MEMÒRIA D'ACTIVITATS 2014

365

DIES D'ALÍCIA

alícia

INDEX

05_Presentació
07_Qui som
08_Què fa la Fundació
12_Òrgans de govern
14_Projectes
40_Tallers
44_Actes rellevants
56_Becaris
58_Evolució del personal
60 _Evolució dels ingressos

alícia

PRESENTACIÓ

Per a la Fundació Alícia l'any 2014 ha estat un any de consolidació.

Consolidació del model, clarificació dels objectius i consciencia pròpia de les àrees d'expertesa i valor diferencial.

Consolidació de l'estructura i de les dinàmiques de funcionament intern, que no paren d'avaluar-se, qüestionar-se, redefinir-se, però sobretot d'organitzar-se i protocol·litzar-se per a la millora contínua.

Consolidació de la imatge externa, del prestigi de la marca Alícia que per sí mateixa s'ha emancipat i independitzat passant a ser buscada directament per les seves capacitats, tant per les empreses, que encarreguen projectes de desenvolupament i innovació –també per les àrees de responsabilitat corporativa i màrqueting-, com pels hospitals i centres de recerca, per fer projectes conjunts de transferència o presentar-se plegats en pools d'excel·lència investigadora en els programes marc europeus relacionats amb alimentació, salut i sostenibilitat.

Consolidació d'un model econòmic dimensionat i sostenible –la sostenibilitat ben entesa comença a casa- amb equilibri de despeses i ingressos; amb noves entrades de projectes com a conseqüència de la implementació d'una dinàmica comercial.

Consolidació en la societat de la percepció que l'àrea d'activitat d'Alícia és important per a la salut de les persones, per a la sostenibilitat dels territoris i per a la dinamització econòmica.

No, no sembla que anem malament. Ens queda, això sí, molta feina per fer. Però aquesta és una excel·lent notícia.

Antoni Massanés
Director

QUI SOM

Alícia, Ali-mentació i cièn-cia, és un centre de recerca en cuina. Un centre on s'investiga en productes i processos culinaris, on s'innova i es treballa per millorar l'alimentació de les persones, amb especial atenció a les restriccions alimentàries i altres problemes de salut, on es fomenta la millora dels hàbits alimentaris i on es dóna valor al patrimoni alimentari i gastronòmic dels territoris.

Alícia és una fundació privada sense ànim de lucre, creada l'any 2003. El seu 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.

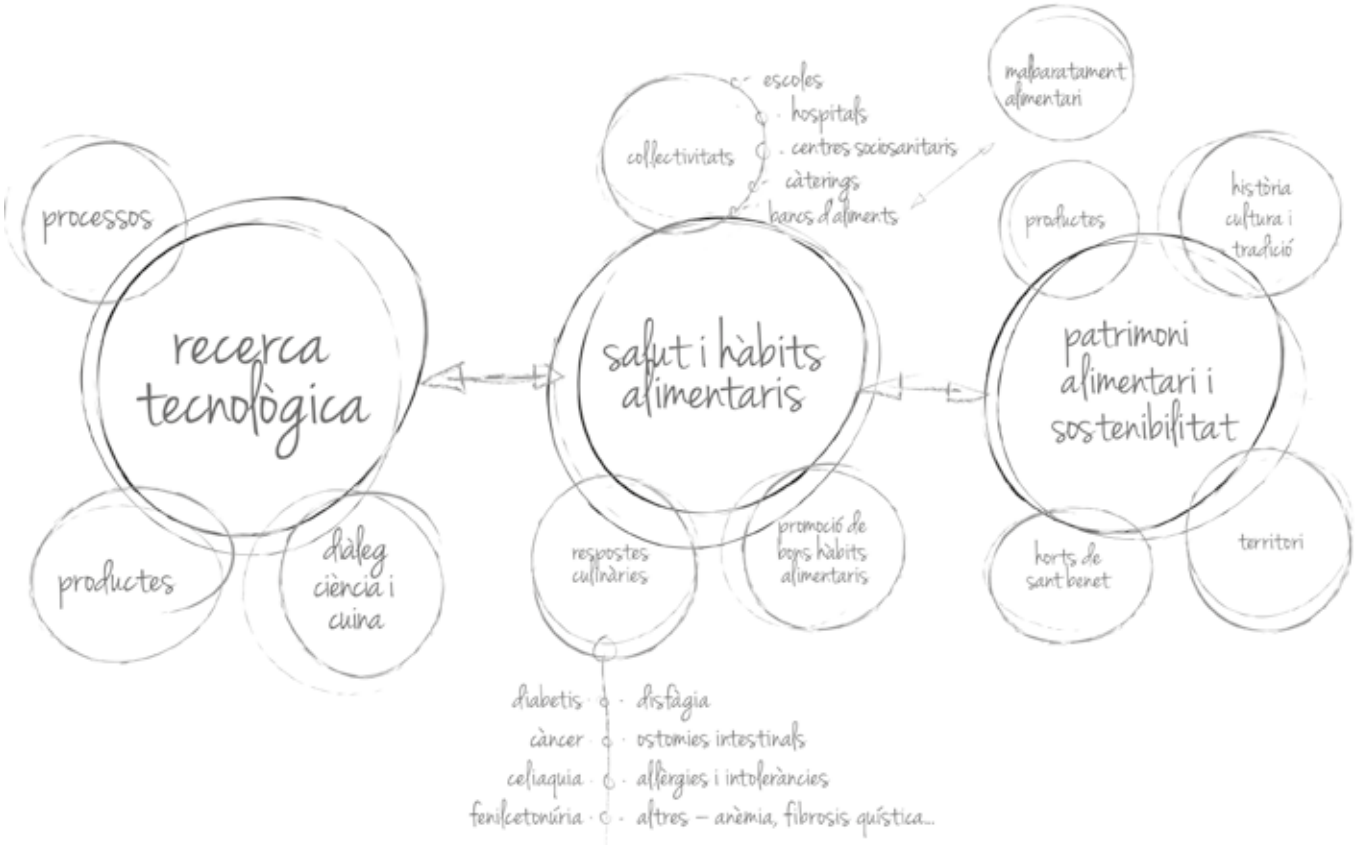
La finalitat d'Alícia és que tothom mengi millor, és a dir, que l'alimentació sigui saludable, sostenible, saborosa, acceptada en funció de les cultures i les tradicions i adaptada a qualsevol situació de vida en què es trobin les persones.

ALÍCIA TREBALLA PER SER UN REFERENT EN:

- la recerca i la innovació aplicades a la gastronomia.
- el 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.
- la valoració i dinamització del patrimoni alimentari i gastronòmic dels territoris.
- la transferència i divulgació del coneixement alimentari.

treballem perquè tothom mengi millor

Alícia: la cuina com a eina, el rigor científic com a mètode



compromís social

QUÈ FA LA FUNDACIÓ

L'activitat d'Alícia es reparteix en eixos temàtics, tots amb la cuina com a eina i el rigor científic com a mètode.

RECERCA I INNOVACIÓ EN CUINA

A la Fundació s'investiga gastronòmicament i científica amb el propòsit de generar coneixement en tots els aspectes tecnològics que formen part de la cuina, des de l'ús de noves tècniques i productes fins a l'optimització de processos tradicionals.

- **Productes.** S'investiguen els diferents valors dels productes alimentaris per aprofitar-ne al màxim les propietats i les aplicacions a la cuina.

- **Processos.** S'analitzen les tecnologies culinàries, optimitzant, millorant i adaptant els processos, tradicionals o innovadors, que intervenen en les transformacions dels productes.

- **Ciència i cuina.** S'apliquen tècniques i coneixements científics, es treballa la textura i altres paràmetres dels ingredients i productes per facilitar-ne el tractament a la cuina i adaptar-ne el consum a tot tipus de necessitats de les persones.

- **Innovació.** Es fa desenvolupament o s'innova per adaptar els aliments a les noves maneres viure, cuinar i consumir, per millorar els menjars i la seva acceptació. Es fan propostes amb visió i comprensió industrials amb l'objectiu que el producte que s'obté pugui arribar a tothom.

ALIMENTACIÓ I SALUT

Alícia treballa per millorar l'alimentació de les persones per donar respostes culinàries a tothom que té requeriments de salut especials i per assessorar i aconseguir la millora de l'oferta culinària dels col·lectius (hospitals, escoles, geriàtrics...), adaptant-la a cada necessitat.

- **Prevenció i promoció de la salut:** Es treballa la prevenció en salut fomentant hàbits alimentaris saludables amb accions educatives i de divulgació. Es promociona l'ús de la cuina com a eina imprescindible per aprendre a menjar bé i, per tant, com a estratègia per millorar hàbits i salut.

- **Crear consciència.** Es fomenta la presa de consciència del que mengem.

- **Proporcionar models.** S'investiga models de comportament alimentari per posar-los a disposició de la societat.

- **Donar respostes culinàries.** Es desenvolupen respostes culinàries concretes a problemes de salut, per contribuir que la gent amb restriccions o limitacions alimentàries pugui continuar gaudint del menjar i facilitar l'adherència a tot tipus de dietes.

PATRIMONI ALIMENTARI I SOSTENIBILITAT

Alícia aplica recerca i coneixement per donar valor als productes del territori i el patrimoni natural, cultural i turístic lligat a la gastronomia.

- **Recerca històrica.** Es fa recerca en cuina i història dels aliments. Es treballen plats de cada època i s'elaboren receptes partint d'aquest coneixement. S'estudia també la gastronomia des d'una visió històrica, interpretant receptaris i aplicant-los com a eina per donar valor a un territori i un patrimoni cultural. A la Fundació es considera que l'estudi de la història és una ciència, un coneixement de processos culinaris que porta a saber d'una societat i el perquè de les pràctiques en un temps concret.

- **Valoració.** Es dissenyen estratègies de valoració territorial basades en les potencialitats gastronòmiques de productes agroalimentaris, pràctiques i tradicions.

- **Dinamització.** Es desenvolupen accions de dinamització territorial i turisme gastronòmic, basades en els productes de la terra, els agents relacionats, la restauració i la cultura gastronòmica local.

- **Divulgació i promoció.** Es fa arribar a tothom el coneixement del patrimoni agroalimentari tradicional i es promocionen els productes de proximitat i de temporada.

- **Horts de Sant Benet.** Es treballen els horts de Món Sant Benet amb la finalitat de difondre i donar a conèixer el patrimoni agroalimentari, i estudiar i recuperar cultius. S'analitzen les característiques i les qualitats gastronòmiques dels productes conreats i la manera com es poden aplicar a la cuina. Es treballa amb restaurants, escoles de restauració, petits productors i empreses d'alimentació sobre aquests productes i se'ls assessora. Alícia està compromesa amb el territori, tots els que hi viuen, els que treballen la terra i els que transformen el producte.

TRANSFERÈNCIA I DIVULGACIÓ DE CONEIXEMENT

Es fa arribar coneixement a empreses i entitats perquè el puguin aplicar. També es fan 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.

ÒRGANS DE GOVERN

El Patronat és l'òrgan que ostenta la representació, l'administració i el govern de la Fundació.

En 2014, el Patronat ha estat format per les persones següents:

PROJECTES

PROJECTES I TREBALLS DE RECERCA I INNOVACIÓ EN CUINA

PROJECTE DE CUINA AL MICROONES

El 2014 s'ha continuat el projecte de recerca i innovació, en col·laboració amb Lékué, per estudiar la cuina al microones. Es tracta d'un estudi metodològic i sistemàtic a través del qual s'investiguen les diferents coccions dels aliments dins del microones. Es treballa per optimitzar els temps de cocció dels aliments i obtenir-ne els millors resultats organolèptics. Es desenvolupen tècniques que milloren els resultats finals de les elaboracions, s'investiga científicament per aclarir els dubtes referents al tipus de tecnologia utilitzada i es proposen versions d'elaboracions tradicionals amb resultats òptims. Es treballa en la viabilitat del desenvolupament d'utensilis amb valor afegit per a l'usuari, tenint en compte les seves necessitats. Des de l'inici del treball, s'han publicar els següents llibres:

Es fa transferència del coneixement creat a través de tallers i altres mitjans, també directament amb col·laboracions amb empreses. El projecte tindrà continuïtat i ampliarà els camps d'actuació, sempre amb l'objectiu de millorar l'alimentació de persones que dediquen poc temps a la cuina i de facilitar l'alimentació a la gent gran, perquè amb aquest electrodomèstic es pot cuinar de manera segura, ràpida, fàcil, saludable i eficient. El microones també ha esdevingut un procés de cocció objecte d'estudi pels grans beneficis de seguretat i alhora de qualitat que té, com a eina per donar resposta a l'alimentació de persones amb intoleràncies i al·lèrgies alimentàries.

PLATS
DE CULLERA I FORQUILLA
Una alimentació sana en 3 passos

LÉKUÉ

15 RECEPTES SENZILLES CREADES PER LA FUNDACIÓ ALÍCIA

DE LA CUINA A LA TAULA
EN 10 MINUTS
3 PASSOS i llest!

LÉKUÉ

bon appétit!

35 RECEPTES CREADES AMB LA FUNDACIÓ ALÍCIA

MicroTrucs

Trucs i maneres d'alimentar-te d'una forma sana amb el teu microones

SEMPIO PROJECT INTERNATIONAL

Continuació del projecte iniciat amb l'empresa coreana Sempio l'any 2012 amb l'objectiu d'investigar les possibilitats dels productes jang (derivats de la soia) en el vessant saludable de l'alimentació. S'ha desenvolupat coneixement sobre les propietats de la soia fermentada i s'han detectat les oportunitats que poden aportar els productes jang per contribuir a millorar l'alimentació occidental, tenint en compte les característiques i l'herència de la dieta coreana (baixa en greixos i alta en aliments d'origen vegetal); una bona opció per reforçar una dieta sana i equilibrada.

A més, el 2014 el projecte s'ha centrat en dues actuacions diferenciades: investigar i innovar en noves variants de les salses de soia i aplicar el mètode d'Alícia a les delegacions de Sempio a la Xina i als Estats Units. El projecte tindrà continuïtat el 2015 i se centrarà en la recerca de noves variants i en l'aplicació de salses de soia en l'alimentació de col·lectivitats del sector de la salut.

LLAGURT GELAT

RECEPTARI DE IOGURT NATURAL I GELAT

S'han desenvolupat diferents opcions de maridatge per elaborar receptes atractives i saludables que fomentin el consum del iogurt natural i gelat a casa, i que siguin significativament representatives de l'estacionalitat tardor-hivern, quan el consum de gelat i de iogurt disminueix.

COMAXURROS

Estudi, juntament amb els emprenedors i creadors de l'empresa Comaxurros de Barcelona, per millorar les elaboracions de fregits amb oli d'oliva: xurros, tant dolços com salats. L'estudi s'ha centrat a millorar les tècniques de fregit d'aquestes elaboracions, allargar la vida útil del producte i millorar-ne al màxim la qualitat.

ELABORACIÓ CONSERVA DE SONSO

Projecte de R+D per desenvolupar una conserva de sonso que presenti una textura diferencial, aconseguir la màxima eficiència en el procés de conserva per mantenir-ne la textura i innovar en l'optimització de gustos i variants de productes naturals que s'addicionen a la conserva.

PROJECTES PER A LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA I ELS PRODUCTORS

A petició d'empreses del sector alimentari i de productors, es van efectuar diversos treballs per desenvolupar nous productes i es van organitzar sessions d'ideació amb equips de R+D per transferir a la indústria alimentària el coneixement creat a Alícia i poder encaixar amb les necessitats d'aquesta.

Es van desenvolupar diversos projectes d'innovació per crear nous productes i per millorar l'acceptació de l'oferta ja existent. Els treballs d'Alícia per a la indústria alimentària es van agrupar en:

ESTUDI DE PRODUCTES I INGREDIENTS

- Anàlisi de canvis en els paràmetres de cocció i composició d'un producte per adaptar-lo a unes necessitats concretes.
- Innovació per adaptar els aliments a les noves maneres de cuinar.
- Aplicació de tècniques i coneixement científic i de cuina, treballant la textura i altres paràmetres dels ingredients i productes per facilitar-ne el tractament a la cuina i adaptar-ne el consum a tot tipus de necessitats de les persones.
- Innovació en cuina per millorar l'aliment i la seva acceptació

ESTUDI DE PROCESSOS I APLICACIONS

- Investigació de les transformacions dels productes a la cuina, mitjançant tècniques i coneixement científic.
- Anàlisi dels processos que intervenen en la transformació dels aliments: línia freda, cuina al buit, fregits i altres coccions

VALORACIÓ SENSORIAL

- Impuls de la valoració sensorial de tendències gastronòmiques. Estudi de les possibilitats culinàries del producte i dels maridatges més apropiats.
- Anàlisi sensorial de qualsevol paràmetre relacionat amb els aliments i productes fets des de totes les visions i perfils, multidisciplinaris, que es troben a Alícia.

INVESTIGACIÓ CONJUNTA

- Formació d'equips de treball amb grups de diferents àmbits (R+D, màrqueting, desenvolupament) per investigar processos i productes des del coneixement i les necessitats de l'empresa.

R+D EN TRACTAMENT D'ALIMENTS / R+D EN CUINA

- Execució i desenvolupament de projectes de R+D per obtenir i millorar els productes alimentaris i els processos.

CURSOS I TALLERS

- Disseny i organització de cursos i tallers sobre productes, processos i aplicacions a la cuina, adaptant-los a les necessitats i els requeriments que es demanen.

EMPRESES I ENTITATS

AMB LES QUE ALÍCIA HA DESENVOLUPAT PROJECTES DE RECERCA I INNOVACIÓ

PROJECTES

PROJECTES I TREBALLS DE SALUT I BONS HÀBITS ALIMENTARIS

PROGRAMA TAS. EL PROJECTE ARRIBA A LES ESCOLES

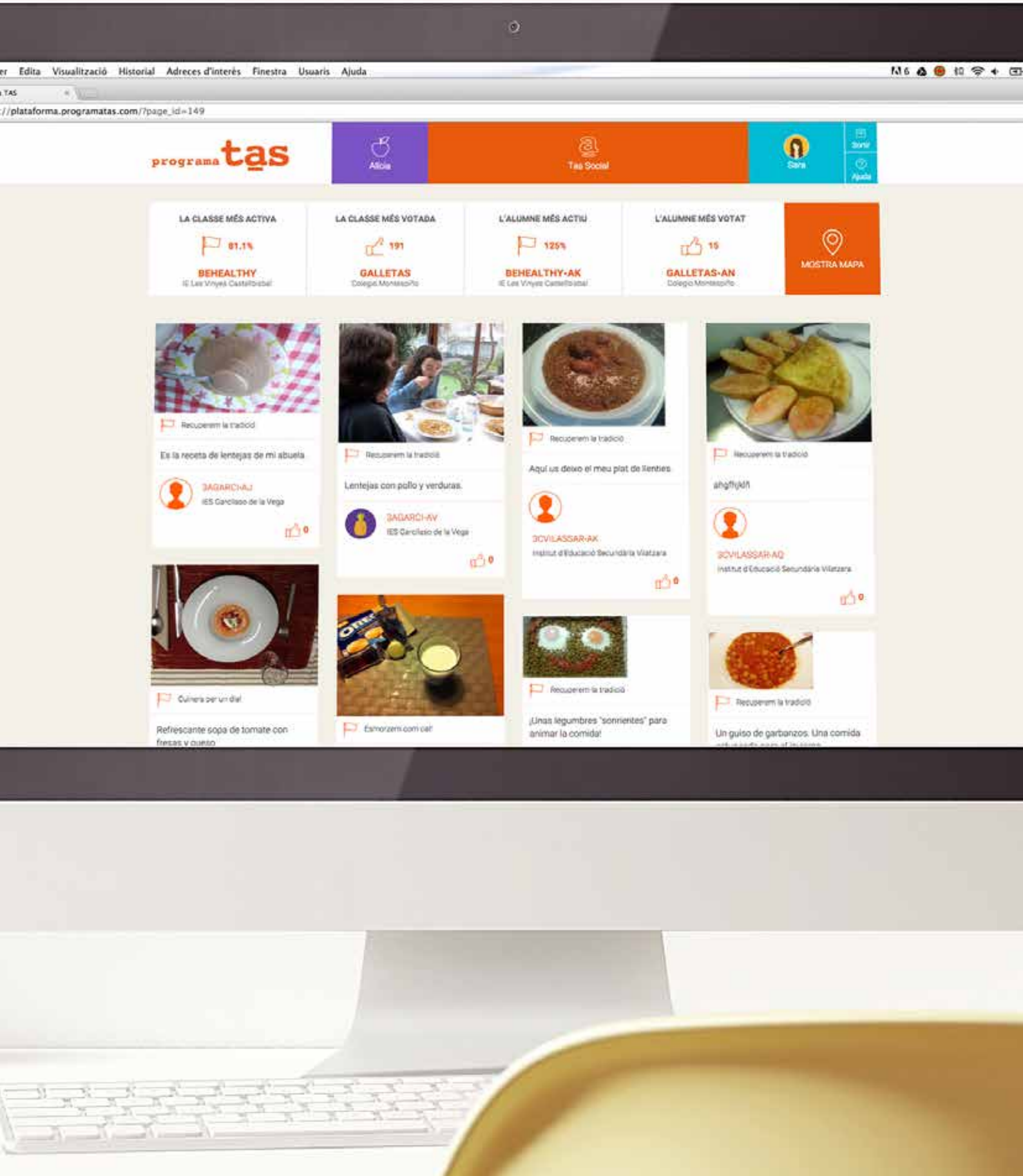
El programa TAS ("Tu i Alícia per la Salut") és un projecte creat per la Fundació Alícia i patrocinat per Mondelez International Foundation, amb l'objectiu de millorar els hàbits d'alimentació i activitat física dels adolescents de tercer d'ESO de tot Espanya. El programa es va iniciar el 2011 i durant dos anys ha fet diferents intervencions directes en 79 centres educatius d'arreu de l'Estat (amb un total de 2.500 alumnes), posant en pràctica una metodologia educativa i avaluant-ne l'impacte sobre els hàbits dels estudiants. Es pot consultar tota la feina feta i els resultats obtinguts a www.programatas.com.

Un aspecte important per ressaltar són els plantejaments innovadors desenvolupats pel programa, entre els quals destaquen: l'aposta per la cuina com a eina bàsica per menjar millor; l'oci actiu com a eina per fomentar l'activitat física; l'adolescència com a edat del grup a qui va dirigit el programa, ja que aquest és un moment clau en l'adquisició d'autonomia i el col·lectiu esdevé un referent de promoció de bons hàbits i un exemple que segueixen els més petits de l'escola. Finalment, també és un plantejament innovador del programa el fet que els mateixos alumnes són els que han de donar propostes o solucions als hàbits que han de millorar. Per això implicar-hi els adolescents, fent-los agents actius de la seva salut, es considera la millor manera de fer progressar els hàbits alimentaris.

Un cop finalitzades les intervencions educatives presencials i comprovada l'efectivitat del programa i l'impacte positiu que ha tingut en el comportament dels adolescents, es va crear una plataforma pensada per arribar al màxim de centres possible i ajudar el professorat d'una manera pràctica, senzilla i gratuïta a treballar en la promoció i la millora dels hàbits. D'aquesta manera, el 2014 es va adaptar la metodologia TAS al currículum escolar.

La plataforma desenvolupada posa a disposició del professorat de tercer d'ESO diversos itineraris educatius per poder dur a terme el programa: tutoria, optativa, eix transversal trimestral i eix transversal exprés, amb una sèrie de sessions planificades (teòriques, pràctiques i de treball) i tot el material preparat i els recursos necessaris per treballar els hàbits alimentaris i d'activitat física dels alumnes d'una manera pràctica i motivadora per als adolescents. A més del treball que es fa dins de l'horari escolar, i aprofitant les noves tecnologies, el programa disposa d'una aplicació perquè els alumnes continuïn treballant el que han après a les diferents sessions.

Al final del 2014 s'hi havien adherit 62 classes de tercer d'ESO (1.500 alumnes), que han treballat el programa TAS a través de la plataforma en línia des dels diferents itineraris.


Edita Visualització Historial Adreces d'interès Finestra Usuaris Ajuda
//plataforma.programatas.com/?page_id=149
programa tas
Alicia
Tas Social
Sara
Sortir
Ajuda
LA CLASSE MÉS ACTIVA
81.1%
BEHEALTHY
IE Les Vinyes Castelfabat
LA CLASSE MÉS VOTADA
191
GALLETAS
Colegio Montesorfo
L'ALUMNE MÉS ACTIU
125%
BEHEALTHY-AK
IE Les Vinyes Castelfabat
L'ALUMNE MÉS VOTAT
15
GALLETAS-AN
Colegio Montesorfo
MOSTRA MAPA
Recuperem la tradició
Es la receta de lentejas de mi abuela
3AGARCHAJ
IES Garcilaso de la Vega
0
Recuperem la tradició
Lentejas con pollo y verduras.
3AGARCI-AV
IES Garcilaso de la Vega
0
Recuperem la tradició
Aquí us deixo el meu plat de llenties
3CVILASSAR-AK
Institut d'Educació Secundària Vilatzara
0
Recuperem la tradició
ahgffjkfl
3CVILASSAR-AQ
Institut d'Educació Secundària Vilatzara
0
Cuinera per un dia!
Refrescante sopa de tomate con fresas y queso
Esmorzem com cal
Recuperem la tradició
¡Unas legumbres "sonrientes" para animar la comida!
Recuperem la tradició
Un guiso de garbanzos. Una comida

ALIMENTACIÓ DURANT EL TRACTAMENT DEL CÀNCER

Projecte conjunt amb l'Institut Català d'Oncologia, en què es treballa amb especialistes, personal sanitari i grups de pacients per elaborar una col·lecció de publicacions de petit format amb recomanacions alimentàries per a les persones que es troben en tractament d'un càncer.

La col·lecció, amb el títol "Menjar durant el Tractament del Càncer", estarà formada per nou publicacions que tenen com a objectiu principal donar pautes senzilles i pràctiques per ajudar a gestionar diàriament l'alimentació durant la malaltia. Els continguts es desenvolupen el 2014 i el 2015 i es distribuiran en les publicacions següents:

- Una guia de recomanacions generals sobre alimentació durant el tractament: les pautes bàsiques que actualment es recomana de seguir per tal de mantenir un estat nutricional al millor possible.

- Una publicació sobre algunes de les creences i mites més comuns sobre alimentació durant el tractament.

- Guies específiques sobre alimentació i localitzacions concretes de tumors amb l'objectiu d'oferir recomanacions dietètiques i culinàries i consells concrets a les necessitats de cada tipus de pacient i també informar dels efectes secundaris de cada tractament.

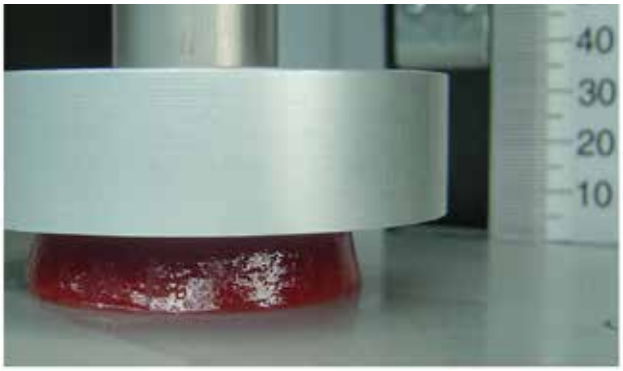
GUIA ALIMENTACIÓ DE TEXTURA MODIFICADA

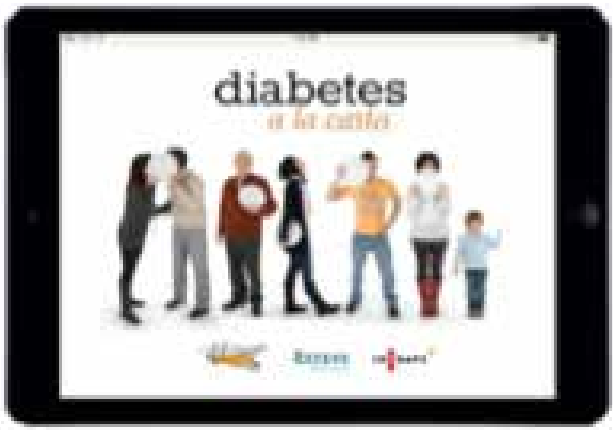
Inici de l'elaboració d'una guia sobre alimentació amb textura modificada. El projecte se centra en la necessitat, en determinades situacions, d'adaptar la textura dels aliments per poder-se alimentar de manera segura i alhora continuar mantenint tots els altres aspectes bàsics d'un menjar bo i acceptat. El fet que s'hagi d'adaptar la textura no ha de fer que l'alimentació no sigui satisfactòria, equilibrada o que no s'adapti a les característiques individuals, socials o culturals de cadascú.

L'eina utilitzada per aconseguir aquest fi és la cuina, entesa com el procés de transformació dels aliments que permet fer-los més apetents i aportar plaer a l'individu, i també la cuina com a eina que permet modificar els aliments per adaptar-los a les necessitats de cada persona.

La guia es treballa en dues parts diferenciades. En la primera es desenvolupa el coneixement necessari per fer un bon triturat i per entendre'n el procés. En la segona es treballa l'exemplificació dels conceptes desenvolupats a partir de receptes.

Part d'aquest projecte es desenvolupa amb al col·laboració de l'Agència Catalana de Salut Pública.





DIABETIS

Alícia treballa des del 2008 per contribuir a millorar la qualitat de vida de les persones amb diabetis fomentant un alimentació saludable i saborosa, alhora adaptada a les seves necessitats i controlada pel que fa als hidrats de carboni. Els treballs i estudis sobre la diabetis es fan amb el projecte "Diabetis a la carta" i també a través de la participació en estudis clínics i de recerca.

"Diabetis a la carta" és un projecte educatiu patrocinat pels Laboratoris Esteve, S.A. que es desenvolupa conjuntament amb els professionals de l'IDIBAPS (Institut d'Investigacions Biomèdiques Agustí Pi i Sunyer). Es treballa en receptaris, disseny de materials i organització de tallers educatius orientats a persones diabètiques, a les famílies i al personal sanitari. El 2014, a més d'incorporar nous continguts al web (diabetesalacarta.org), organitzar sessions de formació, tallers i materials, s'ha desenvolupat i posat en funcionament l'aplicació per a dispositius mòbils (APP) amb els continguts del web, amb l'objectiu de facilitar a les persones amb la patologia l'accés a informació necessària en qualsevol moment.

També durant el 2014 s'ha participat amb el CIBERDEM en la realització de l'estudi Pilchardus, assaig clínic que busca posar a prova la hipòtesi que una dieta rica en sardines millora el control metabòlic en pacients amb diabetis mellitus tipus 2. Els objectius de l'estudi se centren a avaluar els efectes de la dieta en el control glucèmic, marcadors d'inflamació, pressió arterial, metabolisme lipídic i microbiota intestinal de pacients diagnosticats recents o sense tractament farmacològic.

ALIMENTACIÓ PER A LA SÍNDROME DE L'INTESTÍ IRRITABLE

Projecte finançat per Boehringer Ingelheim España per analitzar i desenvolupar recomanacions dietètiques per a l'alimentació de persones afectades per la síndrome de l'intestí irritable, així com per crear una guia nutricional, eines, estris i objectes que facilitin el control de l'alimentació d'aquests pacients.

APP RENAL

La Fundació Alícia i la Fundació Althaia, amb el suport d'AMGEN, han desenvolupat una eina gratuïta per facilitar l'alimentació de persones amb hipertensió i/o insuficiència renal. L'objectiu és facilitar que els pacients amb patologies renals s'adhereixin a la dieta que necessitin i puguin menjar sense renunciar a una alimentació gustosa i de qualitat.

Pukono és el nom de l'aplicació per a dispositius mòbils (telèfons i tauletes) que s'ha desenvolupat. El recurs permet visualitzar un semàfor renal mitjançant un cercador d'aliments, de manera que informa en vermell (aliment que cal evitar), ambre (cal limitar-ne el consum) o verd (es permet) sobre la seguretat de l'aliment consultat pel que fa a sodi, potassi i fòsfor, que són els minerals que tenen un efecte més directe en la insuficiència renal. Així, amb l'aplicació es pot visualitzar de manera clara i entenedora quins aliments es poden menjar, quins s'haurien d'evitar, quins cal consumir amb prudència i una col·lecció molt útil de menús i receptes fàcils d'elaborar i adaptades a aquestes patologies.

El nom de Pukono fa referència a la pregunta "puc o no?" que se solen fer les persones que han de seguir una dieta estricta a l'hora de triar el menjar. Que el nom Pukono contingui la p i la k és indicatiu dels minerals (el fòsfor i el potassi) que cal evitar en l'alimentació dels afectats per aquestes patologies.

L'aplicació està disponible des de l'octubre de 2014 a App Store i Google Play.

PROJECTE EUROPEU OPTIFEL D'ALIMENTACIÓ ADAPTADA A LA GENT GRAN

Alícia participa, des del setembre de 2013, en el projecte europeu Optifel per al desenvolupament de productes alimentaris adaptats a persones grans.

A Europa, el nombre creixent de persones grans que viuen soles és cada cop més alt. Per aquest fet i per evitar la malnutrició d'aquest col·lectiu, s'estan estudiant les necessitats alimentàries que tenen i desenvolupant productes que s'adaptin a les necessitats i situacions de vida d'aquestes persones per aconseguir que puguin ser més autònomes, i alhora ajudar-les a preservar un estat nutricional bàsic per tenir una bona qualitat de vida.

El projecte està liderat pel centre tecnològic francès INRA (Institut National de la Recherche Agronomique), i Alícia forma part del grup de centres i empreses del projecte europeu aprovat en la convocatòria FP7-KBBE-2012-6, dins el tema "Personalised approaches to food production and distribution".

L'objectiu del projecte és desenvolupar productes alimentaris adaptats a les necessitats, gustos, hàbits i limitacions de la gent gran per contribuir a millorar-ne la salut. En el projecte hi participen 27 entitats i empreses més, entre les quals destaquen la Universitat de Wageningen, la Universitat de Leeds i entitats del país com l'IRTA i les empreses Casa Mas i Emporhotel.

OPTIFEL
food for elderly

CONGRÉS "ALTRES MANERES DE MENJAR: RESTRICCIONS, CONVICCIONS I TRIES"

Preparació, juntament amb l'ODELA, d'un nou congrés, en aquest cas sobre particularismes alimentaris. El Congrés tindrà lloc del 9 al 12 de juny de 2015. El dia 9 es farà un precongrés tècnic a la Fundació Alícia i els dies 10, 11 i 12 es faran les sessions científiques entre La Pedrera i la Facultat de Geografia i Història de la Universitat de Barcelona.

OTRAS MANERAS DE COMER
restricciones / convicciones / elecciones

LA NOVA GASTRONOMIA DEL TIBIDABO

El Parc d'Atraccions i la Fundació Alícia van signar un acord de col·laboració per crear una oferta gastronòmica saludable i diferencial per a l'espai de restauració Aeroport (amb capacitat per a 348 comensals) del Tibidabo. L'objectiu ha estat convertir aquest espai en el punt de referència gastronòmica del Parc.

Amb el lema "Menja sa, menja divertit", la nova oferta gastronòmica dissenyada per Alícia presenta propostes que combinen diversió i salut. El desenvolupament del projecte s'ha complementat, a més, amb tallers sobre bons hàbits alimentaris i cuina saludable per al personal del Tibidabo.

Amb la millora de l'oferta gastronòmica, Tibidabo i Alícia treballen per conscienciar el públic amb valors com la importància de seguir una dieta saludable o la necessitat de reduir el malbaratament alimentari.

PROJECTE SI (PROGRAMA SALUT INTEGRAL) - FUNDACIÓ SHE

Col·laboracions en el programa SI de la Fundació SHE (Science, Health and Education), de Valentí Fuster, per difondre hàbits de vida saludables que contribueixin a una bona salut cardiovascular i una bona qualitat de vida. El programa SI incideix en quatre components: adquisició d'hàbits d'alimentació saludable, activitat física, coneixement del cos i gestió de les emocions.

COL·LABORACIÓ EN LA NOVA EDICIÓ DE „SOM EL QUE MENGEM“

“Som el que mengem” és una campanya impulsada per la Fundació FC Barcelona, amb la col·laboració de la Fundació Alícia, la Fundació SHE (Science, Health and Education), l’Obra Social “La Caixa”, l’Institut de Mercats de Barcelona, la Fundació Dieta Mediterrània, la Generalitat de Catalunya i l’Ajuntament de Barcelona.

Alícia ha participat amb tallers itinerants d‘alimentació saludable i amb continguts per al web www.somelquemengemfcb.cat.

TALLERS DE CUINA PER A RESTAURADORS AMED

En col·laboració amb l’Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), s’han organitzat tallers per a cuiners i cuineres dels establiments de restauració que en els darrers anys han rebut l’acreditació Amed, com a restaurants promotors d’alimentació mediterrània.

La innovació, la tradició, el territori, la sostenibilitat i la salut són els punts referencials dels tallers, conduïts per un cuiner de la Fundació i dietistes nutricionistes de l’ASPCAT i Alícia.

Amed és una acreditació que lidera l’ASPCAT i que promou, identifica i acredita els establiments de restauració que promouen 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.

Al final del 2014, Catalunya tenia més de 300 establiments acreditats repartits entre 84 municipis, amb capacitat per oferir alimentació mediterrània a aproximadament 48.000 comensals diàriament.

COL·LABORACIÓ EN EL PORTAL WEB FAROS

FAROS, l'Observatori de la Salut de la Infància i l'Adolescència, de l'Hospital de Sant Joan de Déu de Barcelona, és un portal de referència amb informació actualitzada i de qualitat sobre salut infantil. En aquest portal hi ha informació sobre les diferents malalties i símptomes habituals entre els infants, ordenats per índexs temàtics, amb articles, consells de salut, esdeveniments, vídeos, enllaços, etc.

Alícia col·labora en alguns continguts d'aquest portal, que té més de dos milions de visites anuals, amb assessorament nutricional i culinari per millorar els hàbits de salut d'infants i adolescents. Alícia aporta continguts periòdics, articles i vídeos de cuina per a l'apartat del web que s'identifica com a "FAROS - Família-receptes".

COL·LABORACIÓ AMB L'ASSOCIACIÓ ESPANYOLA CONTRA EL CÀNCER

La nutrició és un dels aspectes més importants dels malalts oncològics. Alícia col·labora amb l'Associació Espanyola contra el Càncer aportant continguts per a l'apartat "Alimentació/Receptes" del web: www.aecc.es.

COL·LABORACIÓ AMB L'AGÈNCIA CATALANA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

Tenir alguna al·lèrgia o intolerància alimentària comporta haver de renunciar a certes preparacions i elaboracions culinàries. Alícia treballa perquè la gent amb alguna restricció o limitació d'aquest tipus pugui continuar gaudint del menjar. Per aquest motiu col·labora amb l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) aportant receptes i recursos per a persones al·lèrgiques o amb intoleràncies alimentàries en un dels portals públics de referència: www.gencat.cat/salut/acsa

Generalitat de Catalunya
Agència Catalana de Seguretat Alimentària

EMPRESES I ENTITATS

AMB LES QUE ALÍCIA HA DESENVOLUPAT PROJECTES DE SALUT I BONS HÀBITS ALIMENTARIS

Mondelēz International

Sempio

ICO Institut Català d'Oncologia

Generalitat de Catalunya Departament de Salut

ESTEVE

odela Observatorio de la Alimentación

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

IDIBAPS Institut d'Investigacions Biomèdiques August Pi i Sunyer

Boehringer Ingelheim

althaia

AMGEN

SHE Foundation for Science, Health and Education

FUNDACIÓ FCBARCELONA

Sant Joan de Déu Hospital Materndinfantil Universitat de Barcelona

Generalitat de Catalunya Agència Catalana de Seguretat Alimentària

TIBIDABO

LéKUé

aecc Contra el Càncer

SEVENTH FRAMEWORK PROGRAMME

PROJECTES

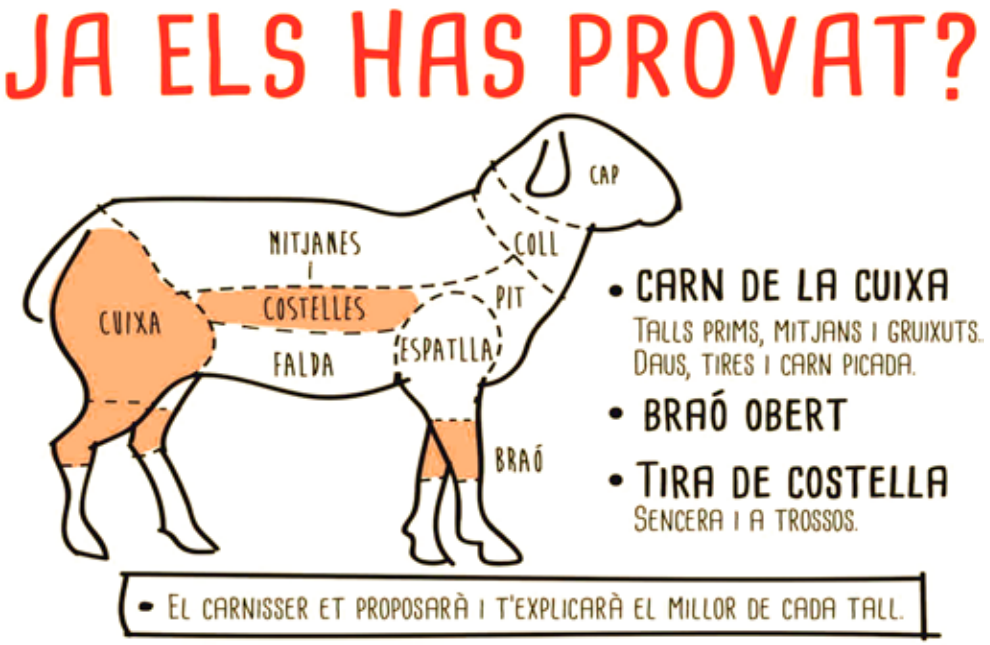
PROJECTES I TREBALLS DE PATRIMONI ALIMENTARI I SOSTENIBILITAT

ESTUDI DE VALORACIÓ DE LA CUINA DEL XAI

El xai és un animal que ha format part del paisatge del territori català des de fa mil·lennis i que requereix una cria extensiva perquè l'espècie sobrevisqui i se'n puguin obtenir bones carns. És un producte amb una qualitat i unes propietats nutricionals excel·lents, i proporciona un benefici mediambiental perquè l'activitat està molt lligada al territori.

La Fundació Alícia ha desenvolupat un estudi de valoració de la cuina del xai, amb la col·laboració de la Fundació d'Oficis de la Carn. La finalitat del projecte ha estat el reconeixement social del sector oví i la valoració de la carn de xai, tot donant a conèixer les qualitats sensorials, nutricionals i gastronòmiques del producte. El projecte es va emmarcar dins del Pla de recuperació del sector oví/cabrum de Catalunya, que el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural de la Generalitat de Catalunya du a terme per tal de garantir la viabilitat del sector oví a Catalunya.

Com a resultat del treball es va editar un tríptic informatiu per donar a conèixer les característiques de la carn d'oví al consumidor, el document "Descobreix el xai i la seva cuina" i un receptari amb idees partint d'una sèrie de talls que es proposen en el mateix tríptic per fer una cuina ràpida, fàcil i gustosa.



VALORACIÓ DEL PÈSOL NEGRE DEL BERGUEDÀ

Projecte per donar valor al pèsol negre del Berguedà, un producte molt singular i distingit del territori. El treball va ser encarregat per l'Agència del Desenvolupament del Berguedà i estava emmarcat en un projecte de promoció del territori finançat per la Xarxa de Productes de la Terra de la Diputació de Barcelona.

Alícia va efectuar una recerca de material bibliogràfic i informació diversa en referència al pèsol negre, i va experimentar amb els procediments de cocció. Atès que es tracta d'una varietat antiga i no millorada, aquest pèsol presenta coccions llargues i a vegades irregulars, que es van estabilitzar per facilitar la feina als qui el cuinen.

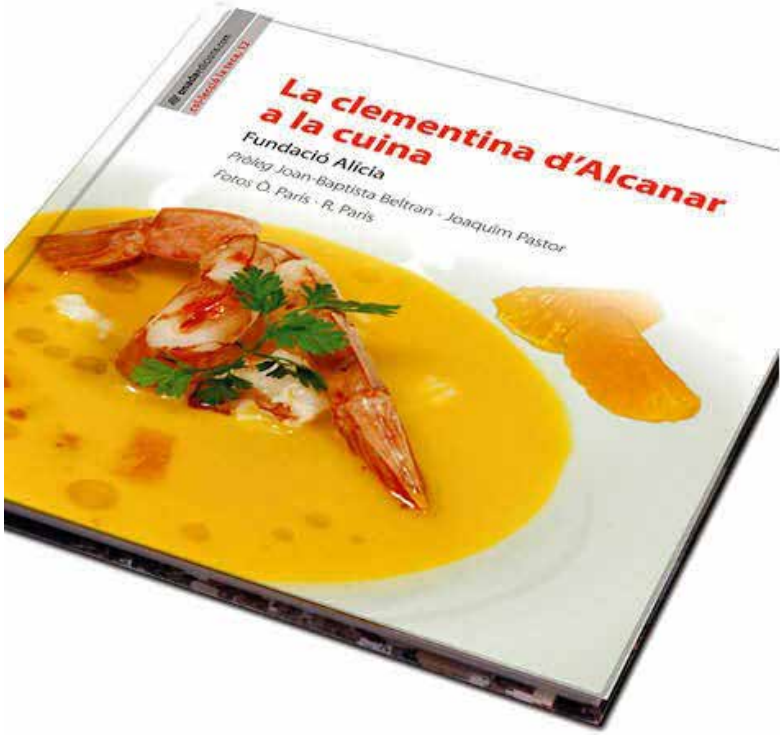
Es va elaborar un receptari partint de textos antics i de receptes tradicionals pròpies del Berguedà, en el qual es van aplicar el coneixement d'altres cultures gastronòmiques i els usos dels llegums, i es va combinar el pèsol amb altres productes del Berguedà.

GASTRONOMIA I OLIS DE LA SÉNIA

Recerca gastronòmica sobre les possibilitats culinàries de la variant d'oli Via Augusta, produïda al territori de la Sénia. El projecte és la continuació d'un cupatge d'olis que la mancomunitat del territori va encarregar a l'IRTA (Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries). Alícia va fer les proves d'aplicació culinària i va divulgar-ne els resultats als restauradors del territori i els productors.

LLIBRE RECEPTARI
‘LA CLEMENTINA D’ALCANAR A LA CUINA’

Desenvolupament d’un receptari de cuina de productes propis del territori d’Alcanar, prenent com a ingredient bàsic la clementina, varietat tradicional de cítric del municipi. El producte es vol potenciar entre els establiments de restauració d’Alcanar, perquè l’element agroalimentari ajudi a la difusió turística del municipi. El receptari es basa en la varietat nul·les, tot i que s’ha fet extensible a altres varietats de la clementina de la IGP Terres de l’Ebre.



PROJECTE DE VALORACIÓ DEL PATRIMONI AGROALIMENTARI DEL PALLARS JUSSÀ

Projecte de promoció de la gastronomia del Pallars, que treballa les possibilitats culinàries dels productes del territori, investiga i aprofundeix en el fet cultural vinculat a la gastronomia, i proposa i crea eines de divulgació en el terreny gastronòmic i cultural. El treball s’ha dut a terme conjuntament amb tècnics de l’Ajuntament de Tremp, restauradors, productors i agents del territori. La feina desenvolupada ha estat un complement de la que ha fet l’Ajuntament amb els projectes “Al teu gust, aliments del Pallars” i “Traiem-ne més profit”.

DESENVOLUPAMENT DE LA PROPOSTA GASTRONÒMICA MANRESA 2022

Projecte que té per objectiu potenciar la gastronomia de la comarca del Bages dins el marc del Pla director Manresa 2022. Alícia va ser l'encarregada de coordinar el grup de gastronomia definit pel pla i desenvolupar propostes, que s'havien de consensuar amb els agents del sector alimentari i restauració per identificar l'oferta i els productes gastronòmics diferencials per a la ciutat. La base conceptual del treball és el vincle de Sant Ignasi de Loiola amb el territori i els eixos generals que determina el pla director per a Manresa: camí, acollida i llum.

MANRESA 2022

LA CUINA DE JOAN AMADES

Treball de recerca per dinamitzar la gastronomia de Sant Quintí de Mediona a partir del *Costumari català* del gran folklorista català Joan Amades. El projecte és un encàrrec de la Diputació de Barcelona i de l'Ajuntament de Sant Quintí de Mediona i té com a objectiu posar el municipi en el mapa gastronòmic de la comarca del Penedès, dotant-lo d'identitat pròpia, amb la implicació de restauradors i agents del territori.

El projecte serà lliurat el 2015 i s'emmarca en els actes commemoratius que durant aquest any es duran a terme amb motiu dels 125 anys del naixement de Joan Amades (1890-1959).

DISSENY DE TALLERS
MONESTIR DE SANTA MARIA DE PEDRALBES

Desenvolupament de continguts i disseny de tallers divulgatius i demostratius que aprofundeixen en el coneixement de dos aspectes concrets i fonamentals de la dietètica medieval: l'alimentació i el beure. El taller principal es va identificar amb el nom *"Regimen sanitatis. Salut i alimentació a l'edat mitjana"* i forma part de l'oferta del Reial Monestir de Santa Maria de Pedralbes de Barcelona des de l'octubre de 2014.

Generalitat de Catalunya
Agència Catalana de Seguretat Alimentària

VALORACIÓ DE LA CASTANYA DE PRADES

Projecte per valorar les opcions gastronòmiques de les diferents varietats de la castanya de Prades tipificades per l'IRTA (cella ampla, Pere Andreu, primerenca i tardana). El treball va ser impulsat pel Departament d'Assessorament Rural i Innovació Tecnològica dels Serveis Territorials de Tarragona, òrgan derivat del DARP, i és complementari al Pla de recuperació dels castanyers de la serra de Prades (molt malmesos per les plagues i amb un alt índex de mortalitat).

La finalitat del projecte és dotar els productors d'arguments de valor pel que fa a la qualitat gastronòmica de la castanya per mantenir el pla de recuperació iniciat.

COL·LABORACIÓ AMB L'AGÈNCIA CATALANA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

Amb la finalitat de treballar per a la reducció del malbaratament alimentari i aprofitar al màxim els aliments que habitualment consumim, periòdicament Alícia col·labora amb l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària publicant receptes en les quals es descobreix que hi ha sobres d'aliments que serveixen per elaborar plats de gran qualitat gastronòmica sense grans complicacions (www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir3633/doc35258.html).

EMPRESES I ENTITATS

AMB LES QUE ALÍCIA HA DESENVOLUPAT 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

AJUNTAMENT DE SANT QUINTÍ DE MEDIONA

Diputació Barcelona

Generalitat de Catalunya
Agència Catalana de Seguretat Alimentària

Ajuntament de tremp

Ajuntament d'Avinyó

Ajuntament de Mataró

Ajuntament de Navarcles

Ajuntament de Sant Fruitós de Bages

Pla de BAGES

PMA

TALLERS

El taller és l'eina de divulgació per excel·lència de la Fundació Alícia, mitjançant la 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.

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 o a les del sol·licitant, són una de les activitats públiques de divulgació més sol·licitades i de més èxit de la Fundació.

Seguidament es detalla una mostra dels tallers a la carta organitzats durant l'any 2014.

TALLERS ASSOCIATS A AFECCIONS DE SALUT

Tallers de divulgació i demostració de cuina adaptada als requeriments alimentaris de diferents tipus d'afeccions de la salut. 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.

- Hipertensió i afectacions renals (Jornades Catalanes sobre Hipertensió Arterial).
- Diabetis (Curs d'Educació Terapèutica de l'Hospital Clínic de Barcelona).
- Diabetis (Laboratoris Esteve).
- Al·lèrgies i intoleràncies (Ajuntament de Tremp).
- Alimentació saludable pediatria CAPI (Fundació Catalana de Pediatria).

TALLERS DE BONS HÀBITS, CUINA i ALIMENTACIÓ SALUDABLE 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 (La Corunya, Barcelona)
- Universitas Telefónica
- Institut Català de la Salut

TALLERS D'ALIMENTACIÓ EN RESIDÈNCIES GERIÀTRIQUES

Tallers per a cuiners de les residències. Sessions demostratives de les característiques de l'alimentació per a les persones grans, la planificació dels menús d'una residència i la dieta triturada.

TALLERS GLOBALS - GIMCANES

Format de tallers que permet conèixer, des de la participació activa i l'experimentació, la feina que es fa a la Fundació Alícia: tractament dels productes i processos, innovació, experiències sensorials, noves maneres de cuinar, l'alimentació i la salut, els hàbits alimentaris i la vinculació dels productes amb el territori. L'amplitud d'activitats i continguts s'adapta a la mida dels requeriments de cada col·lectiu. Són tallers que combinen la distracció amb la transferència de coneixement.

- Preparados Alimenticios.
- Museum of Science – Boston.
- The Loft 8 Marketing and Communication.

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.

- Institut Municipal de Mercats de Barcelona
- Lékué
- Consell Comarcal de l'Anoia
- Consell Comarcal del Bages
- Fundació Catalunya-La Pedrera: programa Professors i Ciència.
- Organisme Autònom de Desenvolupament de la Conca de Barberà
- Diputació de Barcelona
- Consorci GAL Alt Urgell-Cerdanya
- Moianès Desenvolupament, SLU
- Servicio Nacional de Aprendizagem Comercial SENAC (Brasil) - programa Diamond
- Culinary Tours International
- Institut Municipal de Serveis Socials de Barcelona
- University of Surrey (Regne Unit)
- Borges Mediterranean Group
- Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT)

Museum of Science.

PORTFÓLIO DIAMOND

O conhecimento é para sempre

UNIVERSITY OF SURREY

Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública de Catalunya

Mercats de Barcelona

ACTES RELLEVANTS

MASTER CLASS DE CUINA SOLIDÀRIA.
FESTES DE LA LLUM DE MANRESA
Manresa, febrer de 2014

El Teatre Kursaal de Manresa va acollir el dissabte 22 de febrer una master class per analitzar el passat, el present i el futur de la cuina de Manresa i el Bages. La classe, organitzada per l'Associació Cuineres del Bages, dins els actes de la Llum, va tenir la col·laboració de la Fundació Alícia, l'Escola d'Hoteleria Joviat, l'Escola de Cuina Lleure, Cafès del Bages i Garoina.

L'acte va ser una acció solidària per aconseguir fons per a beques de menjador destinades a escolars de la comarca del Bages. L'actuació va omplir totalment el teatre, que, de manera excepcional, va esdevenir un plató de cuina demostrativa i va omplir d'olors de cuina l'aforament.

PRESENTACIÓ DEL RECEPTARI DE LA CUINA DELS MATINERS D'AVINYÓ
Món Sant Benet, febrer de 2014

Presentació del projecte de la cuina dels Matiners d'Avinyó a les instal·lacions de la Fundació Alícia, amb la presència dels restauradors i els comerciants del municipi bagenc juntament amb el batlle, Eudald Vilaseca, i altres responsables de l'Ajuntament.

El projecte, desenvolupat per la Fundació Alícia, es va basar a recuperar receptes històriques del temps de la Guerra dels Matiners (1849) per dinamitzar la Fira dels Matiners d'Avinyó des d'un punt de vista gastronòmic. Aquestes receptes van ser recopilades i executades per l'equip d'Alícia per donar eines als restauradors del municipi que els permetessin portar la cuina original de mitjan segle XIX a la taula.

ÉCOTROPHÉLIA 2014

Món Sant Benet, març de 2014

Alícia va tornar a acollir la final dels premis Écotrophélia, una competició d'àmbit estatal i europeu entre estudiants universitaris que té com a objectiu crear productes alimentaris ecoinnovadors. Integrada en el projecte europeu Ecotrofood, la competició vol fomentar la creativitat i la innovació entre els futurs professionals del sector de l'alimentació i les begudes. Es premia el caràcter innovador i mediambiental de qualsevol fase del producte.

El resultat dels premis 2014 va ser:
1r premi: INFUSTICK, Universitat de Granada
Infusió que mitiga la síndrome premenstrual i dóna solució als símptomes fisiològics i emocionals.

2n premi: AROCOL, del CESIF de Madrid.
Producte en pols obtingut mitjançant la deshidratació a partir de subproductes de la indústria hortofructícola.

3r premi (ex aequo): HomeVAC, del Basque Culinary Center, i Ekoteno, de la Universitat Politècnica de València.
Quètxup ecològic gurmet de colors elaborat amb les pràctiques autoritzades en agricultura ecològica.

ÉCOTROPHÉLIA

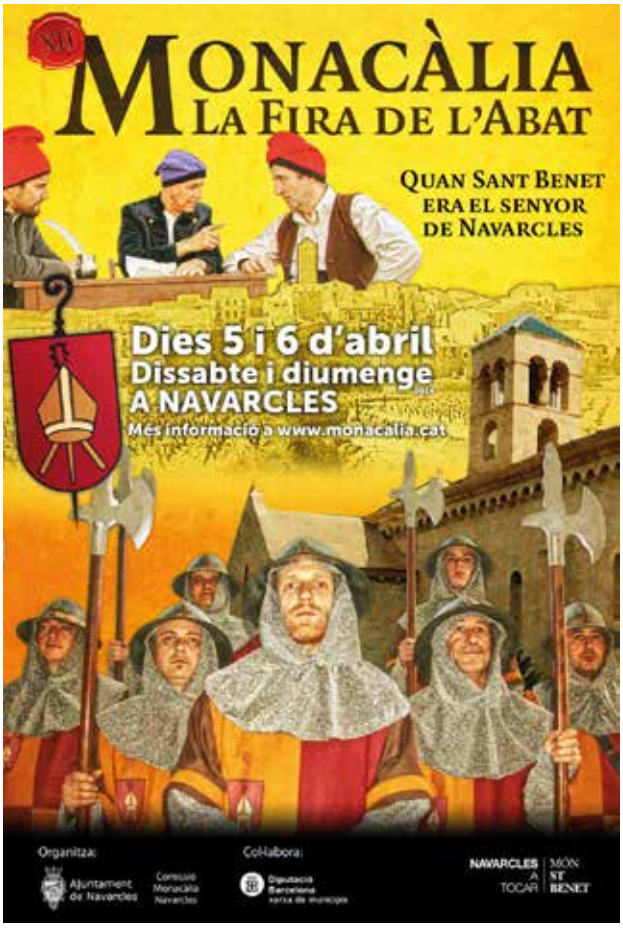
MONACÀLIA 2014 COMENÇA A LA FUNDACIÓ ALÍCIA

Món Sant Benet, abril de 2014

El 3 d'abril de 2014, a la seu de la Fundació Alícia i en el marc de "Monacàlia, la Fira de l'Abat", que se celebra a Navarcles, es va fer l'acte de presentació del llibre La cuina de Monacàlia. En aquesta publicació es mostren amb detall 80 receptes monacals interpretades pels restauradors de Navarcles i la Fundació Alícia, i cuinades en anteriors edicions de Monacàlia.

Els restauradors Lluís Morell (Restaurant Can Patoi), Francesc Gil (Restaurant Muntané) i Agustí Benito (Restaurant Agustí), juntament amb Núria May, de la Fundació Alícia, van elaborar receptes inspirades en el llibre presentat i en altres de tradició monacal, que van ser degustades pels assistents.

Monacàlia és una festa en la qual se celebra la relació entre el municipi navarclí i el monestir de Sant Benet de Bages. Aquest darrer va ser fundat fa més de mil anys i Navarcles l'ha viscut com un referent, sempre sota la seva ombra.



II EDICIÓ ALÍCIA'T

Món Sant Benet, maig de 2014

Més de 4.000 persones van participar el cap de setmana del 3 i 4 de maig de 2014 en la segona edició d'Alícia't, la festa que des del fantàstic entorn de Món Sant Benet dóna valor a la cuina sana, fàcil i divertida per a tothom.

Infants, pares, mares i visitants de totes les edats van participar en els diferents tallers i es van entretenir a les parades i activitats organitzades, totes amb arguments de cuina i alimentació. Els infants van gaudir també preparant i menjant verdures sota la mirada satisfeta dels pares.

L'èxit de la segona edició d'Alícia't fa que, un cop tancada, es comenci a pensar ja en una tercera edició, que la consolidi com una referència en el calendari de jornades festives de la cultura i gastronomia catalanes.

SETMANA DE LA REDUCCIÓ DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI

Madrid, juny de 2014

En el marc de la Setmana de la Reducció del Malbaratament Alimentari (del 2 al 7 de juny de 2014), organitzada pel Ministeri d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient, el director general de la Fundació Alícia, Toni Massanés, va exposar la necessitat de sensibilitzar i educar la societat sobre el problema del mal aprofitament dels aliments, partint de la base que la cuina és l'estratègia alimentària humana i que ha de ser equilibrada i sostenible. L'acte informatiu va tenir lloc al Mercat de la Paz de Madrid i va estar presidit pel director general d'Indústria Alimentària.

La Setmana de la Reducció del Malbaratament Alimentari va tenir per objectiu informar i conscienciar la població espanyola sobre la importància del bon aprofitament dels aliments, amb l'eslògan "Practica la màgia del bon profit a la cuina".

La Fundació Alícia està plenament compromesa amb la lluita contra el malbaratament alimentari. Entre les accions i les iniciatives que la Fundació ha dut a terme juntament amb l'Oficina de Medi Ambient de la Universitat Autònoma de Barcelona, dirigides a diferents esglaons de la cadena alimentària com els professionals i el consumidor final, destaquem la guia amb les recomanacions que permeten reduir el malbaratament alimentari en el sector de l'hostaleria, la restauració i el càtering. Aquesta publicació es va elaborar amb la col·laboració de l'Agència de Residus de la Generalitat de Catalunya.

III CONGRÉS INTERNACIONAL DE LA XARXA UNITWIN

Barcelona, juny de 2014

El III Congrés Internacional de la xarxa UNITWIN de la Càtedra UNESCO "Cultura, Turisme, Desenvolupament", anomenat Turisme i Patrimoni Gastronòmic: Paisatges Culturals, Gastroregions i Turisme Gastronòmic, es va celebrar a la Facultat de Geografia i Història de la Universitat de Barcelona. En l'acte hi van col·laborar organitzacions públiques estatals i internacionals, el sector privat i el tercer sector, més de 300 congressistes, responsables de turisme, investigadors, tècnics i experts vinguts expressament de tot el món.

En aquest context Toni Massanés, director general de la Fundació Alícia, va intervenir al costat de Manel Casanovas, responsable de Gastronomia de Turisme de Barcelona, i va fer esment de l'estratègia d'èxit desenvolupada a la capital catalana i del projecte desenvolupat per encàrrec de la Diputació de Barcelona.

Potenciar els territoris, els productes, els serveis, la biodiversitat i l'economia local, gràcies al binomi sinèrgic que formen turisme i gastronomia, és una de les principals línies de recerca del Departament de Patrimoni i Sostenibilitat d'Alícia. Com a exemples d'aquests projectes es poden esmentar: la gastronomia de la MIDIT, les oliveres mil·lenàries del territori de la Sénia, el pèsol negre del Berguedà, la tonyina de l'Ametlla de Mar, el citroturisme d'Alcanar i les Terres de l'Ebre, la gastronomia de Tremp i el Pallars Jussà, i la cuina dels Matiners d'Avinyó.

En el transcurs del Congrés va haver-hi altres ponències que estudiaven aspectes de projectes de turisme i gastronomia en què hi ha hagut una participació activa de la Fundació Alícia o algun dels seus responsables, com l'Any de la Gastronomia de Barcelona, el Corpus de la Cuina Catalana o el Camí dels Bons Homes, entre d'altres. A més, cal destacar que el gran èxit en públic i presència de responsables de turisme i gastronomia d'arreu del món evidencia que, cada cop més, Barcelona i Catalunya es visualitzen com a exemple d'excel·lència i referent global del turisme gastronòmic.

United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization

UNITWIN Network in
Global Pharmacy
Education Development

TASTA-TOCA-OLORA. APORTACIÓ A LA SORDCEGUESA

Barcelona, juliol de 2014

La Fundació Alícia, juntament amb Comediants, va participar en l'espectacle a favor de les persones afectades per la sordceguesa anomenat Tasta-toca-olora, un viatge espectacle gastronòmic creat i dissenyat pensant en les necessitats particulars d'aquestes persones. La proposta, apta també per als que no tenen aquesta doble discapacitat, que afecta prop de 3.000 persones a Catalunya, va tenir lloc entre els dies 21 i el 23 de juliol de 2014 al Palau Robert de Barcelona. L'actuació es va emmarcar dins el Festival Grec 2014.

Tasta-toca-olora va obrir un camí que va permetre a tothom, tingués sordceguesa o no, endinsar-se intensament en els sentits del gust, l'olfacte i el tacte d'una manera especial. Els mediadors, cuiners i actors es van comunicar amb els espectadors sempre utilitzant les mans. Així, els participants, privats dels sentits de l'oïda i la vista, van emprendre un viatge gastronòmic excepcional i solidari.

CÀSTING DE 'MASTERCHEF JUNIOR'

Món Sant Benet, juliol de 2014

La Fundació Alícia va acollir per segona vegada el càsting de *Masterchef junior* de TVE-1. 63 joves promeses d'entre 8 i 12 anys van tenir l'oportunitat de demostrar les seves habilitats culinàries en un entorn en què l'alimentació i la ciència estan íntimament relacionades i en un espai referent en la innovació en cuina i en la promoció de bons hàbits alimentaris.

De 480 nens que s'hi van presentar a Catalunya, només 63 van ser seleccionats per viure aquesta experiència entre els fogons de les cuines d'Alícia. La primera fase de la jornada va tenir lloc a la Cuina Infantil, on els concursants van disposar de 20 minuts per preparar i emplatar les receptes que portaven cuinades de casa. En aquesta fase van ser escollits 16 aspirants per idear un plat amb ingredients sorpresa a la Cuina Laboratori de la Fundació i optar a la fase final del programa.

SÈRIE DE PROGRAMES DE TV3 'COLLITA PROPIA'

Juliol de 2014

Alícia va participar com a actor actiu en la gravació del programa de divulgació de productes alimentaris i territori de TV3 Collita pròpia, una sèrie televisiva centrada a donar cobertura a l'interès creixent per menjar més bé i saber com s'ha fet el que mengem. Presentat per Lídia Heredia i Francesc Mauri, Collita pròpia és un programa (amb emissions el 2014 i el 2015) per donar valor a l'amplíssim patrimoni de productes locals i la feina de productors i artesans en l'elaboració dels aliments que es produeixen a Catalunya. Cadascun dels 13 capítols és un recorregut suculent pels productes alimentaris de proximitat, des dels orígens, al camp o a la granja, fins a la taula.

Alícia participa en tots els programes gravats mostrant la seu com a centre que treballa la innovació tecnològica a la cuina, la millora dels hàbits alimentaris i la recuperació del patrimoni gastronòmic i agroalimentari. Des d'Alícia s'ha explicat la relació de les persones amb els aliments i s'han elaborat i difós receptes des de les cuines del centre.

PARTICIPACIÓ EN LES JORNADES "LA SALUT I ELS ESPAIS NATURALS", DE LA FUNDACIÓ CATALUNYA-LA PEDRERA

Barcelona, La Pedrera, setembre de 2014

Alícia va ser present a les jornades "La salut i els espais naturals", organitzades per la Fundació Catalunya - La Pedrera, en una taula rodona sobre estils de vida saludable: natura, esport, alimentació i salut. En aquest context, Alícia va presentar els programes de foment de bons hàbits alimentaris per a adolescents.

Les jornades van tenir lloc el 22 i el 23 de setembre de 2014 a l'emblemàtic edifici de La Pedrera, a Barcelona, i es van organitzar arran del fet que cada vegada són més els estudis que evidencien que el contacte amb la natura té un efecte terapèutic sobre la salut física i mental de les persones. Per tractar aquest tema hi van ser convidats tant professionals del món sanitari com gestors d'espais naturals, tècnics municipals, divulgadors de ciència i natura i la ciutadania interessada.

Fundació
Catalunya
La Pedrera

FUNDACIÓ ALÍCIA CONTRA LA POBRESA INFANTIL

Octubre de 2014

La Fundació Alícia va participar en la campanya "Tots contra la pobresa infantil", de la Fundació Rosa Oriol, coescrivint el llibre *Tú ahorras, ¡ganamos todos!*, amb pròleg de sor Lucía Caram. El llibre ha estat un dels instruments de la campanya per captar fons i suposa una molt bona oportunitat per aprendre a gestionar l'alimentació i els hàbits de vida de les persones, gastant menys diners i amb efectes directes sobre la salut. Un llibre per invertir tant en el futur d'infants sense recursos com en la qualitat de vida de tothom.

Tú ahorras, ¡ganamos todos! proposa una manera senzilla de tenir una vida saludable, de recuperar bons hàbits i de viure aplicant el sentit comú. Un llibre per aprendre a gestionar l'alimentació, per gastar menys diners i estar en un bon estat de salut.

El llibre és una contribució a eradicar la pobresa infantil; els autors i els col·laboradors han participat desinteressadament en el projecte. Per això, amb aquest llibre, *tu estalvies i hi guanyem tots.*

CONEIXEMENT DE L'ESTRATÈGIA GASTRONÒMICOTURÍSTICA DEL PERÚ

Octubre de 2014

Toni Massanés va ser convidat a visitar Lima, juntament amb un grup de periodistes gastronòmics. PromPerú i Gastón Acurio, el xef que millor ha sabut entendre la potencialitat de la cuina com a eina de promoció social i territorial, van realitzar un discurs coherent i alhora pragmàtic, versemblant i engrescador, posant el menjar en el centre d'un sistema capaç de valoritzar-lo des de la feina dels petits productors locals fins a les indústries agroalimentària, turística i de serveis.

Es va visitar el Centro Internacional de la Papa i una selecció dels restaurants de Lima, assolint coneixement en l'estratègia gastronòmicoturística del país, amb explicacions dels seus científics i realitzant una sessió de treball amb productors dels Andes de varietats antigues de patata.

LES ARRELS PREMEDIEVALS DE LA CUINA CATALANA. ELS ORÍGENS DE LA NOSTRA HISTÒRIA GASTRONÒMICA

Novembre de 2014

Amb la finalitat de donar a conèixer l'estat actual dels coneixements sobre la història de l'alimentació abans de l'època medieval, l'Associació Catalana de Bioarqueologia i la Fundació Alícia van celebrar, el 3 de novembre de 2014, la jornada "Les arrels premedievals de la cuina catalana", en la qual es van posar en comú els orígens de la història gastronòmica catalana.

Gràcies a l'abundant documentació escrita, que inclou receptaris de cuina des de l'època medieval, tant els historiadors, arqueòlegs i bioarqueòlegs com els cuiners, els estudiants d'hostaleria o els aficionats al món de la gastronomia van ser els destinataris dels continguts de la jornada.

El coneixement històric ens ajuda a entendre la varietat d'aspectes de la cuina contemporània i pot esdevenir un estímul per a la creativitat. Així, la història de la cuina catalana desperta un interès creixent entre les persones que es dediquen professionalment a la cuina o que estan lligades emocionalment amb la gastronomia. Les característiques intrínseques de la nostra cuina són el fruit d'un llarg procés evolutiu i el coneixement d'aquesta història ajuda a entendre els aspectes de la cuina contemporània.

La jornada pretenia establir un pont i obrir un diàleg entre el món de la cuina i la bioarqueologia. Es va estructurar en cinc ponències, dedicades a cinc grans fases cronològiques: el paleolític, el neolític, l'edat de bronze i l'edat del ferro, l'època ibèrica i l'època romana. En cadascuna de les ponències es va fer èmfasi en els productes de què es disposava en cada moment i els que s'anaven incorporant a la nostra dieta, les tècniques de tractament dels aliments i la relació que es pot establir amb alguns plats actuals de la nostra cuina.

FUNDACIÓ ALÍCIA GUARDONADA AMB EL PREMI ESTRATÈGIA NAOS 2013

Novembre de 2014

El programa TAS ("Tu i Alícia per la Salut"), dut a terme per la Fundació Alícia amb el patrocini de Mondelez International, que té l'objectiu de millorar els hàbits alimentaris i d'activitat física dels adolescents espanyols entre 14 i 15 anys, va ser guardonat amb el Premi Estratègia NAOS del 2013 a la promoció d'una alimentació saludable en l'àmbit escolar. Aquest reconeixement el concedeix l'Agència Espanyola de Consum, Seguretat Alimentària i Nutrició (AECOSAN), que pertany al Ministeri de Sanitat, Serveis Socials i Igualtat. En aquesta setena edició dels Premis Estratègia NAOS, 40 projectes d'un total de 140 van ser seleccionats per ser avaluats pels membres del jurat.

L'Estratègia NAOS (Nutrició, Activitat Física i Prevenció de l'Obesitat) té l'objectiu de sensibilitzar la població del problema que representa l'obesitat per a la salut, així com impulsar totes les iniciatives que contribueixin a aconseguir que els ciutadans, especialment els infants i els joves, adoptin hàbits de vida saludables, principalment a través d'una alimentació saludable i la pràctica regular d'activitat física.

GRAN DINAR CONTRA EL MALBARATAMENT

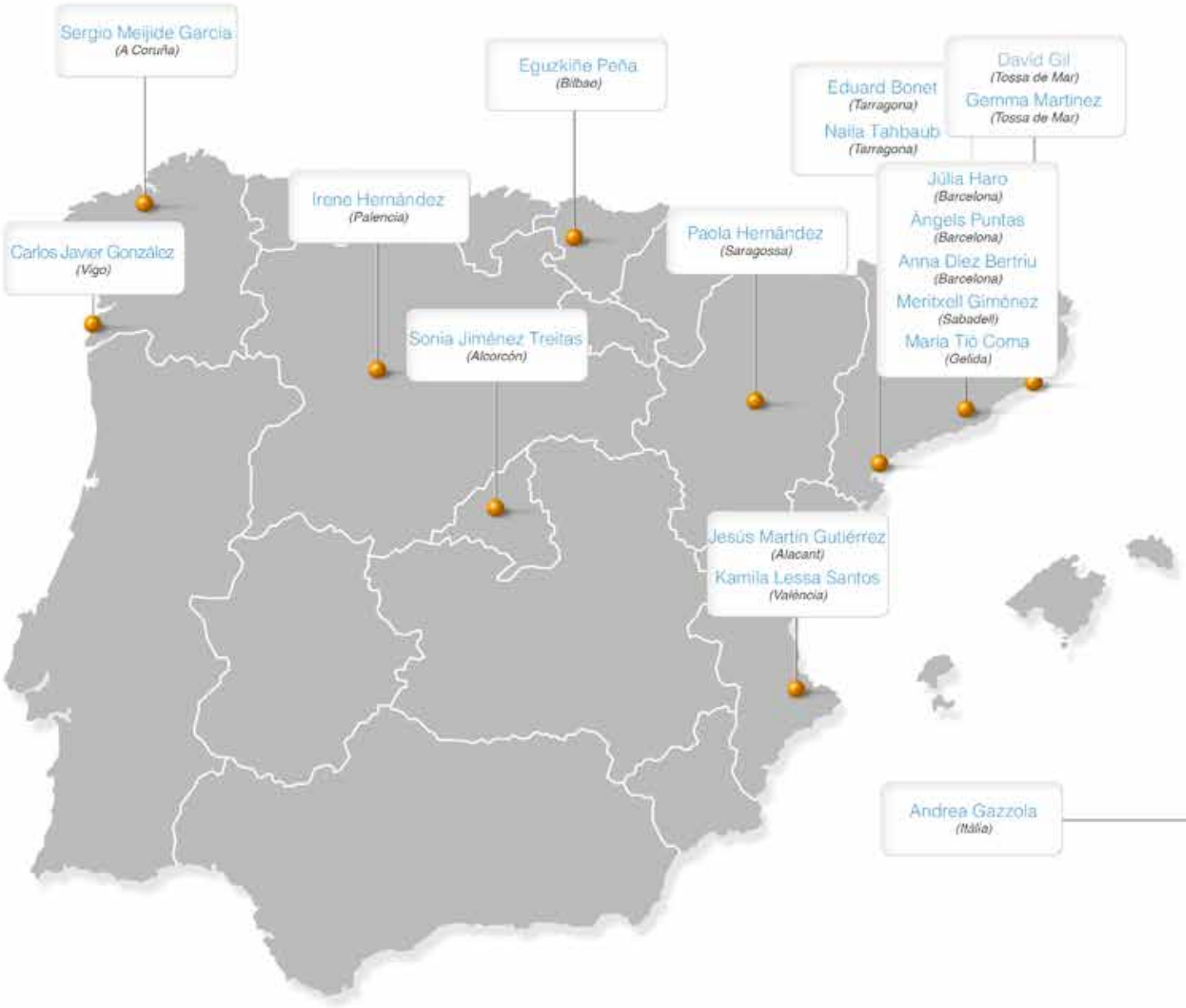
Novembre de 2014

El 22 de novembre, Dia de la Prevenció del Malbaratament Alimentari, Alícia va participar de manera activa en el Gran Dinar de l'Aprofitament a la plaça dels Àngels de Barcelona, organitzat per la Plataforma Aprofitem els Aliments. Amb aquest àpat es buscava provocar un canvi emocional de la ciutadania i els agents responsables del cicle dels aliments en la percepció que tenen del malbaratament alimentari. Més de quatre tones d'aliments van ser recuperades de camps o majoristes que no els havien aprofitar, netejades i cuinades per un centenar de voluntaris i voluntàries dirigits per la Fundació Alícia, i servits en forma de sopa de verdures i macedònia de fruita. Els excedents que no es van cuinar es van repartir entre els assistents o es van donar a menjadors socials propers.

Unes 260.000 tones de menjar en bon estat es llencen cada any a Catalunya. Cada català malgasta anualment 35 quilos d'aliments, que representa el menjar consumit durant uns 25 dies. Aquesta quantitat de menjar desaprofitat correspon al 7% del que compren les famílies, els restaurants i els comerços, segons l'estudi "Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya", elaborat l'any 2011 per la Universitat Autònoma de Barcelona.

Els principals factors que influeixen en el malbaratament en l'àmbit domèstic són la pèrdua de consciència sobre la importància del que es llença, la poca planificació en el que comprem, la falta de coneixement sobre les tècniques d'emmagatzematge, la confusió sobre les dates de caducitat i consum preferent, i els formats de les racions que es poden comprar als supermercats.

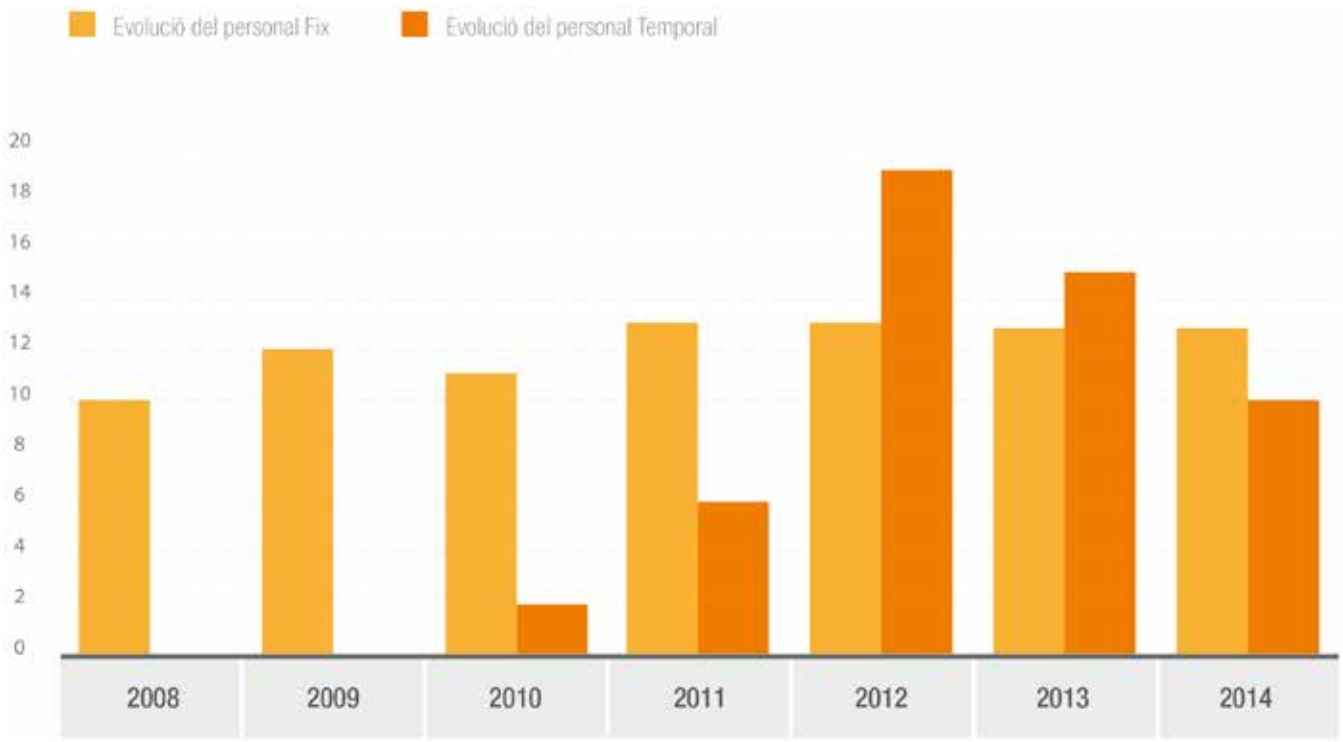
Elizabeth Baliño
(México)
Rosa Anahi López
(México)
Edgar Rafael Apodaca
(México)
Maria Fernanda Pérez
(Colombia)
Marina Amaral
(Brasil)
Marcolino Gómez
(Argentina)


Sergio Meijide Garcia
(A Coruña)
Eguzkiñe Peña
(Bilbao)
Eduard Bonet
(Tarragona)
Naila Tahbaub
(Tarragona)
David Gil
(Tossa de Mar)
Gemma Martinez
(Tossa de Mar)
Irene Hernández
(Palencia)
Carlos Javier González
(Vigo)
Paola Hernández
(Saragossa)
Júlia Haro
(Barcelona)
Àngels Puntas
(Barcelona)
Anna Díez Bertriu
(Barcelona)
Meritxell Giménez
(Sabadell)
Maria Tió Coma
(Gelida)
Sonia Jiménez Treitas
(Alcorcón)
Jesús Martín Gutiérrez
(Alacant)
Kamila Lessa Santos
(València)
Andrea Gazzola
(Itàlia)

BECARIS

EVOLUCIÓ DEL PERSONAL

Evolució del personal fix i temporal d'Alícia des de l'any 2008:



El personal temporal és contractat per cobrir les necessitats que requereixen activitats i projectes específics. L'organització del programa TAS i la col·laboració en la campanya "Som el que Mengem" s'han fet disminuint les actuacions itinerants, cosa que ha provocat que no es necessités tant personal per organitzar tallers i activitats externes.

El personal fix s'ha mantingut estable des de l'any 2011, amb perspectives de creixement per als propers exercicis d'Alícia com a referents de projectes de recerca, salut i patrimoni vinculats a la cuina, l'alimentació i la gastronomia. Tot i la complicada conjuntura econòmica i social d'aquests anys, Alícia ha anat assentant un model propi i una cartera de projectes, i d'aquesta manera ha mantingut estable el quadre de personal fix.

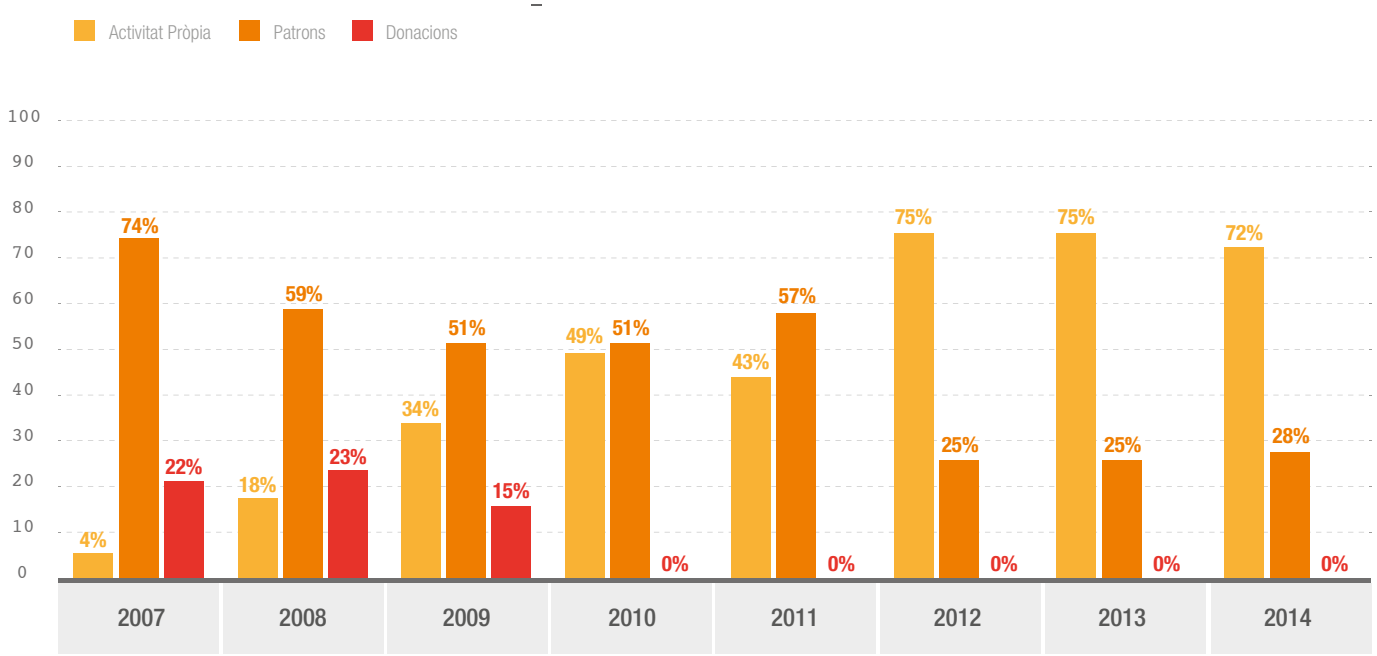
www.alici.it

EVOLUCIÓ DELS INGRESSOS

El 2014 es va treballar per proposar projectes i activitats amb l'objectiu de generar i aplicar coneixement i obtenir ingressos. Es van proposar treballs a empreses i entitats per crear valor, contribuir a millorar l'alimentació de les persones i donar eines per potenciar el territori.

Els ingressos per activitats pròpies van representar un 72% del total, en la mateixa línia que els exercicis 2012 i 2013. D'aquesta part, els projectes i els treballs, finançats bàsicament per entitats i empreses, signifiquen el 47% (un increment de 6 punts respecte el 2013).

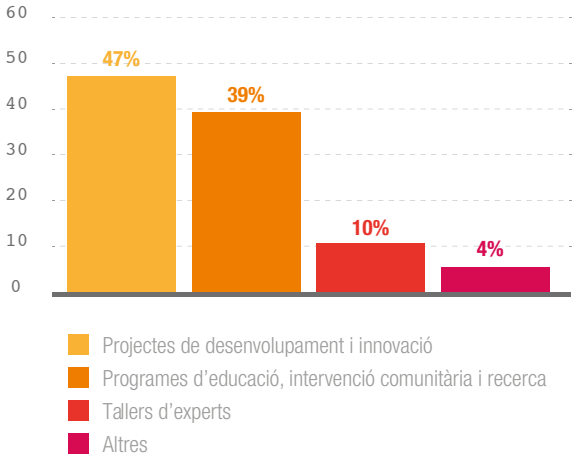
INGRESSOS 2014 PER ORIGEN



El programa TAS, finançat per la Fundació Mondelez International, el més important fet per Alícia entre els anys 2011 i 2014, ha comportat el 38% dels ingressos per activitats pròpies (12 punts menys que el 2013, atès que el programa el 2014 ja es troba en la fase final).

Cal destacar l'increment significatiu que han tingut els tallers experts i sobretot la forta influència que els conceptes salut i alimentació saludable tenen en l'increment pel que fa als projectes de les àrees de Recerca i Innovació i de Salut i Bons Hàbits Alimentaris. La innovació alimentària i els projectes d'alimentació vinculats a diverses referències de salut marquen una forta tendència a l'alça dels projectes per al 2015 i 2016.

DISTRIBUCIÓ INGRESSOS D'ACTIVITAT PRÒPIA 2014



www.alicia.cat