en la creació de continguts per a aquest portal, amb més de dos milions de visites anuals, a partir d'assessorament nutricional i culinari amb articles divulgatius i receptes que animen els infants i joves a millorar els hàbits de salut a través de la cuina. Alícia aporta periòdicament continguts en forma d'articles i vídeos de cuina, als quals s'accedeix des de l'apartat "FAROS - Família - Receptes" del web www.faros.hsjdbcn.org

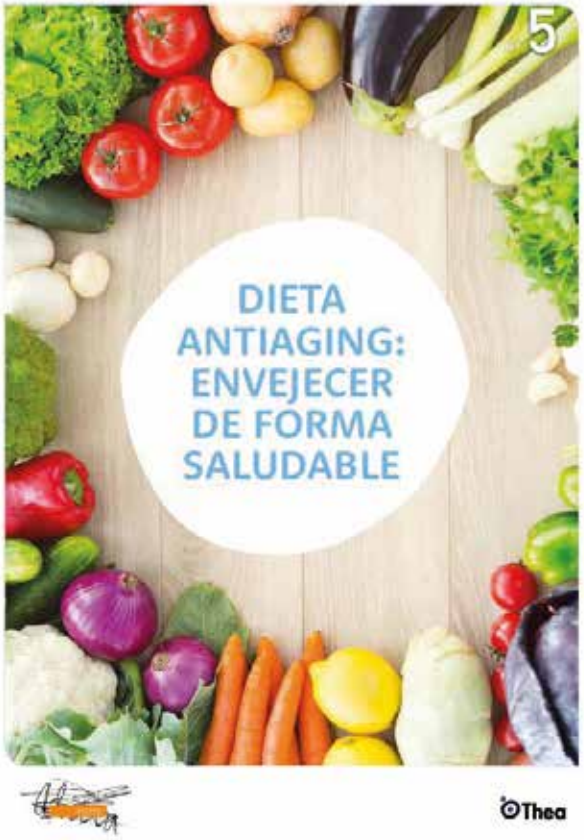
FAROS
Sant Joan de Déu
HOSPITAL MATERNOINFANTIL - UNIVERSITAT DE BARCELONA

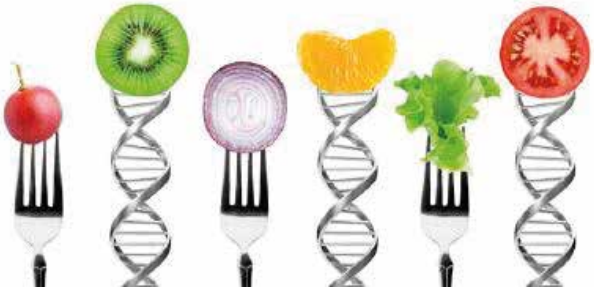
MONOGRÀFIC ‘ANTIAGING’

Laboratorios Thea i la Fundació Alícia col·laboren des del 2014 en l’elaboració d’una col·lecció de publicacions divulgatives sobre alimentació. El 2016 es va publicar una guia sobre la dieta antiaging o com alimentar-se per envellir de manera saludable.

Aquest volum tracta sobre les pautes alimentàries per aconseguir envellir amb una qualitat de vida i salut òptimes. Cal conèixer quins són els nutrients que afavoreixen un estil de vida saludable, juntament amb la genètica, per poder gaudir de més qualitat de vida.

Thea és un laboratori farmacèutic especialitzat en salut ocular. La col·laboració amb Alícia ha permès publicar coneixement sobre com l’alimentació interactua en la nostra salut i la modula, i com interactua en els mecanismes de la visió i el procés d’envelliment en general.





SÍNDROME DE L'INTESTÍ IRRITABLE

La síndrome de l'intestí irritable (SII) és un trastorn funcional crònic del tub digestiu que més del 10% de la població experimenta al llarg de la vida. No existeix tractament, per tant, el repte consisteix a alleugerir els símptomes associats, com ara el dolor abdominal, el restrenyiment, les diarrees o la mala absorció dels aliments. Amb una alimentació adequada i adaptada es poden millorar els símptomes de la SII.

La farmacèutica Boehringer Ingelheim i Alícia han col·laborat per desenvolupar diferents menús adaptats a persones amb la síndrome de l'intestí irritable i símptomes associats. S'ha treballat per facilitar a les persones afectades unes pautes alimentàries concretes que els ajudin a millorar la qualitat de vida i els efectes de la patologia.

ALIMENTACIÓ I DISFÀGIA PROJECTE ALIDOF

Alícia ha col·laborat amb l'Hospital de Mataró en un projecte sobre alimentació i disfàgia, dirigit pel reconegut investigador doctor Pere Clavé.

Mitjançant la recerca en cuina, lligada estretament a la nutrició i la seguretat alimentària, s'han desenvolupat diferents plats adaptats a pacients amb disfàgia orofaríngia (DOF), és a dir, persones amb dificultats per deglutir els aliments.

S'han desenvolupat menús adaptats que compleixen requeriments nutricionals, organolèptics i de seguretat per a la deglució. L'objectiu ha estat assegurar una bona acceptació dels plats i millorar l'estat nutricional dels pacients.

PROGRAMA “AYUDA EN ACCIÓN”
PROMOCIÓ D’HÀBITS ALIMENTARIS

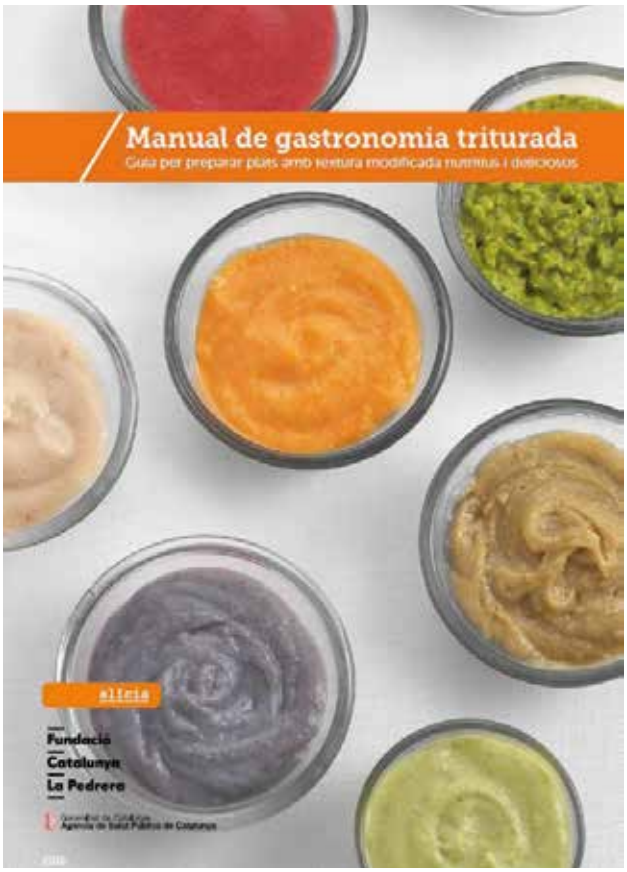
La Fundació Ayuda en Acción i la Fundació Alícia, amb el suport de l’Institut DKV de la Vida Saludable, han desenvolupat una actuació educativa a les escoles amb alumnes provinents de famílies majoritàriament desfavorides o amb diversitat cultural per incentivar-los des de la cuina a fomentar els bons hàbits alimentaris.

El 2016 s’han organitzat un total de 26 tallers de cuina sobre alimentació saludable i activitat física a vuit centres escolars, repartits entre Cornellà i Saragossa. S’ha actuat directament per a més de 400 escolars d’entre 11 i 13 anys. També s’hi ha involucrat les famílies, amb les quals s’han dut a terme vuit tallers, en què s’han mostrat les pautes bàsiques per menjar de manera equilibrada i en família, i amb productes frescos. En els tallers també s’ha volgut conscienciar sobre el malbaratament alimentari.

MENÚS INFANTILS
GUIA PER A RESTAURADORS

Alícia ha desenvolupat una guia per als restauradors de Platja d'Aro perquè incloguin en l'oferta gastronòmica menús infantils actuals i d'acord amb cada edat. Amb aquesta iniciativa es vol millorar l'alimentació infantil en els establiments de restauració de la zona i desmitificar els menús infantils fins ara vigents, que acaben essent poc variats i atractius.

Aquesta guia posa en context els diferents problemes dels menús infantils actuals i determina les recomanacions nutricionals quant a tipus d'aliments i quantitats adequades. S'han adaptat les racions dels plats segons l'edat dels nens i s'hi han inclòs consells pràctics sobre preparacions i tècniques que poden ajudar a incrementar l'acceptació de les elaboracions. A finals de 2016, l'Ajuntament de Platja d'Aro havia repartit 2.000 exemplars de la guia.



MANUAL I GUIA PRÀCTICA DE GASTRONOMIA TRITURADA

L'alimentació és un procés que ens acompanya al llarg de la vida, a través del qual s'obtenen els nutrients i l'energia que permeten cobrir els requeriments de l'organisme. Una alimentació saludable és la que permet assolir i mantenir un funcionament òptim de l'organisme, conservar o restablir la salut i ajudar a disminuir el risc de malalties, però l'alimentació també ha de ser, sobretot, satisfactòria i plaent.

Alícia ha treballat els darrers anys per millorar l'alimentació de les persones amb problemes per mastegar o empassar aliments. Des del 2014 s'ha treballat en un complex projecte d'alimentació de textura modificada, per trobar solucions per a les persones amb problemes i els seus cuidadors. El 2016 s'ha destinat a estructurar tot el coneixement i disposar-lo en un manual pràctic de gastronomia triturada.

El projecte, desenvolupat amb el suport de l'Agència de Salut Pública de Catalunya i de la Fundació Catalunya - La Pedrera, serveix per preparar plats triturats plens de gust, color, aromes i formes agradables, i dóna resposta a totes les persones que no poden mastegar bé o que tenen alguna dificultat per empassar i que, per això, han de menjar triturat.

El novembre de 2016, a les Jornades PAAS de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, es va presentar el treball i una guia reduïda, una versió curta del manual. En aquesta guia reduïda es fa una síntesi dels conceptes més bàsics del procés d'adaptació de la textura dins d'una alimentació equilibrada, amb la finalitat d'ajudar a fer un bon triturat i s'hi troben també molts consells útils i algunes propostes de receptes, però no és una guia adaptada per a casos de disfàgia.

SENAC - ALIMENTACIÓ, NUTRICIÓ I GASTRONOMIA AL BRASIL

La Fundació Alícia es va desplaçar al Brasil el mes d'octubre del 2016 per desenvolupar diferents tallers i seminaris al SENAC (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial), un prestigiós centre d'educació i formació professional de cuina i nutrició ubicat a São Paulo.

Les activitats realitzades es van centrar en l'organització de ponències i classes especials amb tallers sobre nutrició i alimentació, nutrició clínica, la gastronomia per a patologies concretes i dietes restrictives, i també sobre el mètode d'innovacions que Alícia aplica en els seus treballs i projectes.

ADAPTACIÓ DE LA DIETA TRITURADA A LES RESIDÈNCIES

Projecte d'actuació a la residència per a gent gran Bell Repòs de Súria amb la finalitat de millorar i adaptar la dieta triturada que el centre serveix als residents. La focalització del treball ha estat aconseguir incrementar l'acceptació dels menús triturats pels comensals i optimitzar el temps i els processos a la cuina a l'hora d'elaborar-los.

Com a primer pas es va formar els professionals de cuina de la residència i es van abordar aspectes bàsics i necessaris per elaborar un plat triturat satisfactori i plaent, tant organolèpticament com visualment. A continuació es van aplicar millores a la dieta triturada a partir de l'adaptació dels plats referents de la dieta que se serveix normalment a la residència, tenint en compte les valoracions nutricionals de cadascun.

ESTUDI CLÍNIC AMB QUINOA

Alícia ha participat en un estudi clínic impulsat pel CIBERDEM (Centro de Investigación Biomédica en Red de Diabetes y Enfermedades Metabólicas Asociadas), amb l'objectiu de determinar els beneficis del consum de quinoa, com a substitut d'altres farinacis, sobre la salut dels pacients diabètics i prediabètics.

El treball de la Fundació Alícia ha consistit a desenvolupar productes rics en quinoa i baixos en sucres per establir la relació entre el consum de quinoa i la diabetis de tipus 2, una línia més per millorar la qualitat de vida de les persones. D'aquesta manera, es vol promocionar la salut de la població, prevenir malalties i contribuir a la millora de la qualitat de vida de les persones amb diabetis, malaltia estretament relacionada amb la manera com ens alimentem.

ciberdem
Centro de Investigación Biomédica en Red de Diabetes y Enfermedades Metabólicas Asociadas

COL·LABORACIÓ AMB L'AGÈNCIA DE SALUT PÚBLICA DE CATALUNYA (ASPCAT)

En col·laboració amb l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), s'han desenvolupat continguts i jornades destinats a empreses, responsables de menjadors escolars i cuiners i cuineres dels establiments de restauració que en els darrers anys han rebut l'acreditació AMED. Les actuacions celebrades a la seu de la Fundació Alícia durant el 2016 van ser les següents:

Jornada per a restauradors AMED. **La cuina dels llegums**

AMED és una acreditació que lidera l'ASPCAT i que promou, identifica i acredita els establiments de restauració que fomenten l'alimentació mediterrània i els estils de vida actius. Els establiments acreditats disposen d'una oferta gastronòmica que garanteix la utilització d'oli d'oliva, verdures, hortalisses i llegums en abundància, fruita fresca, peix i carn magra i productes integrals.

El mes de juny es va celebrar una jornada dedicada a la cuina dels llegums, aprofitant que l'Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura va proclamar el 2016 l'Any Internacional dels Llegums. Les sessions es van centrar en els llegums en el marc de la dieta mediterrània, i se'n va destacar la producció a Catalunya, les característiques nutricionals i els beneficis per a la salut. També es van posar de manifest aspectes importants de la sostenibilitat alimentària i ambiental d'aquest aliment. Es va treballar la versatilitat que tenen els llegums i les possibilitats gastronòmiques a través de tècniques i l'elaboració de receptes.

Jornada per a restauradors AMED. **Dieta sense gluten**

El mes novembre es va dur a terme la jornada dedicada a la dieta sense gluten. Sota el títol "Cuina sense gluten amb garantia i seguretat", la jornada va aprofundir sobre la malaltia celíaca, les intoleràncies i la normativa vigent per als restauradors. L'Associació de Celíacs de Catalunya va explicar el funcionament de la xarxa d'establiments de restauració que ofereixen servei sense gluten, sempre avalats pel rigor dels processos d'elaboració i la conscienciació del personal.

Jornada de menjadors escolars.
Els llegums

Jornada per a professionals de cuines i menjadors escolars amb l'objectiu de facilitar estratègies per doblar la presència dels llegums a la dieta escolar. Segons les dades recollides en el Programa de revisió de menús escolars (PReME), que desenvolupa l'ASPCAT, el consum de llegums en aquest entorn és d'entre 1 i 2 racions a la setmana en el 90% dels centres educatius.

Durant la jornada es van presentar experiències com "Lleguminitza't", liderada per l'empresa de restauració Scolarest; l'experiència de l'escola Marta Matas de Barberà del Vallès, i el programa TAS per a alumnes de secundària, de la Fundació Alícia. També es va donar a conèixer un petit estudi qualitatiu sobre l'opinió dels alumnes en relació amb els plats de llegums al menjador escolar i es van organitzar tallers en què els assistents van aportar idees i experiències per fer que els llegums siguin més acceptats pels escolars.

EMPRESES I ENTITATS

QUE HAN COL·LABORAT AMB ALÍCIA EN PROJECTES DE SALUT I BONS HÀBITS ALIMENTARIS

TIBIDABO

EsteveTeijin
Healthcare

Generalitat de Catalunya
Agència Catalana
de Seguretat Alimentària

Generalitat de Catalunya
Departament de Salut

fundación
daniel & nina carasso

FUNDACIÓN
TOMILLO

LéKUé

LABORATOIRES
Théa

CONSORCI SANITARI
DEL MARESME

Ayuda en
Acción

Instituto DKV
de la Vida Saludable

Senac

alicia.cat

PROJECTES

PROJECTES I TREBALLS DE PATRIMONI ALIMENTARI I SOSTENIBILITAT

BENVINGUTS A PAGÈS

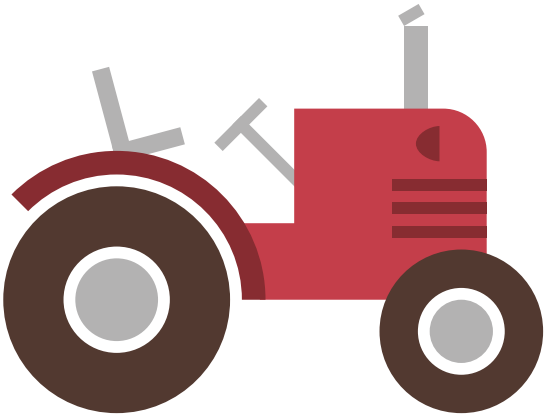
"Benvinguts a pagès" ha estat el projecte estrella de l'àrea de patrimoni d'Alícia el 2016. És un programa de visualització i realçament de la feina imprescindible de la pagesia i potenciació de la relació entre gastronomia, territori i productes locals. Un programa, també, de promoció del turisme d'interior i d'experiències, i de dinamització de la venda de productes de proximitat. "Benvinguts a pagès" és una iniciativa de la Fundació Alícia, que ha estat possible gràcies a la col·laboració de l'Agència Catalana de Turisme (ACT); el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya; els patronats de turisme de les diputacions provincials, consells comarcals, i altres agents locals.

"Benvinguts a pagès" és un programa que té com a objectiu acostar la ciutadania a les explotacions agràries i ramaderes de Catalunya, perquè al llarg d'un cap de setmana, les visiti i pugui fer estades en allotjaments rurals i àpats en restaurants que aposten per productes de proximitat. Es tracta d'una acció pionera emmarcada en les accions de Catalunya com a Regió Europea de la Gastronomia 2016 i l'Any de la Gastronomia i l'Enoturisme 2016.

La Fundació Alícia ha estat la responsable de coordinar tot el projecte, de crear l'estructura i les bases perquè el programa es pugui repetir de manera periòdica. Ha posat en contacte productors, ramaders, agricultors, restauradors i hotelers per fer possible que el cap de setmana del 17 al 19 de juny de 2016 la gent del país conegués el món de la pagesia. Més de 200 explotacions agràries i ramaderes arreu de Catalunya van obrir les portes per donar-se a conèixer, i mostrar productes i formes de vida.

Els visitants van ser majoritàriament famílies i apassionats de la gastronomia, tot i que també hi va destacar la presència de grups de gent gran, parelles joves i turistes estrangers, que es van voler sumar a la iniciativa. Es van obrir granges, explotacions ramaderes, cellers, camps d'oliveres, horts, zones de producció de mel, sidra o plantes aromàtiques, entre d'altres. A part de visitar aquestes localitzacions, també es van poder tastar els productes de les explotacions, amb la finalitat que la ciutadania conegués el producte local i de proximitat, i el valorés i el comprés durant tot l'any.

BENVINGUTS A PAGÈS
REDESCOBREIX LA NOSTRA TERRA



CATALUNYA

Generalitat de Catalunya

LLUM AMB XOCOLATA

RENOVACIÓ DE L'AMETLLA DE LA LLUM, EL DOLÇ MANRESÀ

La Fundació Alícia ha col·laborat amb la Fundació Universitària del Bages (FUB) i el Gremi de Pastissers de Manresa per idear i desenvolupar una nova ametlla de la llum, una llaminadura típica que s'identifica amb la Festa de la Llum de la ciutat.

L'objectiu del projecte ha estat substituir el dolç tradicional, fins ara una ametlla sencera recoberta de sucre, per una opció més saludable i actualitzada. S'ha transformat en un bombó de xocolata d'aparença rugosa, semblant als antics, amb ametlla torrada a l'interior, praliné i ametlla granulada a la cobertura. D'aquesta manera s'ha treballat per realçar un producte que identifica una ciutat i un territori, i se l'ha rebaixat de sucre i de duresa, s'ha fet més fàcil de consumir i se n'ha mantingut el vincle conceptual i emotiu amb la ciutat.

BLAT DE MORO ESCAIRAT DEL BERGUEDÀ

El blat de moro escairat és un dels productes emblemàtics de la comarca del Berguedà i a la vegada un desconegut de la gastronomia del mateix territori. Amb la col·laboració de l'Agència de Desenvolupament del Berguedà, Alícia ha treballat per realçar el blat de moro escairat i extreure'n les possibilitats gastronòmiques.

Un dels resultats del projecte ha estat un receptari del blat escairat adaptat al segle XXI. Els continguts creats han de servir per ajudar els restauradors de la comarca i donar-los idees perquè puguin introduir el blat de moro escairat a l'oferta gastronòmica. Amb aquesta iniciativa es pretén que el blat de moro sigui una oportunitat turística i serveixi com a reclam gastronòmic del Berguedà.

MERCATS DE BARCELONA - "MERCATS VERDS"

"Mercats verds" ha estat una campanya impulsada el 2016 per l'Ajuntament de Barcelona amb el propòsit de realçar els mercats municipals de la ciutat. La Fundació Alícia ha estat l'encarregada de dur a terme diferents accions per donar visibilitat als mercats i convertir-los en un referent gastronòmic pel que fa a la salut, la sostenibilitat i la proximitat.

El projecte ha consistit a desenvolupar i dur a terme diverses activitats al Mercat de la Llibertat, al d'Horta i al de la Concepció de Barcelona. Les accions han tingut com a objectiu donar a conèixer la importància i el paper clau dels mercats municipals en l'alimentació de les persones. Han estat actuacions de tipologia diversa: fomentar la demanda de productes locals i de proximitat, organitzar activitats amb cuiners reconeguts i professionals de la nutrició, dur a terme accions amb paradistes, organitzar tallers i sessions de contextualització de productes i donar a conèixer la funció nutricional dels aliments.

GASTRONOMIA DEL PALLARS JUSSÀ

El 2016 s'ha continuat treballant amb l'Ajuntament de Tremp per realçar el patrimoni agroalimentari del Pallars Jussà. L'objectiu principal és posicionar els actius alimentaris d'aquesta part del Pirineu en l'àmbit de la gastronomia de Catalunya. Les actuacions han consistit a:

- Consolidar l'estratègia de realçament de la gastronomia, cuina i producte local amb els restaurants, establiments, productors o indústries gastroalimentàries.
- Fer un seguiment de les fites proposades als establiments de restauració durant el 2015.
- Assessorar els establiments del territori sobre dietes específiques per adequar-les a la seva oferta gastronòmica.
- Revisar i ampliar l'estratègia gastronòmica del corder amb noves receptes arrelades al territori i informació sobre al·lèrgies i intoleràncies.
- Organitzar tallers de formació sobre al·lèrgies i intoleràncies per als restauradors de la zona.
- Organitzar tallers de formació sobre la gastronomia de l'oli d'oliva del territori per a restauradors i productors.

MANRESA 2022

PROPOSTA GASTRONÒMICA “MANRESA 2022”

La Fundació Alícia coordina la Comissió Gastronòmica del projecte “Manresa 2022”. Es tracta d’una comissió que ha de potenciar la gastronomia del Bages prenent com a referència els productes del territori i el context que proporciona el vincle amb sant Ignasi de Loiola (1522) i l’anomenat Camí Ignasià (ruta que va des de Loiola, al País Basc, fins a Manresa). El pla estratègic dissenyat per a aquest projecte de ciutat defineix els objectius del projecte per a Alícia i la Comissió Gastronòmica: identificar una oferta i productes gastronòmics diferencials per a la ciutat i treballar-los per convertir-los en referents. El projecte es va iniciar el 2015 amb la identificació i l’elecció de productes emblemàtics: brou, vi i un dolç.

El 2016 els treballs s’han centrat en:

- El desenvolupament dels productes ignasians: brou, vi bullit i dolç del pelegrí.
- La implementació de la campanya d’adhesió a l’estratègia gastronòmica “Manresa 2022” dels restauradors del territori.
- El desenvolupament de la Guia gastronòmica de la Manresa ignasiana, en què es recull la història del Camí Ignasià i la gastronomia de l’època, així com l’oferta ignasiana gastronòmica dels establiments adherits a la campanya.
- La presentació de les Jornades Gastronòmiques del Camí Ignasià per donar a conèixer els productes i les tradicions arrelats a la gastronomia durant tot el recorregut del Camí.
- La ideació del pla de formació per a professionals de la restauració dins l’estratègia gastronòmica “Manresa 2022”.

“Manresa 2022” és un projecte de ciutat, transversal i participatiu, amb l’objectiu de commemorar els 500 anys de l’estada de sant Ignasi de Loiola a Manresa. Aquí és on va escriure els exercicis espirituals, com a fonament de la seva espiritualitat, per, posteriorment, crear l’orde dels jesuïtes. Aprofitant aquesta commemoració, Manresa es prepara per ser un atractiu turístic per a ciutadans, pelegrins i turistes l’any 2022.

LA TRUITA DE PRADES

Alícia treballa per incrementar el consum de peix procedent de l'aqüicultura. En aquest marc, el 2016 ha treballat per valorar la qualitat i les possibilitats gastronòmiques de la truita de piscifactoria del territori de Prades (Tarragona). En concret s'ha treballat amb la factoria del Molí del Fort, a la localitat de Farena.

S'han desenvolupat continguts nutricionals i gastronòmics, s'han referenciat les propietats saludables de la truita en la dieta i també s'ha treballat la promoció gastronòmica del territori mitjançant receptes per incloure la truita en l'oferta de restaurants i per al públic en general.

CUINA GITANA

Per commemorar els 600 anys de l'arribada de la comunitat gitana a terres catalanes, la Generalitat de Catalunya va proposar a la Fundació Alícia treballar en la creació d'un receptari de la cuina gitana. Aquesta proposta està inclosa dins el Programa del poble gitano i de la innovació social, creat per la Generalitat de Catalunya per consolidar el reconeixement d'aquest col·lectiu entre la societat catalana.

L'objectiu d'aquest projecte és recopilar el coneixement que gira al voltant de la cuina de la comunitat gitana en un receptari, tant per difondre'l entre la mateixa comunitat i crear consciència del seu patrimoni gastronòmic com per difondre'l socialment i donar a conèixer aquesta cultura a tota la ciutadania.

CUINA OBRERA DEL SEGLE XX AL VALLÈS OCCIDENTAL

El Consorci de Turisme del Vallès Occidental va encarregar a la Fundació Alícia un treball de recerca i realçament del patrimoni agroalimentari i gastronòmic de la cuina obrera del segle XX al Vallès Occidental. Es pretén remarcar el vincle entre el territori i el seu passat industrial i obrer, fent èmfasi en la cuina que s'hi feia i les possibilitats de convertir-la en actiu gastronòmic i turístic.

El projecte s'ha basat en referències sobre l'època obrera a la comarca, així com elaboracions, receptes i hàbits alimentaris de principis del segle XX en aquesta zona. Tota aquesta recopilació d'informació ha estat útil per generar un producte vinculat al territori i al patrimoni agroalimentari del passat obrer, prou singular per convertir-se en referent gastronòmic de la zona.

EMPRESES I ENTITATS

QUE HAN COL·LABORAT AMB ALÍCIA EN PROJECTES DE PATRIMONI I SOSTENIBILITAT

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural

FUNDACIÓ OFICIS DE LA CARN

Agència de Desenvolupament del Berguedà

MANCOMUNITAT TAULA del SÈNIA

AJUNTAMENT D'ALCANAR

Ajuntament de Manresa

Ajuntament de Barcelona
Institut de Cultura

MIDIT 2020
PLA ESTRATÈGIC

Consorci de TURISME del Vallès Occidental

Diputació Barcelona

Generalitat de Catalunya
Agència Catalana de Seguretat Alimentària

AJUNTAMENT DE SANT QUINTÍ DE MEDIONA

TALLERS

El taller és l'eina de divulgació per excel·lència de la Fundació Alícia, mitjançant el qual es difonen de manera demostrativa i pràctica els coneixements, les recerques i els projectes i treballs desenvolupats. És el format de difusió més utilitzat per aconseguir fer arribar a tot tipus de públic els coneixements necessaris per aconseguir menjar millor.

Alícia disposa d'un ampli programa de tallers per a les escoles, un projecte didàctic confeccionat a partir dels currículums escolars i que consta de visites i tallers per a tots els nivells educatius. El programa fa un èmfasi especial en els continguts procedimentals, és a dir, l'objectiu és que l'experimentació sigui la principal activitat d'aprenentatge; aquesta és la característica diferencial dels tallers de cuina, alimentació i ciència d'Alícia. Aquests tallers són duts a terme pels Serveis Educatius de Món Sant Benet.

Es programen també tallers a la carta, formats a la mida de les necessitats d'empreses, centres, associacions i tot tipus de col·lectius que volen canalitzar el coneixement d'Alícia vinculant-lo a les seves pròpies necessitats o a les de les persones amb qui es relacionen. Els tallers a mida d'Alícia, tant si s'efectuen a les mateixes instal·lacions com a les del sollicitant, són una de les activitats públiques de divulgació més requerides i de més èxit de la Fundació.

Seguidament es detalla una mostra dels tallers organitzats durant l'any 2016.

TALLERS ASSOCIATS A AFECCIONS DE SALUT I BONS HÀBITS

Tallers de divulgació i demostració de cuina que s'adapten als requeriments alimentaris de diferents tipus d'afeccions de la salut i a altres requeriments que es demanin. Es presenten preparacions i aliments beneficiosos tant per prevenir malalties com per ajudar les persones afectades per tractaments. Aquest tipus de tallers s'adapten en funció de l'afecció i del tipus de destinatari: cuidadors, metges, afectats, personal sanitari, etc.

- Diabetis. IDIBAPS (Institut d'Investigacions Biomèdiques Agustí Pi i Sunyer)
- Diabetis. Serveis sanitaris Ajuntament de Vila-seca
- Diabetis. Fundació Clínic per a la Recerca Biomèdica
- Disfàgia. Danone Trading Medical BV
- Disfàgia. Nutricia
- Disfagia. Fresenius Kabi
- Disfàgia. Hospital de Mataró
- Al·lèrgies i intoleràncies. Ajuntament de Berga
- Al·lèrgies i intoleràncies. Personal de Món Sant Benet
- Obesitat i dietes hipocalòriques. Col·legi Oficial d'Infermers i Infermeres de Girona
- Al·lèrgies i intoleràncies per a restauradors. Ajuntament de Tremp
- Alimentació saludable. Ajuntament de Tremp
- Alimentació saludable. Sanofi Aventis
- Alimentació saludable. Tibidabo
- Alimentació saludable. Foundation for Children INC
- Alimentació saludable. Nutrition Research Foundation - Projecte Europeu Credit4Health

TALLERS DE BONS HÀBITS, CUINA i ALIMENTACIÓ SALUDABLE PER A PERSONAL D'EMPRESES

Tallers demostratius i/o participatius de bons hàbits alimentaris en convencions i jornades de treball de personal i directius d'empreses. Els tallers s'orienten a fomentar els bons hàbits alimentaris i millorar l'alimentació des de la cuina, en què s'apliquen diferents procediments, ingredients i tècniques. Els tallers, molt pràctics i distesos, es desenvolupen a la Fundació Alícia i també a les instal·lacions indicades per cada empresa.

- Fundació CEDE (sessions a Granada i València)
- Fundació Mondelēz
- Aldi Supermercats

TALLERS D'ALIMENTACIÓ EN RESIDÈNCIES PER A GENT GRAN I CENTRES SOCIOSANITARIS

Tallers per als cuiners i cuidadors de residències i centres sociosanitaris. Sessions demostratives de les característiques de l'alimentació per a les persones grans, la planificació dels menús i la dieta de textura modificada.

- Bona alimentació per a la gent gran. Ajuntament d'Igualada
- Alimentació restringida i gent gran. Universitat Pompeu Fabra
- Alimentació i envelliment actiu. Universitat Abat Oliba CEU
- Residències Sanitas. Foro Técnico de Formación

TALLERS A LA CARTA

Formats a la mida de les necessitats d'empreses, centres, associacions i tot tipus de col·lectius que volen canalitzar el coneixement d'Alícia vinculant-lo a les seves pròpies necessitats o a les de les persones amb qui es relacionen.

- Fundació Catalunya - La Pedrera. Programa "Professors i ciència"
- Fundació Catalana per a la Recerca i la Innovació
- Agència Catalana de Turisme
- Supermercats Aldi
- Universitat de Lleida
- Prepersa Peritación de Seguros y Prevención AIE
- Total Fitness for Business, SL
- Fira Alimentària de Barcelona
- Fòrum Gastronòmic de Girona
- Agència Catalana del Patrimoni Cultural
- Oficina Municipal de Turisme de Sant Carles de la Ràpita
- Consorci per al Desenvolupament del Baix Ebre i Montsià
- Ferrocarrils de la Generalitat de Catalunya
- Institut de Ciències Fotòniques (ICFO)
- Fedefarma
- Sanofi Aventis
- Caixabank
- Celler Abadal
- Hotel Restaurant Mas de la Sala
- Ajuntament de Tremp
- Món Sant Benet

ACTES RELLEVANTS

PRESENTACIÓ DE LES GUIES DE L'ALIMENTACIÓ DURANT EL CÀNCER

La Pedrera, gener de 2016

El 28 de gener de 2016 va tenir lloc a La Pedrera l'acte de presentació de les dues primeres publicacions de la col·lecció "Menjar durant el Tractament del Càncer", que la Fundació Alícia està elaborant en col·laboració amb l'Institut Català d'Oncologia (ICO). A l'acte hi va assistir el conseller de Salut de la Generalitat de Catalunya, Antoni Comín, i va ser l'acció prèvia al Dia Mundial contra el Càncer, que es va celebrar el 4 de febrer.

Les dues guies presentades van ser: *Mites i creences sobre l'alimentació durant el tractament del càncer i Recomanacions dieteticoculinàries durant el tractament del càncer de mama.* Totes dues estan destinades a millorar la qualitat de vida del pacient oncològic, per ajudar-lo a gestionar l'alimentació diària tenint en compte les limitacions provocades per la localització del tumor i els efectes secundaris del tractament.

LLIURAMENT CARGOLS 2016 SLOW FOOD CATALUNYA

Món Sant Benet, febrer de 2016

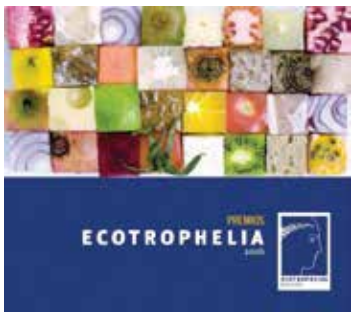
El 29 de febrer del 2016 la Fundació Alícia va acollir l'entrega de plaques "Restaurants Km 0 - Slow Food" per als restaurants catalans que han apostat per productes ecològics i de proximitat. Aquest acte va tenir lloc juntament amb el Mercat de la Terra, instal·lat a la plaça de Món Sant Benet, que va aplegar més de 40 petits productors vinculats al moviment slow food.

L'acte de lliurament va ser presentat pel director de la Fundació Alícia, Toni Massanés, amb l'assistència d'Ernest Benach, expresident del Parlament de Catalunya. Amb el distintiu Cargols 2016 es reconeixen els productors i restauradors compromesos amb el foment de la cultura basada en els aliments bons, nets i justos. Van ser guardonats 65 restauradors, dels quals 13 el rebien per primera vegada.

MONACÀLIA 2016

Món Sant Benet, abril de 2016

Per novena vegada, la Fundació Alícia va acollir el tancament de les sessions de cuina monacal que organitza anualment l'Ajuntament de Navarcles dins dels actes de Monacàlia, la Fira de l'Abat. La presentació va ser a càrrec del gastrònom Jaume Fàbrega, professor de Gastronomia i Enologia a l'Escola Universitària de Turisme de la Universitat Autònoma de Barcelona. Els restaurants de Navarcles i els cuiners de la Fundació Alícia van ser els encarregats d'elaborar algunes de les receptes de temàtica gastronòmica i monacal inspirades en el llibre del ponent convidat *Cuina monàstica*.



ÉCOTROPHÉLIA 2016

Món Sant Benet, abril de 2016

La Fundació Alícia va tornar a convertir-se en la seu del lliurament dels Premis Écotrophélia Espanya 2016, una competició d'àmbit estatal i europeu que premia els productes alimentaris ecoinnovadors desenvolupats per joves estudiants universitaris. L'objectiu és fomentar el caràcter mediambiental i d'innovació en el desenvolupament de productes alimentaris i begudes en qualsevol de les fases de producció.

Els finalistes i premiats del 2016 van ser:

- 1r premi: GARLICADO, Universitat Autònoma de Barcelona. Crema dolça constituïda per dues parts diferenciades pel que fa al color i el gust. Per una banda, s'utilitza all negre i, per l'altra, una infusió de pinyol d'alvocat, subproducte de la indústria alimentària, amb gingebre.
- 2n premi: IBERICAVIAR, Universitat de Burgos. Esferificacions amb gust de pernil salat, un producte tradicional en un format innovador per incorporar a una dieta equilibrada.
- 3r premi: ALMUS, Universitat Politècnica de València. Mousse de tramussos per menjar com a acompanyament o snack saludable.

ALIMENTARIA 2016
RESTAURACIÓ COL·LECTIVA
Barcelona, abril de 2016

El Saló Alimentaria és una fira d'èxit que se celebra bianualment i que reuneix professionals de la indústria de l'alimentació, beguda i gastronomia.

En aquesta edició, i dins l'espai de The Alimentaria Experience, el xef de la Fundació Alícia Marc Puig-Pey hi va participar amb una demostració culinària sobre restauració col·lectiva, titulada "La cuina del triturat: com millorar-ne l'acceptació". Aquest *show-cooking* estava adreçat a cuiners i usuaris que necessiten canviar la textura del menjar de manera satisfactòria, equilibrada i adaptada a les necessitats individuals.

PRIMERA JORNADA SOBRE PATRIMONI AGROALIMENTARI
Món Sant Benet, abril de 2016

En el marc de la Festa Alícia't 2016, el 29 d'abril, es va celebrar la jornada tècnica "Productes de la terra i dinamització del territori", amb una assistència de prop de 200 persones, relacionades amb els àmbits agroalimentari, cultural, social i econòmic.

L'objectiu va ser explicar i compartir amb els assistents i els participants els projectes d'estudi, valoració i promoció del patrimoni agroalimentari en els quals han col·laborat la Fundació Alícia, entitats i administracions. Es buscaven complicitats i compartir el coneixement generat, relacions, idees i oportunitats a partir de l'explicació de projectes en què la gastronomia i la cuina han tingut un paper important per realçar els productes de la terra i dinamitzar econòmicament el territori.

La jornada es va estructurar en quatre taules rodones. Va quedar remarcada i valorada la feina imprescindible dels pagesos, artesans alimentaris, restauradors, hostalers i tots els que d'una manera o una altra es relacionen amb la producció i la transformació d'aliments i el turisme sostenible.

En la primera taula es van presentar diversos projectes sobre la promoció de productes locals de qualitat a través de la cuina. Alguns exemples, com l'oli d'oliveres mil·lenàries del territori de la Sénia, l'albergínia blanca del Bages, les clementines d'Alcanar o les ostres de l'Ampolla, van ser motiu d'exposició.

En el segon i tercer bloc es va abordar com el patrimoni cultural aplicat a la cuina i la gastronomia esdevenen agents dinamitzadors socials i econòmics, i com són un factor de decisió en les eleccions de destinació turística. Alguns exemples de projectes de recerca històrica aplicada a la cuina que es van exposar són: "La cuina dels matiners d'Avinyó" i la "Recuperació de receptes històriques de Barcelona". Com a exemples de la gastronomia com a eina de promoció del territori es van exposar els projectes: "Pallars, terra de corder", el pèsol negre del Berguedà i "Manresa 2022".

Productes
terra i

alícia't!

IV EDICIÓ D'ALÍCIA'T

Món Sant Benet, abril de 2016

Unes 5.400 persones van assistir a la festa Alícia't, organitzada per la Fundació Alícia i que va tenir lloc a tots els espais de Món Sant Benet el 30 d'abril i l'1 de maig de 2016. La quarta edició d'aquesta festa va tancar amb rècord d'assistents, que van gaudir de les 200 activitats que es van organitzar durant el dissabte i el diumenge. Tallers, tastos guiats, visites, activitats infantils, exposicions i altres propostes i serveis relacionats amb l'oferta cultural, turística i gastronòmica de l'entorn han configurat l'oferta de les jornades. La festa Alícia't té com a objectiu difondre hàbits saludables a través d'una cuina fàcil, saludable i divertida, sense oblidar la sostenibilitat i la modernitat, i fer-la més accessible a persones amb necessitats especials. A l'edició de 2016 es va sumar a la iniciativa la Diputació de Barcelona, fet que va reforçar el territori i patrimoni agroalimentari de les comarques de Barcelona i hi va donar més veu.

En alguns dels tallers demostratius hi van participar Joan Roca i Salvador Brugués, del guardonat Restaurant Celler de Can Roca, de Girona, i impulsors de la cuina al buit; Oriol Castro, del Restaurant Compartir, de Cadaqués, i Jordi Llobet, del Restaurant L'Ó de Món Sant Benet. També es van dur a terme tallers temàtics sobre tendències alimentàries i enfocats a persones amb necessitats específiques concretes.

Gràcies a la col·laboració de la Diputació de Barcelona, es van desenvolupar quatre tallers de nou format agrupats en l'anomenada Aula dels Sabors "Barcelona és molt més". Aquests tallers van omplir totalment les places disponibles i consistien en tastos guiats amb productes gastronòmics singulars de les comarques de Barcelona, les protagonistes. A l'escenari del prat, una de les altres novetats de l'edició 2016, es van dur a terme demostracions de col·lectius de cuina i restauració per fer ressaltar el patrimoni alimentari català. Com a activitats destacades, una mongetada i una cigronada per realçar aquests productes en motiu de l'Any Internacional dels Llegums.

Al prat de Sant Benet també s'hi van instal·lar entitats, empreses, institucions i productors que han col·laborat amb la Fundació Alícia en diversos projectes. El propòsit era donar-ne a conèixer els productes així com realçar el nostre territori i patrimoni agroalimentari. L'espai del prat va ajudar a dinamitzar la festa i que el públic va gaudir de l'entorn i la natura de Sant Benet.

BENVINGUTS
A PAGES

alícia't!
Festa de la gastronomia
Barcelona

alícia't!

LA FUNDACIÓ ALÍCIA I LA FUNDACIÓ CATALUNYA - LA PEDRERA REBEN ELS PREMIS NACIONALS DE RECERCA 2015

Món Sant Benet, maig de 2016

El 10 de maig, la Fundació Catalunya - La Pedrera i la Fundació Alícia van rebre els Premis Nacionals de Recerca 2015. L'acte de lliurament es va celebrar al Teatre Nacional de Catalunya, a Barcelona. Els premis són convocats anualment pel Govern de la Generalitat de Catalunya i la Fundació Catalana per a la Recerca.

La Fundació Catalunya - La Pedrera va rebre el guardó al Mecenatge Científic per impulsar diferents projectes amb l'objectiu d'acostar la ciència a la societat, fomentar les vocacions científiques del jovent i retenir i atraure el talent científic.

La Fundació Alícia ha rebut el reconeixement al Partenariat Publicoprivat en Recerca, que té com a finalitat valorar les activitats de partenariat publicoprivat en recerca i en l'àmbit general de la cooperació entre el sector públic i el privat en activitats de R+D a Catalunya.

XV JORNADA DE FORMACIÓ DEL GREMI D'HOTELERIA I TURISME DEL BAGES

Món Sant Benet, maig de 2016

Les oportunitats turístiques del territori van ser el tema destacat de la Jornada de Formació que el Gremi d'Hoteleria i Turisme del Bages organitza anualment i que la Fundació Alícia va tornar a acollir. Un centenar de professionals i estudiants d'hoteleria i restauració del territori van assistir a aquestes jornades, que realçaven les experiències que uneixen gastronomia i turisme, els productes i el patrimoni de cada territori. El projecte "Manresa 2022", la cuina de la Fira dels Matiners d'Avinyó, la Setmana de l'Arròs de Sant Fruitós de Bages i la Ruta de la Tapa i el Vi de Navàs van ser exemples d'actuacions fetes que es van exposar.

La jornada va incloure l'explicació de consells legals pràctics, d'estalvi energètic i de posicionament a Internet per als establiments d'hoteleria i restauració. Des de la Fundació Alícia, Toni Massanés i Núria May van presentar el projecte "Benvinguts a pagès", activitat i acció turístiques incloses dins del programa Catalunya com a Regió Europea de la Gastronomia 2016 per realçar explotacions ramaderes, la feina de la pagesia, productors i cellers.

PROGRAMA D'EXCEL·LÈNCIA "PROFESSORS I CIÈNCIA"

Món Sant Benet, maig de 2016

10A EDICIÓ DEL PROGRAMA
PROFESSORS I CIÈNCIA

Fundació Catalunya La Pedrera

Des del 2011, el programa "Professors i ciència", impulsat per la Fundació Catalunya - La Pedrera, dóna una formació contínua als professors de ciències de secundària de Catalunya. Ofereix l'oportunitat de rebre formació específica en diferents centres de recerca científica i universitats, d'alta aplicabilitat a l'aula, tant teòrica com pràctica, i amb l'objectiu de fomentar l'estímul de les vocacions científiques entre els alumnes. El programa consta de nou cursos, en els quals la Fundació Alícia participa amb tres tallers que relacionen la ciència amb la cuina.

El 20 i 27 de maig i el 3 de juny es van dur a terme les sessions del curs 2016-2017 a les instal·lacions de la Fundació, tallers teòrics i pràctics per acostar la ciència a la vida quotidiana i desmitificar la química com a disciplina complicada. Durant les sessions es va aprofundir en l'acidesa dels aliments, els processos d'osmosi que tenen lloc a la cuina, la gelificació i l'esferificació; es va dur a terme una sessió pràctica sobre la xocolata; es van presentar altres texturitzants, i es va mostrar com calcular diferents densitats d'aliments. També es va fer referència a la seguretat alimentària a casa i l'ús del microones com a electrodomèstic útil per cuinar.

CIÈNCIA 'AFTER WORK' A LA PEDRERA

La Pedrera, 15 juny de 2016

CIÈNCIA a La Pedrera
AFTER WORK

El treball d'Alícia sobre l'alimentació per a persones amb diabetis i la promoció de productes del territori es va fer present el 15 de juny en una de les jornades de ciència after work de la Fundació Catalunya - La Pedrera. La sessió, titulada "Sardina en xarxa: alimentació, salut i sostenibilitat", va ser una exposició i reflexió sobre aquest aliment, des d'un punt de vista científic, social i cultural, sobre el seu consum i els efectes beneficiosos per a la salut i la sostenibilitat econòmica i mediambiental.

Tothom ha sentit a parlar dels beneficis de la sardina com a peix blau, rica en omega-3, però científicament s'ha demostrat que la ingesta d'aquest aliment afecta el ritme del son i té un efecte directe en pacients amb diabetis de tipus 2. En l'acte hi va participar el director de l'IDIBAPS, el doctor Ramon Gomis; el director general de Pesca i Afers Marítims de la Generalitat de Catalunya, Sergi Tudela, i el director de la Fundació Alícia, Toni Massanés.

JORNADES INTERNACIONALS D'INNOVACIÓ - HSJD

Món Sant Benet, juny de 2016

Famílies d'arreu del món es van reunir a Món Sant Benet per assistir a una jornada relacionada amb la innovació i els hàbits saludables, activitat inclosa dins del programa iCAN Research & Advocacy Summit, organitzada per l'iCAN (International Children's Advisory Network), en col·laboració amb l'Hospital Sant Joan de Déu de Barcelona.

El 2016 Barcelona va ser el lloc escollit per dur a terme durant una setmana conferències, tallers i activitats amb l'objectiu d'educar els joves i donar-los veu en aspectes relacionats amb la ciència, la medicina i la innovació, i també com a punt de trobada divulgatiu i cultural.

Dijous 30 de juny la Fundació Alícia, a les instal·lacions de Món Sant Benet, va acollir i dirigir una de les activitats d'aquest programa, amb una assistència d'unes 160 persones entre pares i fills, una jornada en què el fil conductor va ser un estil de vida saludable.

Joves i familiars es van dividir en dos grups per assistir a tallers i activitats diferents. Els joves, d'entre 12 i 17 anys, es van focalitzar en la promoció dels hàbits saludables a través de la cuina i en els tallers es van idear propostes per millorar els hàbits d'infants i adolescents arran del problema mundial associat a l'alimentació i l'activitat física. Paral·lelament, les famílies van assistir a una demostració sobre la dieta mediterrània, els beneficis saludables, els valors, la cultura i les tradicions culinàries de cada territori mediterrani.

CONGRÉS INTERNACIONAL DE NEUROCIÈNCIES "BRAINS AND ROSES"

Món Sant Benet, 15 i 16 de setembre de 2016

La Fundació Alícia va acollir l'edició anual de "Brains and Roses", el reconegut congrés de neurociència de l'olfacte, durant el 15 i el 16 de setembre. En aquesta trobada hi van participar els principals referents mundials en aquest camp per analitzar com funciona la nostra percepció de l'olfacte.

"Brains and Roses" és el punt de reunió dels neurocientífics més prestigiosos del món, en què es debaten les diverses investigacions que s'estan duent a terme sobre l'olfacte. Cada any se celebra en un lloc diferent i en aquesta ocasió es va escollir la seu de la Fundació Alícia, que es va convertir en el centre d'interès, després que en l'edició del 2015, a Londres, Jaume Biarnés oferís una ponència sobre les aromes a la cuina.

El congrés del 2016 l'organitzava el professor Sandeep Robert Datta, de la Universitat de Harvard, i hi va assistir el xef Dave Arnold com a ponent convidat. El prestigiós professor és el fundador i president del Museum of Food and Drink de Nova York, escriptor i editor especialitzat en ciència i cuina.

D'acord amb el debat que es va exposar durant el transcurs de les dues jornades, només es coneix l'1% del funcionament del sistema olfactiu. Per aquesta raó, els investigadors senten una especial curiositat per saber com els cuiners relacionen les aromes i les barregen amb èxit i com, en aquestes combinacions, hi ha una afinitat que es pot demostrar científicament. Un debat que va demostrar que l'univers culinari pot anar més enllà dels fogons mateixos, manifestar-se a través de discursos que s'escapen de les cuines i incloure facetes que engloben altres disciplines.

CONGRÉS DE PATRIMONI ALIMENTARI - XILE

Santiago de Xile, setembre de 2016

Organitzat pel Consell Nacional de la Cultura i les Arts (CNCA), el 22 i 23 de setembre, al Centre Gabriela Mistral, de Santiago de Xile, es va celebrar el I Congrés Multidisciplinari de Patrimoni Alimentari, amb la finalitat d'establir les bases per construir polítiques públiques al voltant d'aquesta temàtica. Davant de l'experta antropòloga i escriptora Sonia Montecino, organitzadora de l'esdeveniment, es va cartografiar amb rigor la realitat gastronòmica del país des del punt de vista, les experiències i les consideracions de diferents actors relacionats amb el patrimoni agroalimentari. El Congrés va ser inaugurat pel ministre de Cultura de Xile, Ernesto Ottone.

El director d'Alícia, Toni Massanés, i el doctor Jesús Contreras, catedràtic d'Antropologia Social a la Universitat de Barcelona i membre del Patronat d'Alícia, van participar en el Congrés com a convidats internacionals juntament amb organismes xilens i personalitats del territori i internacionals en l'àmbit de la gastronomia, patrimoni, turisme, cultura i educació.

PRESENTACIÓ 10è INFORME FAROS

Barcelona, octubre de 2016

FAROS

A finals d'octubre del 2016 es va presentar el desè informe FAROS, que porta per títol "Guia per a una alimentació infantil saludable i equilibrada. Resolent dubtes, trencant mites i aclarint conceptes". L'acte de presentació va tenir lloc a l'Auditori de l'Edifici Docent de l'Hospital Sant Joan de Déu de Barcelona, amb les intervencions d'Arian Tarbal, gestor de projectes del Departament d'Innovació i Recerca i coordinador de FAROS; la doctora Marta Ramón, endocrinòloga pediàtrica; el doctor Javier Martín, pediatre gastroenteròleg; Steven A. Abrams, doctor en medicina, professor i director del Departament de Pediatria a la Dell Medical School de la Universitat de Texas-Austin; Roberto Gugig, doctor en medicina i professor associat a la Universitat de Califòrnia, i Alba Adot, dietista nutricionista de la Fundació Alícia.

Aquesta publicació pretén servir de guia per acompanyar pares i mares principalment en el repte d'educar els fills pel que fa al menjar, però també a com fer-ho de manera equilibrada. Per desenvolupar aquesta guia completa, hi han treballat experts en nutrició de l'Hospital Sant Joan de Déu de Barcelona i hi han col·laborat institucions com la Fundació Alícia o l'Acadèmia Americana de Pediatria.

Sant Joan de Déu
HOSPITAL MATERNOINFANTIL
UNIVERSITAT DE BARCELONA

1a MOSTRA DE LA CUINA DEL PELEGRÍ.
"MANRESA 2022"
Manresa, novembre de 2016

Dins del marc del projecte "Manresa 2022", la Fundació Alícia va organitzar les primeres Jornades Gastronòmiques del Camí Ignasià, el cap de setmana del 12 i el 13 de novembre. Es tracta d'una acció tant per donar a conèixer la proposta enogastronòmica sorgida arran del projecte "Manresa 2022" com per fomentar les cuines que es troben al llarg del Camí Ignasià, des de Loiola, al País Basc, fins a Manresa. Els productes creats per la Comissió Gastronòmica de "Manresa 2022", coordinada per la Fundació Alícia, són: brou vegetal, un dolç i vi bullit.

En la mostra es van oferir diverses activitats relacionades amb l'enogastronomia. El dissabte a la tarda es va organitzar un tast de vins a càrrec de Josep Pelegrín, millor sommelier d'Espanya 2016, en què es va donar a conèixer el raïm autòcton i la cultura vinícola del Camí Ignasià. El diumenge es va dur a terme una mostra de cuina amb quatre cuiners representants de diverses poblacions per on passa el camí: Roberto Ruiz (Frontón, de Tolosa), Jordi Llobet (Restaurant L'Ó, de Sant Fruitós de Bages), Santi Cordón (Trinquete, de Tudela) i Miguel Martínez Losa (Kabanova, de Logronyo).

GASTROPIRINEUS - GASTRONOMIA DELS PIRINEUS
La Seu d'Urgell, del 13 al 15 novembre de 2016

Gastropirineus són les jornades professionals gastronòmiques dels Pirineus i va ser la primera acció transversal per potenciar, promocionar i realçar la cuina del Pirineu català, des de la Vall d'Aran fins a la Garrotxa. Aquests actes van tenir lloc del 13 al 15 de novembre a la sala Sant Domènech de la Seu d'Urgell, on es van agrupar diferents experts i representants d'entitats i institucions relacionades amb la gastronomia i el turisme.

El principal objectiu d'aquestes jornades va ser elaborar un catàleg de plats i productes característics i representatius d'aquestes comarques. Aquest esdeveniment va voler ser el motor per realçar la cuina del Pirineu català, potenciar l'ús del producte del territori, fomentar la recuperació dels productes menys utilitzats a la cuina i crear la marca "Cuina del Pirineu".

El director de la Fundació Alícia, Toni Massanés, va participar en les jornades juntament amb altres experts i personalitats, provinents del Campus de l'Alimentació de la Universitat Autònoma de Barcelona, el Servei de Promoció de Qualitat Alimentària, l'Agència Catalana de Turisme i cuiners representants de totes les comarques catalanes del Pirineu, entre d'altres, per aportar la seva expertesa en el debat sobre la gastronomia en aquesta regió de Catalunya.

GASTROPIRINEUS
Jornades professionals de gastronomia
i de la cuina dels Pirineus

II FÒRUM DE GASTRONOMIA I SALUT

Saragossa, 15 i 16 novembre de 2016

Alícia va participar al Foro de Gastronomía y Salud 2016 organitzat per l'Heraldo de Aragón que va tenir lloc a Saragossa.

Aquestes jornades van constar d'una ponència inaugural, dirigida per Manuel Toharia, divulgador científic amb més de 42 llibres escrits i desenes de conferències anuals, i quatre ponències l'endemà, dutes a terme pel director de la Fundació Alícia, Toni Massanés; el sociòleg, investigador i divulgador especialitzat en nutrició i gastronomia Miguel Ángel Almodóvar, i Mario Sandoval, guardonat amb dues estrelles Michelin i propietari de diversos establiments hostalers.

Les sessions de caire més científic van abordar temes sobre la cuina per al nostre microbioma, la neurograstronomia en el menú, la gastronomia, la salut i els transgènics o la moda antigluten actual. Amb això es va combinar gastronomia i salut com a aspectes que interessin no només a experts en cuina i ciència, sinó també a la societat en general.

I FÒRUM DE COMERCIALITZACIÓ DE PRODUCTES LOCALS

Cambrils, novembre de 2016

Un centenar de productors, comercialitzadors i restauradors van participar en el primer Fòrum de Comercialització de Productes Locals, celebrat a Cambrils el 28 de novembre de 2016. La jornada va ser coordinada per la Fundació Alícia i organitzada pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya.

Aquest acte estava enfocat a posar en contacte els diferents agents per promoure la venda de proximitat i fer més presents en el mercat els productes locals.

La jornada es va dividir en dues parts; en el primer bloc es van dur a terme diverses ponències i propostes gastronòmiques de productes del territori a partir de demostracions culinàries, a càrrec de cuiners locals. Posteriorment, mitjançant la dinàmica del networking, els interessats en la venda (agricultors, ramaders, elaboradors, etc.) van fer breus entrevistes als qui buscaven productes (comerços, distribuïdors, restaurants, allotjaments, agrupacions de consumidors, elaboradors que requerien matèria primera, etc.) per tenir un primer contacte i iniciar possibles aliances comercials.

Meritxell Serret, la consellera del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació va assistir al fòrum i va ser l'encarregada de fer-ne la cloenda.

EXPOSICIÓ "EL CELLER DE CAN ROCA. DE LA TERRA A LA LLUNA"
Barcelona, novembre de 2016

Organitzada per la Generalitat de Catalunya, el 22 de novembre es va inaugurar l'exposició "El Celler de Can Roca. De la Terra a la Lluna", de la qual Toni Massanés, director de la Fundació Alícia, ha portat el comissariat.

Durant mig any (del 22 de novembre de 2016 al 23 d'abril de 2017), el Palau Robert de Barcelona ha acollit l'exposició "El Celler de Can Roca. De la Terra a la Lluna", en què es plasma el camí que durant 30 anys els germans Roca han recorregut a la recerca d'un somni, representat per la Lluna, i que ha esdevingut realitat a base d'esforç i perseverança.

Durant la mostra, el visitant ha pogut transportar-se en el viatge que els mateixos germans Roca han fet durant la seva trajectòria professional, dividit en sis àmbits, que van des de la feina al restaurant familiar fins a l'experiència total del Celler de Can Roca, reconegut internacionalment com a millor restaurant del món. Aquests espais diferenciats repassen aquests 30 anys, des de la tradició més popular al bar dels pares ("Memòria d'un bar") fins a l'avantguarda més innovadora, sense perdre l'origen ("Memento Mori") ni la formació que els tres germans han rebut ("Formació").

DIVULGACIÓ DE RESULTATS DEL PROJECTE EUROPEU OPTIFEL

La Pedrera, desembre de 2016

El projecte europeu OPTIFEL (Optimised Food Products for Elderly Populations) ha estat finançat per la Unió Europea, i la Fundació Alícia hi ha participat conjuntament amb 26 entitats i associacions europees. La jornada de divulgació dels resultats d'aquest projecte va tenir lloc a les instal·lacions de la Fundació Catalunya - La Pedrera i hi van assistir més d'un centenar de professionals del sector de l'alimentació.

Segons dades oficials de la Comissió Europea (Eurostat), a partir del 2060 el 30% de la població europea tindrà més de 65 anys, i 1 de cada 8 habitants en tindrà més de 80. Per tant, el repte actual recau en la indústria alimentària i la restauració per desenvolupar aliments i serveis innovadors adaptats a les necessitats nutricionals de les persones grans. L'objectiu del programa ha estat desenvolupar productes innovadors partint de verdures i fruites per aconseguir que les persones grans siguin autònomes durant el màxim temps possible.

El 14 de desembre, a La Pedrera, es va fer una presentació pública dels resultats i l'evolució del projecte. Es va analitzar el vincle entre la gent gran i l'envelliment des de diferents perspectives, es van tractar les dificultats que pot comportar obrir segons quin tipus d'envàs, les necessitats nutricionals d'aquests o les conductes alimentàries que poden desencadenar les malalties neurodegeneratives.

PRÀCTIQUES

El programa de pràctiques de la Fundació va néixer amb l'objectiu de proporcionar coneixement, rigor científic i mètode per complementar la formació acadèmica dels estudiants. La Fundació Alícia va posar en marxa aquest programa formatiu amb l'objectiu de contribuir a millorar la qualificació professional de joves de tot el món que cursen estudis superiors i universitaris relacionats amb la cuina, la salut i l'alimentació i el patrimoni gastronòmic i alimentari dels territoris.

El programa, que es va posar en marxa l'any 2007, ofereix un total de nou places per a cadascun dels tres períodes de pràctiques vigents durant l'any: del gener al març, de l'abril al juliol i del setembre al desembre. S'ofereix coneixement i aprenentatge en la recerca aplicada a productes i processos culinaris així com la participació en projectes teòrics i pràctics sobre hàbits alimentaris i de patrimoni dels territoris.

PARTICIPANTS AL PROGRAMA DE L'ANY 2016

- José Fernando Castillo Caicedo, *Colòmbia*
- Sílvia Díaz Aparicio, *Madrid*
- Víctor Díaz Morón, *Madrid*
- Cecilia Tavera Paesini, *València*
- Santiago Heble Ochoa, *Sevilla*
- Patricia Milagros Valle Gamarra, *Perú*
- Matteo Viganò, *Itàlia*
- Xavier Munt Martí, la Seu d'Urgell, *Lleida*
- Adriana Gálvez Playà, *Manresa*
- Andrea González Contijoch, *Barcelona*
- Julián David Cabrera Morillo, *Colòmbia*
- Luis Joel Camacho Rodríguez, *Mèxic*
- Irene Flores Hermosa, *Madrid*
- Violeta Itzel Martínez Medina, *Valladolid*
- Clàudia Raventós Herrera, *Barcelona*
- Julia Tricate Sader, *Brasil*
- Camilla von Wieser Ruggeri, *Brasil*
- Èlia Vidal Burgués, *Sant Boi de Llobregat*
- Mariler López-Llauder Ferruz, *Saragossa*
- Claudia Brasseco García, *Barcelona*
- Ferran Basullas Roma, *Manresa*
- Israel Coria Torrero, *Madrid*
- José Ramón Gómez Zamora, *Mèxic*
- Viola Amanda Gouvea Wanderley, *Brasil*
- Ana Teresa Lobato Font, *Las Palmas de Gran Canaria*
- Maryam Malek Dot, *Barcelona*
- Pilar Pérez Aparicio, *Almeria*
- Ariadna Roquer Befani, *Barcelona*
- Iris Serrano Nieto, *Súria*
- Nelia Pelegrina López, *Almeria*

IMPACTE SOCIAL

Quan es parla d'impacte social es tracta de valorar totes aquelles persones que, d'alguna manera, s'han beneficiat del coneixement creat i divulgat per la Fundació Alícia. Coneixement, per tant, que ha arribat directament a la societat.

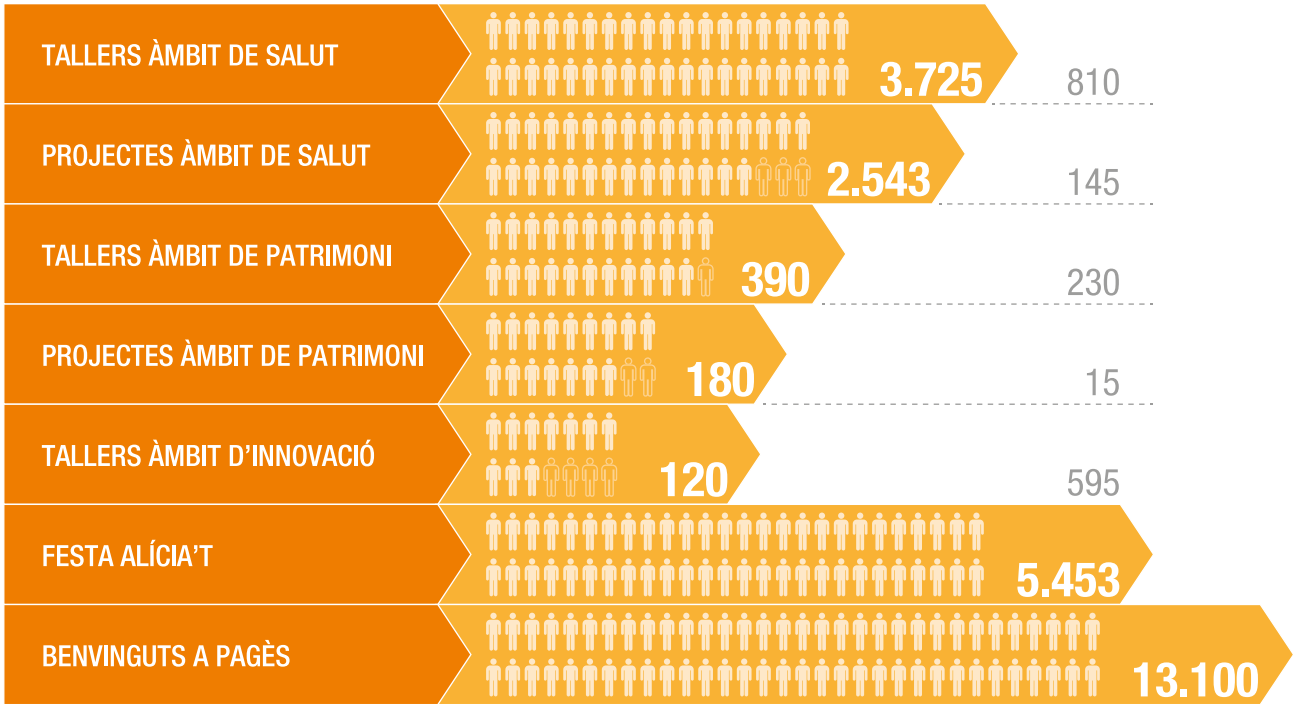
Es defineixen els beneficiaris com les persones a les que la Fundació ajuda de manera directa. És a dir aquells que es beneficien, a través d'actuacions concretes, dels coneixements i treballs de forma lliure, sense cost o amb un cost reduït.

En ser un centre de recerca dedicat a la millora de l'alimentació, el coneixement creat a Alícia beneficia a tothom. La clau radica en la forma de canalitzar i transferir-lo; per exemple, mitjançant la millora de productes alimentaris de la cadena industrial, canvis en els serveis de restauració col·lectiva, optimització de l'alimentació preparada (V gamma) o el foment del consum de productes del sector primari i de proximitat, entre d'altres.

Es defineixen els usuaris com les persones que, de forma particular o pertanyent a entitats, es beneficien dels coneixements i treballs que Alícia realitza, i a la vegada es generen ingressos.

Seguidament es detallen els usuaris i beneficiaris directes d'actuacions concretes i projectes que s'han quantificat. Altres projectes posen a l'abast de la societat continguts i coneixements en forma de productes alimentaris, llibres, publicacions, continguts web i d'altres.

IMPACTES DIRECTES



IMPACTES
PER CONTINGUTS OBERTS

	ACCÉS ALS CONTINGUTS	PERFIL DELS USUARIS	DADES DE BENEFICIARIS
Llibre **"La Cocina de las Legumbres"**	Editorial Planeta	Públic general interessat en el consum de llegums	**900**
Llibre **"Cocina Sana con el Método del Plato"**	Editorial Amat	Públic general interessat en la millora dels seus hàbits alimentaris	**600**
Guies sobre **"Menjar durant el Tractament del Càncer"** • Recomanacions generals • Mites i creences • Càncer de mama	www.alicia.cat	Persones afectades per la malaltia, cuidadors i comunitat sanitària	**74.000** consultes anuals al web Alicia
Receptaris per a persones amb **al·lèrgies i intoleràncies**	http://acsa.gencat.cat/ca/eines_i_recursos/	Públic en general. Per evitar el malbaratament alimentari	Més de **30.000** visites anuals
Programa **"Diabetis a la carta"**	Material lliurat directament a consultes mèdiques i d'accés també des de la pagina web: www.diabetesalacarta.org **525.000** consultes anuals	Persones afectades per la diabetis	**25.000** persones han rebut materials
Receptes, vídeos i articles divulgatius sobre alimentació en **afeccions en la salut infantil**	http://faros.hsjdbcn.org/es/faros-familia	Famílies amb nens afectats per diferents tipus de patologies	**10.500** visites anuals a aquesta secció

2012

MARÇ

Diploma d'Honor per la campanya "Som el que mengem" i la "Valuosa contribució a la difusió dels valors de la dieta mediterrània".

ATORGAT PER: FUNDACIÓ DIETA MEDITERRÀNIA.

MAIG

Premi especial de l'Acadèmia de gastronomia de Catalunya.

ATORGAT PER: ACADÈMIA CATALANA DE GASTRONOMIA.

OCTUBRE

Premi PAAS (Pla integral per a la promoció de la salut mitjançant l'activitat física i l'alimentació saludables).

ATORGAT PER: AGÈNCIA DE LA SALUT PÚBLICA DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA.

PREMIS I RECONEIXEMENTS

2015

JUNY

Premio Nacional de Gastronomía Saludable.

ATORGAT PER: REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA.

SETEMBRE

Finalista en los VI premios corresponsables a las mejores prácticas en responsabilidad social y sostenibilidad.

ATORGAT PER: FUNDACIÓN CORRESPONSABLES.

DESEMBRE

Premis Nacionals de recerca 2015.

Premi al Partenariat Publicoprivat en R+I.

ATORGAT PER: GOVERN DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA I LA FUNDACIÓ CATALANA PER A LA RECERCA.

NOVEMBRE

Premio Estrategia NAOS del 2013 a la Promoción de una Alimentación Saludable en el Ámbito Escolar.

ATORGAT PER: AGENCIA ESPAÑOLA DE CONSUMO, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN (AECOSAN), PERTENECIENTE AL MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E IGUALDAD.

2014

GENER 2016

Premi Cultura de l'Oli 2015.

ATORGAT PER: PATRONAT FIRA DE LES GARRIGUES.

2016

alícia

www.alicia.cat