

alícia

Memòria d'activitats
www.alicia.cat



Memòria

2024

Ínex

PRESENTACIÓ (5) · ALÍCIA (7) · ÀMBITS D'ACTUACIÓ (10) · ALÍCIA SALUT (11)
Promoció de bons hàbits alimentaris (13) · Medicina culinària · Solucions alimentàries per a restriccions
i/o situacions especials (17) · Restauració col·lectiva (27) · ALÍCIA TERRITORI (31) · Estudi de
productes (33) · Estratègies de promoció de productes i territori (35) · Divulgació i transferència (39)
ALÍCIA INNOVACIÓ (41) · Programa d'innovació (43) · Innovació i millora de productes
i processos (44) · Divulgació i transferència (46) · TALLERS (49) · BENEFICIARIS (53)

Presentació

En aquesta memòria trobareu el resum de les actuacions més rellevants desenvolupades al llarg de l'any 2024. Corresponen als diferents projectes en què es concreta la missió d'Alícia, crear i transferir coneixement per ajudar les persones a menjar millor.

Hi destaquen aquells programes que conformen l'activitat essencial d'Alícia com els de medicina culinària: càncer (amb l'afegit del monogràfic de càncer gàstric a oncoalícia.com i l'actualització de l'apartat de mites i creences), el treball pels trastorns de l'espectre autista, la disfàgia (amb formació per totes les nutricionistes d'Atenció Primària de Catalunya, un nou receptari adaptat...), el reconeixement com a web mèdica acreditada per a diabetisalacarta.org, etc.

També tots els que s'emmarquen en el desenvolupament de l'Estratègia Alimentària de Catalunya de suport al sistema alimentari català, la dinamització del món rural i la valorització

del patrimoni. I l'inici de la preparació dels esdeveniments i actuacions pel reconeixement de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025.

Per la seva feina d'innovació amb rigor científic i compromís social, durant el 2024 Alícia ha tingut l'honor de rebre, entre d'altres, el reconeixement PAAS de l'Agència de Salut Pública i la Placa Josep Trueta al Mèrit Sanitari 2024, atorgada pel Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, com entitat que ha destacat de manera significativa pels serveis prestats en ordre al progrés i la millora de la sanitat.

És una distinció que ens esperona a focalitzar estratègicament l'activitat en allò que més pot contribuir a la societat.

Toni Massanés

Director General

alícia

Q&I
SOM

Alícia és un centre de recerca en alimentació i cuina que investiga productes i processos culinaris; que innova i treballa per a la promoció de bons hàbits alimentaris i per a millorar l'alimentació de les persones, posant especial atenció a les que tenen restriccions alimentàries i altres problemes de salut; i per realçar el patrimoni alimentari i gastronòmic dels territoris.

Alícia és una fundació privada sense ànim de lucre creada l'any 2003. El patronat està format per la Fundació Catalunya La Pedrera, la Generalitat de Catalunya i persones de gran prestigi relacionades amb el món de l'alimentació. Forma part del conjunt d'entitats de la Fundació Catalunya

La Pedrera i té la seu a Món Sant Benet (Sant Fruitós de Bages).

Científics de diferents disciplines relacionades amb l'alimentació, com nutricionistes, biòlegs, tecnòlegs dels aliments, químics, antropòlegs, historiadors i especialistes en cultura alimentària treballen a Alícia juntament amb cuiners i gastrònoms. Aquesta diversitat garanteix una visió holística de l'alimentació, que permet aportar solucions específiques i pràctiques des del coneixement culinari i el rigor científic.

PATRONAT

Valentí Roqueta i Guillemet
President d'honor

Josep Oriol Escardíbul Ferrà
Generalitat de Catalunya
Departament de Recerca i Universitats - Vocal

Maria Lourdes Reig i Puig
Vocal

Josep Maria Lozano Soler
Vocal

Germán Ramón-Cortés Montaner
President

Narcís Pérez de Puig
Generalitat de Catalunya
Departament de Salut - Vocal

Lluís A. Guerrero Sala
Vocal

Marta Lacambra Puig
Secretària

Òscar Ordeig i Molist
Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca i Alimentació - Vocal

Manel Rosell Martí
Vocal

RECURSOS

Personal

Massanés Sánchez, **Antoni**
Badal León, **Laia**
Barba Martinez, **Amanda**
Barrionuevo Blanco, **Daniel**
Bel Xifró, **Rosa**
Camprubí Bonet, **Laia**
Coll Pedragosa, **Alba**
Gálvez Playà, **Adriana**
García Carril, **Helena**
Garcia Duran, **Eva**
Gual Tort, **Ivonne**
Igual Aguilar, **Noemí**

Juárez Muriel, **Fabiola**
Lozano Rodríguez, **Josep**
Martini Capovilla, **Vinicius**
Millan Valverde, **Rosa**
Pareja Sierra, **Sara**
Puig-Pey Boher, **Marc**
Riba Lleonart, **Mireia**
Ribas Serra, **Joan**
Roura Carvajal, **Elena**
Sala Francàs, **Elies**
Sanz Gómez, **Noemí**



Col·laboradors

Bofill Miquel, **Lluís**
Colom Berga, **David**
Gómez López, **Òscar**
Hereu Bofill, **Lluís**

Llamas Roca, **Pia**
May Masnou, **Núria**
Molino Altisent, **Núria**
Pallarès Ciurana, **Clara**

Estudiants

Antolín Puebla, **Daniel**
Camprubí Bonet, **Laia**
Furones Armengol, **Norbert**
Gual Tort, **Ivonne**
Medrano Vives, **Enric**

Membrives Pérez, **Marta**
Prefetto Laoz, **Diego**
Rosique Conte, **Carla**
Vilanova Pérez, **Jana**

ÀMBITS D'ACTUACIÓ

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

Salut

Saut i bons hàbits alimentaris

48 projectes i/o actuacions
durant el 2024

Territori

Patrimoni alimentari i sostenibilitat

23 projectes i/o actuacions
durant el 2024

Innovació

Desenvolupament i innovació gastronòmica

20 projectes i/o actuacions
durant el 2024

Alícia Salut

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

01.1

Promoció de bons hàbits alimentaris



Mantenir uns bons hàbits alimentaris i una activitat física adequada, en totes les etapes de la vida, és bàsic per al nostre benestar, tant present com futur. A Àlicia dissenyem i executem programes i accions per millorar els hàbits alimentaris de les persones i impulsar un consum responsable i sostenible, en l'àmbit domèstic, públic i privat.

Cuina per a joves

L'obesitat juvenil, els mals hàbits alimentaris, la falta de consum de producte fresc, l'excés d'ultra processats, entre d'altres, no només afecten la salut física, sinó també la salut mental i el benestar emocional. En un context social en què s'observa un creixent abandonament de les pràctiques culinàries i la ruptura de la transmissió del coneixement culinari entre generacions que condueix a una falta d'habilitats, es planteja un projecte per millorar l'alimentació dels joves en procés d'emancipació.

Alícia ha realitzat un estudi amb treball de camp/prospecció on s'han cercat i analitzat iniciatives catalanes, espanyoles i internacionals que tenen continguts centrats en la millora de l'alimentació dels joves amb la finalitat de descriure i comprendre les problemàtiques i necessitats que tenen els joves per assolir l'autonomia alimentària i culinària. Aquest projecte s'emmarca en l'**Estratègia Alimentària de Catalunya de la Generalitat** amb l'objectiu d'anar consolidant programes educatius sobre alimentació i cuina tant a primària com a secundària que fomentin les habilitats i coneixements culinaris.

Bojos per la Ciència

Aquest programa impulsat per la **Fundació Catalunya La Pedrera** està adreçat a estudiants de batxillerat amb l'objectiu de fomentar les seves vocacions científiques. Alícia, des de fa anys, participa en el programa amb tallers sobre la promoció d'una alimentació equilibrada per a la població general, al·lèrgies i intoleràncies, alimentació en patologies d'elevada prevalença (obesitat, diabetis, hipertensió arterial, etc.) o les consideracions a tenir en compte en l'àmbit hospitalari (disfàgia i textura modificada).

Escola de Salut SJD

S'ha col·laborat amb l'**Hospital de Sant Joan de Déu de Barcelona** creant contingut divulgatiu per la seva nova plataforma Escola de Salut SJD. S'han elaborat videoreceptes destinades a famílies i adaptades a diferents situacions, temporades i festivitats per ajudar a gestionar l'alimentació en l'àmbit familiar.

Programa FruitTAS

L'evidència científica demostra que les persones amb diversitat funcional intel·lectual acostumen a tenir uns hàbits alimentaris poc saludables i nivells baixos d'activitat física. Alícia disposa del programa FruitTAS que promou una alimentació sana i equilibrada a través del consum de fruita per a joves amb discapacitat intel·lectual lleu-moderada. S'ha impartit un taller per a joves en l'última fase d'escolarització al centre d'educació especial de la Fundació Ampans.



01.2

Medicina culinària. Solucions alimentàries per a restriccions i/o situacions especials



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

Malalties, restriccions i situacions especials treballades durant el 2024:

Càncer	Autisme	Paràlisi cerebral
Diabetis	Gent gran	Dieta cetogènica
Obesitat	Insomni	Malaltia cardiovascular
Soledat no volguda	Dona i salut	Hipertensió
Disfàgia o dificultat a l'empassar	Malaltia renal	

De la mà de la prestigiosa universitat de nutrició i gastronomia **SENAC de Sao Paulo (Brasil)**, Àlicia ha realitzat diverses sessions de formació per alumnes, professors i col·laboradors entorn l'alimentació, la salut i la innovació a través de la gastronomia. Durant quatre dies es van realitzar ponències per compartir l'experiència i coneixements sobre com fer que l'alimentació sigui més accessible, saludable i sostenible per a tothom, fent èmfasi en l'alimentació durant el tractament del càncer colorectal i cap i coll.

A més, es va organitzar el 2n congrés Senac-Àlicia: "O Caminho da alimentação para todas as pessoas", un esdeveniment internacional que va reunir experts en alimentació, nutrició i sostenibilitat, i que ha estat una oportunitat per compartir l'enfocament innovador i pràctic sobre com fer que l'alimentació sigui més inclusiva i accessible. Es van presentar idees i solucions que combinen ciència i gastronomia, mostrant que és possible millorar la salut de les persones a través d'un menjar bo, saludable i adaptat a les seves necessitats.



Càncer

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

Aquesta plataforma és una eina que ajuda les persones amb càncer a mantenir un estat nutricional òptim, explicant les bases de l'alimentació que cal seguir després del diagnòstic de la malaltia. Es donen

consells dietètics sobre com menjar durant les diferents fases del tractament i durant l'aparició dels efectes secundaris més comuns que poden afectar el sistema digestiu.

S'ha continuat mantenint i actualitzant la pàgina web, específicament aquest 2024 s'han desenvolupat nous continguts i materials entorn del **càncer gàstric**. Aquest tipus de càncer és un dels més complexos des d'un punt de vista alimentari, ja que el seu tractament pot passar per diferents fases, des de la quimioteràpia, una prehabilitació prequi-

rúrgica o després de la cirurgia, període on l'alimentació juga un paper essencial segons si s'ha extirpat totalment o parcialment l'estómac. En funció d'aquestes circumstàncies, s'ha treballat l'elaboració de materials específics, informació, continguts i receptes adaptades a cada fase del tractament, amb l'objectiu de facilitar una alimentació segura, equilibrada i compatible amb les noves necessitats dels pacients.



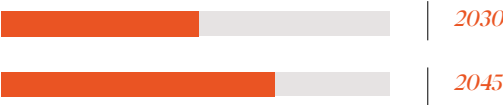
Així mateix, i en el marc de la Convocatòria d'ajudes per al foment de la cultura científica concedida pel **FECYT-Ministeri de Ciència, Innovació i Universitats**, s'han dut a terme formacions sobre alimentació i càncer per a persones afectades i els seus familiars, i també per a professionals sobre l'abordatge de l'alimentació de les persones amb càncer gàstric.

Diabetis

Espanya és el segon país d'Europa amb més prevalença de diabetis (5,1 milions en edat adulta) i a escala mundial, un de cada deu adults la pateix actualment.



Es preveu que la xifra total augmenti a 643 milions (11,3%) el 2030 i a 783 milions (12,2%) el 2045.



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

La plataforma web **diabetesalacarta.org** és un espai d'eines i continguts audiovisuals, divulgatius i pràctics per a persones amb diabetis tipus 2 (DM2), però també dirigit a personal sanitari i cuidadors. Aquest és el portal de referència d'educació terapèutica en diabetis per a molts professionals sanitaris i de consulta per a persones que acaben de ser diagnosticades amb aquesta malaltia, tant a Catalunya com a la resta d'Espanya i Sud-amèrica.

Com a part del Postgrau en Sinologia i Patologia Mamària de la **Universitat de Manresa**, s'ha impartit una jornada pels seus alumnes entorn de l'alimentació en el context de la patologia mamària.

En el marc de la convocatòria europea del programa Foodity, la Fundació Àlicia i Bestiario van resultar guanyadors a finals del 2023 amb el **projecte DIAITA**. Durant aquest any, s'ha desenvolupat i implementat aquesta eina basada en intel·ligència artificial (IA), dissenyada específicament per donar suport a les persones amb càncer de còlon. DIAITA és un assistent alimentari digital que proporciona informació i dona respostes a les necessitats dels pacients en tractament i dels seus cuidadors. Aquesta eina combina la IA amb l'evidència científica i la pràctica clínica en nutrició oncològica per oferir recomanacions personalitzades.

A finals d'any, DIAITA ha estat seleccionat com a un dels tres projectes finalistes per passar a la segona fase del programa Foodity amb l'objectiu de consolidar el prototip al llarg de tres mesos més. Actualment, s'està treballant en la implementació a partir de la informació recollida en les sessions de treball de les proves de testatge pilot.



Alícia ha continuat treballant en l'actualització i divulgació de continguts del web adaptats a les noves necessitats, tendències i problemàtiques expressades tant per usuaris com per professionals sanitaris, d'acord amb l'evidència científica més recent i l'experiència en aquest àmbit. Enguany s'ha certificat com a web mèdic acreditat per al col·legi de Metges de Barcelona.

S'ha participat en congressos europeus, jornades i altres esdeveniments per divulgar aquest coneixement a professionals de la salut:

- **III Congrés Nacional de Diabetis de la Fundación redGDPS**, el 21 i 22 de novembre de 2024 a Sevilla.
- **XVII Conferència Internacional de la Primary Care Diabetes Europe**, del 6 al 8 de juny de 2024 a Barcelona.

A més, s'han realitzat tallers de cuina i diabetis tipus 2 tant per a professionals sanitaris com per a usuaris:

- **Curs Educación Terapéutica en Diabetes** que l'Aula Clínic, de l'**Hospital Clínic de Barcelona**, anualment realitza i dirigeix a professionals de la salut que treballen en l'assistència de persones amb diabetis (metges de família, nutricionistes, professionals d'infermeria, psicologia, etc.).
- **IV edició del Menarini Diabetes Focus**, organitzat per **Ediciones Mayo** i enfocat a professionals mèdics amb l'objectiu d'analitzar els últims avanços teòrics i pràctics de la patologia.
- Taller per a pacients de l'**Associació de Diabètics de la Catalunya Central**, on s'han donat recomanacions per a un estil de vida saludable i la importància de l'activitat física i l'alimentació en la gestió d'aquesta malaltia.

Obesitat

Segons els últims estudis, el 55,8% de la població adulta i més d'un terç dels infants - de 6 a 9 anys- a Espanya tenen excés de pes (20,2% sobrepès i 15,9% obesitat).



Aquestes dades reflecteixen una preocupació creixent per a la salut pública, per aquest motiu Alícia treballa en la divulgació per prevenir-la des d'edats primerenques i ajudar al seu tractament a través de la gestió de l'alimentació.

S'ha treballat en un projecte de medicina culinària al **Centre d'Atenció Primària Sarrià** centrat en l'abordatge de l'obesitat. El projecte inclou l'avaluació dels coneixements i habilitats dels professionals sanitaris, així com la realització de sessions formatives adreçades a metges i personal d'infermeria. En aquestes sessions s'han treballat aspectes clau com l'alimentació, l'estigma associat al pes, la dimensió emocional i motivacional dels canvis d'hàbits, i també eines pràctiques i coneixements culinaris per aplicar a la consulta. Paral·lelament, s'han dut a terme sessions grupals per detectar les necessitats reals dels professionals en el seu dia a dia i, a partir d'aquí, s'estan desenvolupant materials divulgatius de suport i tallers específics per a pacients amb obesitat.

S'ha impartit un taller de medicina culinària per a professionals sanitaris enfocat a la cuina per a pacients sotmesos a cirurgia bariàtrica en col·laboració amb la Dra. Violeta Moizé, de l'Hospital Clínic de Barcelona. La sessió s'ha emmarcat en el **XXV Congrés Nacional de la SECO** (Sociedad Española de Cirugía de la Obesidad y Enfermedades Metabólicas).

A més, s'ha obtingut una beca SECO amb l'objectiu de desenvolupar un canal de cuina per a persones sotmeses a cirurgia bariàtrica. Durant aquest 2024 s'han treballat en continguts audiovisuals sobre

recomanacions i receptes pensades per donar resposta a les diferents fases després de la cirurgia bariàtrica, que es penjaran a la **plataforma web Barichef de la web de la SECO**.

En el marc del **Summer School Clínic**, programa impulsat per l'Hospital Clínic de Barcelona, s'ha impartit una sessió formativa dedicada a donar solucions a les barreres que el món real posa per gestionar correctament l'alimentació, tant pel que fa a la tasca dels professionals com pels pacients que han d'adaptar les recomanacions a la vida quotidiana. S'ha posat especial èmfasi a l'estigma, ja que és un factor afegit a les barreres per aconseguir una alimentació saludable.



Soledat no volguda

SALSA (Salut, Alimentació i Sociabilitat) és un projecte sociosanitari dirigit a persones que pateixen soledat no volguda (SNV) i que busca resoldre problemes d'ansietat, depressió, aïllament social o malnutrició associats a aquesta situació, prescrivint dinars en grup a restaurants locals on cada àpat es converteix en una oportunitat de socialització i benestar.

Aquest projecte està emmarcat en el programa **Transforma del Hub d'Innovació Social i Sanitària (HiSS)**, sent un dels 10 projectes seleccionats a la crida del 2023, sobre soledat no volguda. La intervenció, dissenyada, desenvolupada i avaluada durant el 2024 per un equip de professionals d'Alícia i de l'IDIAP Jordi Gol, es basa en una prova pilot per avaluar l'efecte que té sobre la SNV anar a dinar a un restaurant per part d'un grup de persones identificades pels professionals socials i sanitaris del Centre d'Atenció Primària (CAP) i els Serveis Socials (SS) de l'Ajuntament de Sant Joan de Vilatorrada.

S'ha comptat amb la implicació de restaurants que han ajustat menús i serveis a les necessitats nutricionals i funcionals de les persones participants, aprofitant la capacitat culinària i la infraestructura com a espais amigables i no estigmatitzants de socialització.

Els resultats han mostrat una millora significativa en la clínica de depressió, ansietat i la qualitat de vida en general, una millora en l'adherència a la dieta mediterrània i la disminució de les visites al CAP, a urgències i les derivacions hospitalàries. També s'ha observat un alt grau de satisfacció dels participants, professionals sanitaris i socials, i de la restauració. A més, es constata que les xarxes relacionals creades entre grups d'usuaris durant la intervenció es mantenen 4 mesos després de la seva finalització.

Pel seu impacte i resultats, el projecte també s'ha testat a La Pobla de Segur per determinar el seu funcionament i escalat a altres territoris.

Aquest projecte ha estat guardonat amb els següents premis:

- **Premi PAAS a la millor intervenció comunitària del 2024**, atorgat per l'Agència de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya.
- **Projecte que més ha avançat en la integració de l'atenció social i sanitària de la primera crida HiSS**, atorgat pel Hub d'Innovació Social i Sanitària – Consorci Sanitari de Terrassa.



Disfàgia o dificultat per empassar

La disfàgia fa referència a la dificultat per empassar, i afecta la capacitat d'una persona per menjar i beure amb normalitat. A l'Estat espanyol, es calcula que prop de dos milions de persones pateixen disfàgia, tot i que un alt percentatge no està diagnosticat.

Aquest trastorn pot aparèixer a conseqüència del procés natural d'envelliment —afectant entre un 10% i un 30% de les persones majors de 65 anys—, però també pot ser un símptoma associat a diverses patologies. És freqüent en persones amb Alzheimer, Parkinson, esclerosi múltiple, Esclerosi Lateral Amiotròfica (ELA), i afecta aproximadament un 45% dels pacients que han patit un ictus. També es presenta en persones que reben tractament oncològic de cap i coll, així com en més del 30% dels infants amb trastorns del desenvolupament o paràlisi cerebral.

Àlicia ha continuat la recerca aplicada i la transferència de coneixement en l'àmbit de l'alimentació de textura modificada.

Les principals línies d'actuació han estat:

- Desenvolupament d'un menú adaptat a nivell reològic, nutricional i organolèptic.
- Recollida d'informació sobre l'ús d'espessidors comercials en l'atenció primària i en farmàcies.
- Generació de coneixement sobre fenotips comuns de disfàgia per facilitar el disseny de receptes específiques.
- Adaptació de receptes per a cuines col·lectives, considerant els recursos i maquinària disponibles.

S'ha col·laborat amb **centres residencials i hospitalaris** per adaptar l'alimentació a les necessitats nutricionals, culturals i gastronòmiques dels residents, tot revisant menús —tant els basals com els que requereixen modificació de la textura o adaptacions a altres condicionants—, i oferint formació teòrica i pràctica als equips sanitaris i de cuina.

Aquest any s'ha treballat amb:

- Centre residencial **Jaume I de l'Espluga de Francolí**.
- Residència d'avis **La Vall de Sant Llorenç de Morunys**.
- **Parc Hospitalari Martí i Julià de Salt**.

També s'han adaptat receptes tradicionals de la cuina catalana a les necessitats de les persones amb disfàgia, recollint-les en un receptari específic. L'objectiu és millorar l'acceptació dels plats amb textura modificada mitjançant propostes reconegudes culturalment, atractives sensorialment i nutricionalment equilibrades.

A més, s'han dissenyat i impartit formacions i tallers teoricopràctics sobre com adaptar l'alimentació de textura modificada a les característiques dels pacients, dirigits especialment al personal de cuines hospitalàries on l'empresa **Nutricia** (Divisió de Nutrición Médica Avanzada del Grupo Danone) té establerts convenis de col·laboració.

S'ha impartit diverses jornades i accions formatives amb l'objectiu de millorar les competències dels professionals i potenciar una alimentació segura i plaent per a persones amb disfàgia:

- Formació per a dietistes-nutricionistes d'Atenció Primària, dissenyada a petició de la Direcció Estratègica d'Atenció Primària i Comunitària del **Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya**.
- Formació específica per als nutricionistes del servei d'Atenció Primària de la Catalunya Central de l'**Institut Català de la Salut**.
- Participació al congrés de la Societat Catalana de Pediatria, organitzat pel grup de Pediatria i Logopèdia de l'**Hospital Josep Trueta de Girona**.



Autisme

Els infants amb Trastorn de l'Espectre Autista (TEA) presenten sovint preferències alimentàries marcades (selectivitat, rebuig o conductes compulsives), que poden dificultar una dieta equilibrada i afectar el seu estat nutricional a mitjà i llarg termini.

Conjuntament amb **A-autismo d'Atades** (Asociación Tutelar Aragonesa de Discapacidad Intel·lectual), i en el marc d'un projecte finançat per Fundación Carrefour, Àlicia ha participat en el disseny i realització d'un estudi sobre l'acceptació dels aliments en relació amb les seves característiques organolèptiques (gust, textura, color, etc.) i el comportament durant els àpats en infants amb TEA i infants neurotípics d'entre 2 i 6 anys.

Gent gran

Davant el repte del canvi demogràfic —més del 30% de la població espanyola tindrà més de 65 anys l'any 2050, segons l'Institut Nacional d'Estadística—, Àlicia treballa en projectes per millorar la qualitat de vida, la nutrició i l'autonomia de les persones grans.

Aquest 2024 s'han desenvolupat diferents projectes i activitats vinculades a promocionar una alimentació saludable, equilibrada i adaptada a la cultura alimentària treballant amb els diferents agents lligats a l'alimentació de les persones grans:

- **Dinars en companyia - Fundació Catalunya La Pedrera**. Acompanyament en la implementació i millora del servei de menjadors socials per a persones grans amb deteriorament cognitiu lleu, fomentant àpats saludables, segurs i compartits.
- **Màster Envel·liment i Salut - Universitat Rovira i Virgili**. Jornada sobre l'abordatge alimentari de patologies prevalents en la vellesa (diabetis, hipertensió, obesitat, etc.) a través d'una alimentació i cuina adaptada.

A partir dels resultats, s'han creat recomanacions i receptes adaptades a les textures i característiques menys rebutjades pels infants amb TEA, i introduint progressivament els menys acceptats. Aquests continguts i materials s'han integrat a la plataforma **tealimentacion.com**, com a recurs per a famílies per millorar la gestió alimentària i els hàbits dels infants amb TEA.

- **Setmana de la Salut - Ajuntament de Vila-seca**. Taller de cuina mediterrània per a la promoció d'hàbits saludables entre la població gran.
- **Programa FITA – Càritas Manresa**. Formació en alimentació i cuina per a persones cuidadores, amb especial enfocament en l'atenció domiciliària de gent gran.
- **Envel·liment saludable - Ajuntament de Lleida**. Tallers d'alimentació equilibrada, de proximitat i adaptada a les necessitats de salut i socioeconòmiques de la gent gran.



Paràlisi cerebral

En col·laboració amb la Confederació **ASPACE**, que agrupa famílies, entitats i professionals vinculats a persones amb paràlisi cerebral, Alícia ha impartit una formació en línia, orientada a millorar l'alimentació d'aquest col·lectiu.

La sessió ha abordat aspectes com la planificació d'una dieta saludable, el paper de la microbiota intestinal i estratègies per adaptar les elaboracions als requisits nutricionals específics, tot fomentant la millor acceptació d'aliments sovint rebutjats.

Dona i salut

L'endometriosi és una malaltia que afecta prop del 10% de les dones en edat fèrtil, i es produeix quan teixit de l'endometri apareix fora de l'úter, provocant dolor, inflamació i, en alguns casos, infertilitat. Sovint associada a inflamació crònica, pot veure's influïda per l'alimentació. Tot i que l'evidència és encara emergent, la dieta mediterrània, pel seu efecte antiinflamatori i antioxidant, pot ajudar a alleujar els símptomes.

Amb el **Grup d'Experiència del Pacient de l'Hospital Clínic de Barcelona**, s'han desenvolupat materials didàctics personalitzats segons simptomatologia i condicions individuals, destacant el paper de la microbiota intestinal. També s'ha ofert un taller pràctic sobre alimentació i endometriosi, amb recomanacions per fomentar una dieta mediterrània, un bon estat de la microbiota i consells culinaris per adaptar els àpats als

Malaltia renal

Segons dades de la Sociedad Española de Nefrologia, un 10% de la població adulta a Espanya presenta algun grau de malaltia renal. En aquests casos, l'alimentació juga un paper fonamental: seguir una dieta adequada en sodi, potassi, fòsfor i proteïna animal pot ajudar a frenar l'evolució de la malaltia i millorar el benestar dels pacients.

Tanmateix, no és una dieta fàcil de seguir, per això és important oferir pautes clares i propostes culinàries concretes per facilitar-ne l'adherència, tant a les persones afectades com a les seves famílies i als professionals de la salut.

Amb aquest objectiu, s'ha impartit una formació pràctica i especialitzada per a nutricionistes del servei d'Atenció Primària de la Catalunya Central (**Institut Català de la Salut**), per reforçar les seves competències i dotar-los d'eines útils per acompanyar millor els pacients amb insuficiència renal crònica.

Malaltia cardiovascular

Les persones amb malalties cardiovasculars necessiten seguir una alimentació adequada per prevenir complicacions i mantenir una bona qualitat de vida. En aquest context, Alícia ha realitzat un taller de cuina cardiosaludable, adreçat als usuaris de l'**Associació de Pacients Cardíopates de la Catalunya Central (CATCECOR)**.

Durant la sessió, es van oferir recomanacions pràctiques per reduir el consum de sal i es van presentar receptes equilibrades, saboroses i fàcils de preparar, que contribueixen a cuidar la salut cardiovascular sense renunciar al plaer de menjar bé.

efectes secundaris més habituals. Aquests continguts estaran disponibles a la seva plataforma digital d'atenció al pacient.

Amb el laboratori **Dermofarm**, s'ha treballat l'alimentació en diferents etapes de la salut íntima femenina (menopausa, infeccions del tracte urinari, retenció de líquids, etc.).

Aquest projecte ha inclòs:

- Estudi i desenvolupament de continguts divulgatius.
- Formació a l'equip amb sessió teoricopràctica.
- Creació d'un llibre per a farmàcies amb recomanacions nutricionals i propostes culinàries.



Insomni

Fruit de la col·laboració entre Alícia i l'**Institut del Son Ad-salutem**, s'ha publicat el llibre "Dime qué comes y te diré cómo duermes" (Libros Cúpula), una guia pràctica i basada en evidència científica que connecta l'alimentació i l'estil de vida amb la qualitat del son. La versió en català es publicarà durant el 2025.

El llibre inclou menús setmanals i receptes, infografies i eines d'autoavaluació i recomanacions per prevenir i abordar l'insomni i altres trastorns del son.

Dieta cetogènica

La dieta cetogènica (DC) és un tractament dietètic prescrit per neuròlegs, especialment en casos d'epilèpsia refractària i determinades malalties metabòliques. Basada en un alt consum de greixos, com a font principal d'energia, i baixa en hidrats de carboni, sovint resulta difícil de seguir, especialment en infants. Per donar suport a les famílies, es disposa de la plataforma **ketoalicia.fundaciocatalunya-lapedrera.com**, amb continguts pràctics per facilitar una alimentació cetogènica segura i adaptada als requisits nutricionals.

A més, en col·laboració amb **Danone Specialized Nutrition – Epilepsy & Metabolics**, Alícia desenvolupa receptes amb Ketocal, un suplement essencial en dietes cetogèniques estrictes. L'objectiu és fer-lo més apetible i fàcil d'incorporar en el dia a dia a través de preparacions com pa de pessic de xocolata i vainilla, brioix o bastonets de pa, adaptats a diferents ràtios nutricionals. També s'han elaborat materials audiovisuals per millorar l'adherència al tractament entre els infants i les seves famílies.

Hipertensió

Davant l'augment de casos d'hipertensió i altres patologies relacionades amb el consum excessiu de sal, Alícia ha impulsat enguany un estudi per explorar les possibilitats de la cuina sense sal, amb l'objectiu de millorar l'alimentació dels usuaris i oferir alternatives saboroses, segures i saludables.

S'ha desenvolupat un model d'anàlisi transversal del sistema alimentari —incloent els àmbits sanitari, farmacèutic, educatiu i la indústria alimentària— per identificar com el coneixement alimentari aplicat desenvolupat per Alícia pot transferir-se de manera efectiva a cada sector. El resultat és un mapa de possibilitats amb línies de treball prioritàries i col·laboradors potencials per desenvolupar projectes concrets en aquest àmbit.



01.3

Restauració col·lectiva



La restauració col·lectiva té un paper clau en l'alimentació de la població en contextos de consum no voluntari, com ara escoles, hospitals, residències, centres sociosanitaris i menjadors laborals. Es tracta d'un servei essencial que contribueix tant a la promoció d'una alimentació saludable i la prevenció de malalties, com a la cura i l'acompanyament de persones en situacions de vulnerabilitat o amb necessitats específiques de salut.

Treballem per millorar l'oferta alimentària en aquests entorns, adaptant-la a les característiques de cada col·lectiu, el context del servei, les diferents cultures i tradicions alimentàries, i tenint en compte criteris de sostenibilitat, salut i qualitat organolèptica.

Menjadors escolars

Amb el suport de l'**Agència de Desenvolupament del Berguedà**, s'ha treballat conjuntament amb els agents i el personal de l'Administració responsables dels menjadors escolars de la comarca, amb l'objectiu de detectar necessitats, analitzar la situació actual i la diversitat de models existents. Aquest procés ha permès identificar oportunitats per unificar criteris i transformar el servei de menjador en un model més coherent i adaptat a les necessitats actuals, tot incorporant valors de salut, sostenibilitat i ús de producte local.

Paral·lelament, s'ha dut a terme un diagnòstic del menjador de l'escola **Oms i de Prat de Manresa**, que forma part de la Fundació Catalunya La Pedrera, per identificar punts de millora i formular propostes orientades a convertir-lo en un espai alineat amb un model educatiu de futur, que integri aspectes de salut, sostenibilitat i logística.

A més, com cada any, s'ha col·laborat amb l'**Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT)** en la coordinació i participació en la VIII Jornada PReME (Programa de Revisió de Menús Escolars a Catalunya), celebrada sota el títol "La veu dels infants en el menjador escolar". La jornada, adreçada a professionals del sector (menjadors escolars i empreses de restauració), ha tingut com a objectiu facilitar la transició cap a un model de menjador escolar més saludable i sostenible, amb especial atenció a la participació activa dels infants.

Càterings

Per a **BOISA**, empresa especialitzada en l'elaboració i distribució d'àpats saludables per a diversos col·lectius, s'han dissenyat propostes mensuals de menús equilibrats, adaptats tant a les necessitats nutricionals de les persones que dinen a la feina com a les seves preferències alimentàries, culturals i les tendències actuals. Els menús han estat concebuts tenint en compte el sistema de producció en cuina central i la distribució en línia freda.

En la mateixa línia, s'han revisat i adaptat les propostes de menú de **Uniq Meals**, empresa del sector de l'hostaleria que gestiona diferents projectes d'alimentació i distribució de plats preparats, amb l'objectiu de facilitar-ne la implementació en un centre residencial amb cuina pròpia.

A més, amb motiu de les convocatòries del Servei d'Àpats Socials de l'**Ajuntament de Barcelona** (districtes de l'Eixample i les Corts) i del Servei d'Àpats a Domicili 2024 de l'**Ajuntament de Sant Fruitós de Bages**, Alícia ha col·laborat novament en el procés d'avaluació de les ofertes gastronòmiques presentades. Aquesta valoració s'ha realitzat conjuntament amb els equips tècnics de l'administració, incloent-hi un tast organolèptic de tres tipus de dietes diferenciades, valorant-ne també l'adaptació a la tradició gastronòmica i la temporalitat dels productes.

Restaurants

Com a continuació de la col·laboració amb **Lloret Turisme**, s'han dut a terme accions d'assessorament als restaurants interessats a adherir-se al segell Little Foodies 2025, amb l'objectiu de garantir uns estàndards més alts de qualitat, sostenibilitat i salut en l'oferta gastronòmica familiar.

Aquesta acreditació va ser creada per la Fundació Alícia amb la voluntat d'implantar una certificació destinada a establiments de restauració i hostaleria (bars, restaurants, hotels i complexos turístics amb oferta gastronòmica) que ofereixin opcions saludables adaptades als infants que passen períodes vacacionals a Lloret de Mar.



alícia

02

Alícia Territori

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

02.1 *Estudi de productes*

Estudiem i posem en valor els productes alimentaris a partir del coneixement científic i gastronòmic, explorant-ne les característiques, els usos culinaris i les possibles aplicacions. A través de la recerca i la innovació, treballem per apropar-los a la ciutadania i difondre el seu valor gastronòmic, nutricional i cultural, per facilitar la seva incorporació tant en l'alimentació quotidiana com en l'oferta gastronòmica.

Canal Aliments

Des de l'any 2023, la Generalitat de Catalunya està impulsant l'espai web Canal Aliments, una eina concebuda com a canal institucional de referència per a la difusió veraç i contrastada del sector agroalimentari i dels seus productes. El projecte es desenvolupa en coordinació amb tots els departaments de la Generalitat i amb la participació dels principals agents del sector.

L'objectiu del Canal Aliments és donar a conèixer els aspectes més rellevants relacionats amb l'alimentació, promoure una consciència col·lectiva entorn d'aquest àmbit i afavorir decisions alimentàries responsables entre la ciutadania.

Alícia ha col·laborat en l'elaboració i aportació de continguts sobre una quinzena de productes seleccionats en col·laboració amb el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació en el marc de l'**Estratègia Alimentària de Catalunya de la Generalitat**. Els continguts inclouen informació descriptiva, territorial, cultural i històrica, així com receptes, valoracions nutricionals, dades sobre la producció, la compra, la conservació i les diferents varietats.

Revisió de l'inventari de productes catalans

L'any 2003 es va publicar l'Inventari de Productes de la Terra, un treball minuciós de recopilació de productes que la Generalitat de Catalunya va posar a disposició de tècnics, investigadors, amants de les tradicions i persones interessades en els productes de qualitat.

En el marc de l'**Estratègia Alimentària de Catalunya de la Generalitat**, des de l'any 2022, Alícia ha desenvolupat una metodologia pròpia per unificar la informació de l'inventari, dotar-lo de més rigor i garantir-ne un manteniment eficient i fiable.

Al llarg de 2024, s'ha continuat aplicant aquesta metodologia per adaptar les fitxes dels productes al decret que regula l'inventari i s'ha dut a terme la revisió i actualització dels continguts de 79 productes.

Promoció de productes poc coneguts i valorats

En el marc de l'**Estratègia Alimentària de Catalunya de la Generalitat**, treballem en la creació de materials de promoció de productes autòctons poc coneguts o insuficientment valorats. L'objectiu és analitzar-ne la situació i les problemàtiques associades, i proposar accions que contribueixin a fomentar-ne el coneixement, així com a incrementar-ne la producció i el consum.

Aquest projecte se centra especialment en el desenvolupament de continguts culinaris que puguin ser utilitzats per diferents agents del territori en funció de les seves necessitats específiques vinculades a cada producte.

Alícia ha treballat en el disseny i la maquetació de quatre receptaris en format digital amb informació relativa a la compra, la conservació i preparació culinària de diversos productes, com ara la vedella (amb especial atenció a les parts menys valorades), els peixos de baix valor comercial, el pèsol negre i la nyàmera.

Sal de Cardona

Amb l'objectiu de promocionar els productes del territori, la **Fundació Cardona Històrica** ha impulsat un projecte conjunt amb Alícia per explorar les possibilitats gastronòmiques de la sal de Cardona.

El treball s'ha centrat en identificar els conceptes clau relacionats amb l'ús culinari de la sal i desenvolupar propostes gastronòmiques que permetin construir un relat sòlid i atractiu al voltant d'aquest producte singular, vinculat estretament a la identitat i el patrimoni de Cardona.

En col·laboració amb el **Consell Comarcal del Bages**, s'ha elaborat la sisena guia del Rebost del Bages, dedicada a la Mongeta de Castellfollit del Boix, amb l'objectiu de donar a conèixer el potencial d'aquest llegum, tant des del punt de vista nutricional com gastronòmic.

Les guies del *Rebost del Bages* tenen com a finalitat apropar a la ciutadania els productes singulars de la comarca i els seus productors, per tal de fomentar-ne el coneixement, la compra i el consum, i posar en valor la riquesa agroalimentària del territori.



02.2 Estratègies de promoció de productes i territori

Es dissenyen estratègies per promocionar els productes i el territori a través de la gastronomia local, destacant la biodiversitat i el paper dels productors. A través de la investigació i la divulgació, es potencia el coneixement i el consum d'aquests productes, afavorint-ne la integració en l'alimentació i impulsant el desenvolupament sostenible de les comunitats i la seva economia local.

Plats catalans cada dia

En el marc de l'**Estratègia Alimentària de Catalunya de la Generalitat**, Alícia ha continuat treballant per posicionar la cuina catalana com una opció de consum saludable i de gaudi quotidià, tant a l'àmbit domèstic com en el sector de la restauració.

A partir del coneixement i els continguts generats en els darrers anys, s'han seguit desenvolupant receptes de plats catalans, algunes de les quals s'han acompanyat amb elaboracions complementàries per configurar àpats equilibrats i nutricionalment complets. Les receptes s'han enriquit amb consells culinaris per a la selecció d'ingredients i tècniques de cuina, i s'hi ha incorporat també un apartat específic per a la detecció i substitució d'al·lèrgens, amb l'objectiu de fer-les més accessibles i inclusives.

S'han realitzat sessions de transferència per donar a conèixer el treball al sector de la restauració col·lectiva i comercial:

01. Participació en la **Fira Verd-Lloc**, una jornada sobre alimentació saludable organitzada per l'ajuntament de Bell-Lloc d'Urgell amb el suport de la Diputació de Lleida i la Generalitat.
02. Demostració i tast de diferents elaboracions de plats catalans adaptats a una cuina saludable per al dia a dia a l'espai Catalunya en el marc de la **Fira Alimentària 2024**.
03. Presentació del projecte a la jornada de nutrició organitzada pel **Clúster Foodservice de Catalunya** a les instal·lacions d'Alícia, a Món Sant Benet.



12 mesos, 12 paisatges

El projecte "12 mesos, 12 paisatges" s'emmarca dins de l'**Estratègia Alimentària de Catalunya** i es posarà en marxa durant el 2025, en el context de Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia. L'objectiu és desplegar un conjunt d'accions arreu del territori per posar en valor la qualitat i la riquesa de la gastronomia catalana.

Aquesta iniciativa pretén explorar i donar visibilitat a la biodiversitat i la riquesa culinària del país al llarg de les diferents estacions de l'any, alhora que en destaca la importància de preservar i celebrar les tradicions gastronòmiques locals.

Durant el 2024, s'han dissenyat i planificat les accions que s'implementaran al llarg del 2025. Aquestes actuacions tindran com a protagonistes els dotze paisatges agroalimentaris que configuren el territori català, amb propostes impulsades pels ens locals i executades en coordinació amb les entitats del territori, el sector de la restauració i la Generalitat de Catalunya.

Restauració d'Andorra La Vella

Àlicia i el **Comú d'Andorra la Vella** han iniciat una col·laboració amb l'objectiu de detectar oportunitats i definir línies d'actuació en el sector de la restauració local. L'estudi es basa en una prospecció, identificació i anàlisi de les potencialitats gastronòmiques del territori, treballades conjuntament amb els agents del sector.

S'han dut a terme sessions de cocreació amb restauradors i tècnics de l'administració per identificar necessitats, demandes i inquietuds. A partir d'aquesta diagnosi compartida, els pròxims mesos es treballarà en l'elaboració d'un full de ruta amb propostes concretes que permetin impulsar i millorar el sector de la restauració a Andorra la Vella.

Valorització dels productes del Parc Natural dels Ports

Amb la finalitat de promocionar i donar valor a la riquesa gastronòmica de l'entorn del Parc dels Ports, s'ha participat en un projecte impulsat conjuntament amb el **Consorci per al Desenvolupament del Baix Ebre i Montsià, i el Consorci Intercomarcal d'Iniciatives Socioeconòmiques de la Ribera d'Ebre i la Terra Alta**.

El projecte té com a objectiu facilitar la connexió entre productors i restauradors dels municipis que formen part del Parc, fomentant la creació de sinergies i la integració dels productes locals en l'oferta gastronòmica. Per fer-ho possible, s'han elaborat fitxes gastronòmiques descriptives dels productes participants, pensades per afavorir-ne el coneixement i l'ús per part dels professionals de la restauració, que actuen com a prescriptors clau en la difusió dels productes del territori.

Festa de l'arròs de Sant Fruitós de Bages

Com a continuació de l'estudi realitzat per Àlicia en col·laboració amb l'**Ajuntament de Sant Fruitós de Bages** per a la conceptualització de la Festa de l'Arròs del municipi, enguany s'ha mantingut la col·laboració activa amb aquesta celebració popular.

Àlicia ha participat com a membre del jurat del concurs popular d'arrossos i ha impartit una formació adreçada als guanyadors. Aquesta sessió ha abordat diferents aspectes sobre l'arròs i les seves varietats, així com les seves aplicacions culinàries en diverses tradicions gastronòmiques del món.

Promoció de l'oli d'oliva verge extra català

Amb l'objectiu d'apropar els olis d'oliva verge extra d'excel·lent qualitat produïts al territori català, Àlicia treballa conjuntament amb productors, distribuïdors, restauradors, consumidors i l'administració per donar a conèixer les potencialitats gastronòmiques d'aquest producte emblemàtic i identitari.

En el marc de l'**Estratègia Alimentària de Catalunya de la Generalitat**, s'ha dissenyat i executat el concurs "Millors Olis d'Oliva Verge Extra de Catalunya 2024", amb la voluntat de reconèixer i promocionar els millors olis del país. Per a aquest concurs s'ha desenvolupat una metodologia de tast organolèptic, així com una valoració culinària orientada a destacar-ne les aplicacions en cuina, aportant valor afegit segons l'ús gastronòmic. Els premis es van lliurar durant la Nit de l'Oli, en el marc de la Festa de l'Oli d'Oliva Verge Extra de La Fatarella.

Paral·lelament, s'ha treballat amb l'**Ajuntament de Tremp** i el sector de la restauració del Pallars per fomentar l'ús d'olis d'oliva verge extra locals. Aquesta zona produeix olis d'excel·lent qualitat i singularitat, gràcies a varietats d'olivera pròpies del territori. En aquest context, la restauració actua com a altaveu clau per a la seva promoció. Àlicia ha realitzat assessoraments personalitzats a quatre establiments de restauració del Pallars, adaptant l'ús d'oli d'oliva verge extra a cada model de negoci, amb recomanacions pràctiques sobre disseny de carta, selecció del producte, compra, manipulació, servei i discurs al client.



Xarxa de restaurants innovadors

En el marc de l'**Estratègia Alimentària de Catalunya de la Generalitat**, s'ha iniciat un treball conjunt amb el sector de la restauració amb l'objectiu de desenvolupar, de manera àgil, innovacions que facin els establiments més atractius per als consumidors i que, alhora, permetin generar estratègies gastronòmiques d'interès, viables i fàcilment aplicables per part dels professionals del sector.

A partir de les necessitats i demandes identificades durant els darrers anys, s'han creat materials específics per facilitar la transmissió del coneixement generat en el projecte. Aquest material divulgatiu inclou fitxes sobre sis productes locals —albergínia blanca, blat forment, canana, nyàmera, ostres i pèsol negre—, destacant-ne les característiques principals i els productors del territori, així com un monogràfic pràctic sobre els llegums, especialment pensat per a la restauració.

Amb la voluntat d'implicar activament els professionals del sector i fomentar el vincle entre els restauradors i productors locals i fomentar una cuina arrelada, innovadora i sostenible, s'han organitzat sessions de presentació arreu del territori, en col·laboració amb col·lectius i associacions de cuina locals. Durant el 2024, s'han realitzat les dues primeres sessions de transferència de coneixement, d'un total de vuit previstes per al primer trimestre de 2025:

01.

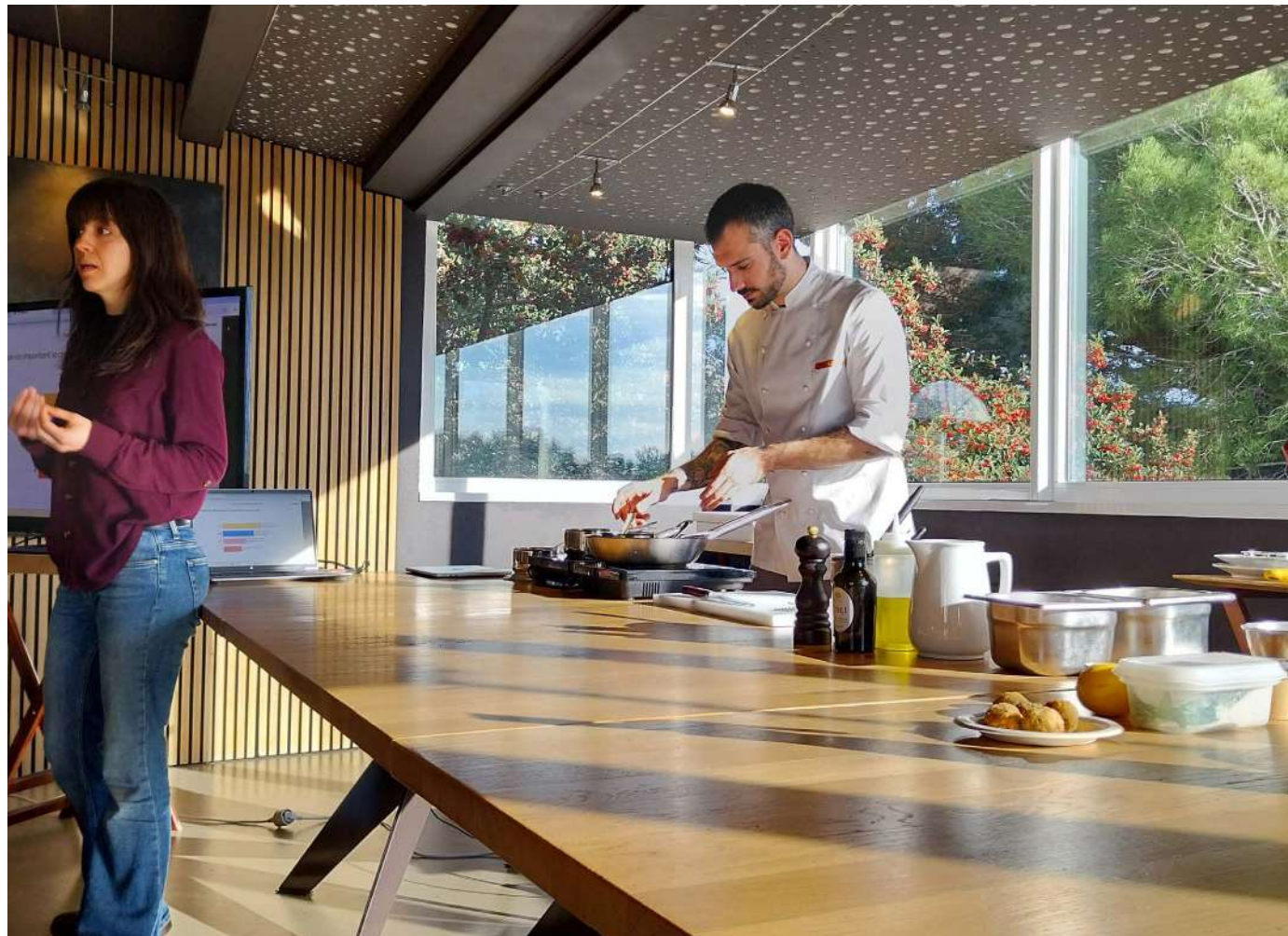
Catalunya Central

Restaurant Mas de la Sala (Sallent),
2 de desembre de 2024

02.

Terres de l'Ebre

Restaurant Antic Molí (Ulldecona),
17 de desembre de 2024



02.3 Divulgació i transferència

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

L'Ampolla, març 2024

IV edició Congrès Gastromar L'Ampolla

Organitzat per l'Ajuntament de l'Ampolla, Repicat S.C. i Alícia. Més de 40 cuiners, científics, pescadors i gent de la mar es van reunir en un espai de convergència entre el coneixement científic i culinari per posar en valor la gastronomia clàssica i fomentar el diàleg entre la cuina tradicional i d'avantguarda, promocionant l'ús de peix de temporada i proximitat. S'ha reivindicat la cuina marinera i la identitat culinària, posant el focus en temes d'especial importància com ara el problema del relleu generacional en el sector pesquer, la incorporació de nous pescadors, o el control i la traçabilitat del peix i del marisc.



Girona, març 2024

Fòrum Gastronòmic de Girona

En el marc del Fòrum Gastronòmic de Girona, Alícia ha tingut dues participacions en aquest 2024. Per una banda, juntament amb Fe-promodel (Federació de Productors de Mol·luscs de Delta de l'Ebre) s'ha fet una presentació i tast d'ostres del Delta per apropar les seves potencialitats i possibilitats gastronòmiques als restauradors. A més, es va participar en la sessió "Monogràfic del senglar" on s'ha acostat aquest producte al públic en general i promovent la cuina casolana amb carn de caça, utilitzant la gastronomia com a eina per fomentar la sostenibilitat, la seguretat alimentària i els bons hàbits.

Barcelona, abril 2024

Fira Seafood Expo 2024

Des de la Direcció General de Política Marítima i Pesca Sostenible, i amb motiu de la Fira Seafood Expo a Barcelona, Alícia ha participat amb una ponència, showcooking i tast d'elaboracions amb peix de proximitat, poc conegudes i per a totes les butxaques, amb la idea de fomentar el patrimoni alimentari i el consum de peix de la costa catalana.

alícia

03

Alícia Innovació

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

Berlin, octubre 2024

Exposició “Catalunya, La Cuina dels Prodigis” a la Berlin Food Week

En el seu desè aniversari, la Berlin Food Week ha comptat amb la presentació de l'exposició “Catalunya, La Cuina dels Prodigis”, impulsada pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, a través de Prodeca, i pel Departament d'Exteriors de la Generalitat de Catalunya, on Alícia ha participat en la seva conceptualització. L'exposició immersiva guia els visitants a través de diferents espais temàtics que exploren el llegat de la cuina catalana, des dels seus orígens medievals fins a la seva projecció internacional actual. L'exposició destaca la biodiversitat i la riquesa paisatgística de Catalunya, amb plats emblemàtics, així com productes amb denominacions d'origen i altres certificacions de qualitat.



Palamós, novembre 2024

Setmana Europea de la Prevenció de Residus

Participació en la Setmana Europea de la Prevenció de Residus 2024 organitzada per l'Ajuntament de Palamós. S'ha impartit un taller dirigit als visitants i comerciants del Mercat de Palamós sobre la reducció del malbaratament i com promoure uns hàbits alimentaris sostenibles.

La Fatarella, desembre 2024

25a Festa de l'Oli d'Oliva Verge Extra de la Fatarella

Alícia dona suport a accions que es duen al territori per fomentar el consum i promoció dels productes i productors locals. En aquest sentit, s'ha impartit un taller sobre les varietats d'oli d'oliva verge extra de la Terra Alta i les seves aplicacions gastronòmiques en el marc de la 25a Fira de l'Oli de la Fatarella.



alícia

Programa d'innovació

Alícia posa al servei de les petites empreses del sector agroalimentari la seva capacitat d'innovació i creativitat gastronòmica amb l'objectiu de donar més valor als productes, incrementar-ne la competitivitat i facilitar-ne el posicionament al mercat.

En el marc de l'**Estratègia Alimentària de Catalunya de la Generalitat**, aquest 2024 s'han desenvolupat els següents projectes:

Snack salat i cruixent de castanya.

Ideació i desenvolupament d'un snack elaborat amb castanya i diverses versions condimentades, amb l'objectiu de diversificar el catàleg de l'empresa familiar **Castanya de Viladrau**, dedicada al cultiu i comercialització d'aquest producte singular.

Mandonguilles vegetals

Conceptualització, producció i industrialització d'una nova línia de productes vegetals per a **Bages Cargol**, empresa familiar especialitzada en la transformació de bolets, cargols i llegums. Concretament, s'ha desenvolupat una gamma de mandonguilles vegetals congelades per al canal Horeca, amb excel·lents resultats organolèptics i compromeses amb el territori i els seus productes.



Elaborats vegetals per al sector de la restauració

Amb la voluntat d'estendre el programa d'innovació més enllà del sector productiu i transformador, s'ha col·laborat amb el restaurant **Antic Molí del xef Vicent Guimerà**. L'objectiu ha estat revaloritzar l'excedent agrícola de la finca mitjançant nous elaborats vegetals, com ara una proposta a base de carbassa de cabell d'àngel. A més, s'ha compartit la metodologia pròpia d'R+D gastronòmic per facilitar-ne la replicabilitat en futurs projectes, adaptats a la temporalitat i disponibilitat dels productes.

Innovació i millora de productes i processos

Elaborats del sector primari

Amb l'objectiu d'aportar valor als productes del sector primari i diversificar els elaborats disponibles al mercat, s'ha desenvolupat el projecte "Elaborats del sector primari per incrementar el seu valor afegit", en el marc de l'**Estratègia Alimentària de Catalunya de la Generalitat**.

L'any 2024, donada la situació del sector del conill, analitzada prèviament, el projecte s'ha centrat a explorar estratègies que facilitin la incorporació de la **carn de conill** als menjadors escolars. S'ha treballat per donar resposta als principals reptes —culturals, emocionals, logístics i econòmics— que en dificulten la presència. En aquest context, s'ha elaborat i analitzat una enquesta específica sobre el consum de carn de conill als menjadors escolars, i s'ha organitzat una jornada de treball amb agents del sector per avançar conjuntament cap a solucions viables i sostenibles.

Paral·lelament, s'ha completat el procés d'industrialització dels productes desenvolupats durant el 2023, així com la maquetació dels documents tècnics que recullen les fases de recerca i desenvolupament dels **elaborats de peix** poc conegut i de baix valor comercial, **fruita de pinyol i carbassa**.



Estudis sobre aromes alimentaris

En col·laboració amb **Lucta**, s'ha aplicat una metodologia culinària que sistematitza el coneixement gastronòmic amb l'objectiu de desenvolupar elaboracions que ajudin a potenciar perfils aromàtics concrets. Enguany, els treballs s'han centrat en la **nota aromàtica de peix blanc**, aprofundint en la seva comprensió i aplicabilitat.

Aquest coneixement és clau per a la indústria alimentària, ja que permet dissenyar aromes que milloren l'experiència sensorial del consumidor i, alhora, tenen un gran potencial en l'àmbit de la salut, ja que poden ser utilitzats per facilitar l'acceptació de determinades dietes o productes en persones amb necessitats especials, restriccions alimentàries o patologies específiques.

A més, s'han continuat explorant sinergies i compartint coneixement amb Lucta sobre **combinacions culinàries**, una línia de treball iniciada per Alícia l'any 2018, amb l'objectiu de trobar paral·lelismes entre els processos de creació gastronòmica i la formulació d'aromes, obrint així noves vies d'innovació sensorial i funcional.

Conceptualització de noves textures de pa

Amb l'objectiu d'innovar en un producte de consum diari com és el pa de motlle, s'ha aplicat la creativitat i el coneixement culinari d'Alícia per desenvolupar noves propostes pel que fa a formes i textures.

El projecte s'ha centrat en la conceptualització d'idees que vagin més enllà de les textures tradicionals, amb l'objectiu d'oferir al consumidor una experiència sensorial diferenciada i atractiva. Per fer-ho possible, s'han explorat diversos ingredients i processos que permetin assolir resultats viables en fase de prototipatge.

Valorització de les possibilitats del tomàquet

L'Institut Universitari Mixt de Biologia Molecular i Cel·lular de Plantes de la Universitat Politècnica de València ha desenvolupat, a partir de recerca biotecnològica, un nou tomàquet amb gens propis del safrà, conegut com a "tomàfrà", que presenta determinades característiques organolèptiques pròpies d'aquesta espècie.

Alícia ha dut a terme una anàlisi sensorial i d'aplicació gastronòmica del producte, comparant-lo amb altres varietats i formats de tomàquet per detectar les seves potencialitats culinàries i identificar el valor afegit que pot aportar en diferents contextos d'ús gastronòmic, obrint noves vies per a la seva integració en propostes innovadores.



Estudi de possibilitats d'un gelat a temperatura ambient

Alicia ha desenvolupat i formulat un **gelat hiperproteic i hipercalòric** per a la prevenció i tractament de la desnutrició. Tot i l'elevat interès i valor que aquest producte ha generat entre els professionals sanitaris, el seu format congelat presenta limitacions logístiques importants per a la seva incorporació en la dinàmica habitual d'hospitals i residències, a més d'un increment en els costos associats.

Per aquest motiu, durant el 2024 s'han explorat alternatives de formulació i conservació que permetin mantenir els beneficis nutricionals del producte i, alhora, fer-lo viable i comercialitzable a temperatura ambient.

Divulgació i transferència

Al llarg del 2024, Alicia ha participat activament en congressos, conferències i jornades professionals, així com en la impartició de sessions formatives i activitats de transferència de coneixement, amb l'objectiu de compartir i difondre els resultats i les metodologies derivades dels projectes d'innovació desenvolupats.

Aquestes accions tenen com a finalitat contribuir a la transformació del sector agroalimentari i gastronòmic, posant la innovació i el coneixement al servei de la societat, les empreses i els professionals per fomentar una alimentació més saludable i sostenible.

Madrid, gener 2024

Madrid Fusión Dreams

Del 29 al 31 de gener de 2024 es va celebrar la 22a edició del congrés **Madrid Fusión Alimentos de España**, el referent internacional més destacat del sector gastronòmic, que enguany va tenir lloc sota el lema Where it all begins (On tot comença).

Com a novetat, el congrés va incorporar un nou espai anomenat **Madrid Fusión Dreams – Spain Foodtech Nation**, amb l'objectiu d'abordar les últimes tendències alimentàries i temes d'actualitat vinculats a la gastronomia, la innovació, la tecnologia i la salut. Alícia, en col·laboració amb **Vocento Gastronomía** —grup de comunicació especialitzat i organitzador dels principals congressos gastronòmics de l'Estat—, va ser l'encarregada de coorganitzar aquest nou espai, definint el concepte, la programació temàtica i ponents.

Durant els tres dies de congrés, més de 60 experts van passar per aquest escenari per debatre, reflexionar i compartir coneixement sobre els reptes de l'alimentació del futur, i sobre com la restauració, l'ecosistema foodtech i la tecnologia poden generar solucions transformadores per al sector gastronòmic i alimentari.

Donada l'excel·lent acollida del format, Vocento Gastronomía ha renovat la col·laboració amb Alicia al llarg del 2024, comptant amb la seva expertesa com a coorganitzador i curador de continguts també en altres esdeveniments de referència com:

01.

San Sebastian Gastronomika, celebrat del 7 al 9 d'octubre a Donostia.

02.

Dreams Raíz Culinaria, el 2 de desembre de 2024 a Toledo.

Sant Fruitós de Bages (Món Sant Benet), març 2024

Joviat Manresa

En el marc de la col·laboració amb centres educatius, Alícia va realitzar un taller divulgatiu amb demostració culinària centrat en la cuina vegetariana, amb l'objectiu d'afavorir el potencial dels vegetals a la cuina des del punt de vista organolèptic, creatiu i nutricional.

L'activitat es va adreçar als alumnes del grau de cuina i del grau de dietètica de l'escola Joviat de Manresa, amb la voluntat de fomentar el coneixement i l'interès per una alimentació saludable, sostenible i innovadora entre futurs professionals de la gastronomia i la nutrició.

Sant Fruitós de Bages (Món Sant Benet), març 2024

Premis Ecotrophelia España 2024

Alicia va acollir a les seves instal·lacions de Món Sant Benet la 15a edició dels Premis Ecotrophelia España, un certamen organitzat per la **FIAB** (Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas) i amb el suport del **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación**.

Aquest certamen té com a objectiu fomentar la creativitat, la innovació i l'emprenedoria entre l'alumnat universitari del sector de l'alimentació, promovent el desenvolupament de nous productes alimentaris innovadors, sostenibles i viables comercialment. Amb aquesta col·laboració, Alícia reafirma el seu paper com a referent en innovació alimentària i formació, oferint un espai per a la transferència de coneixement i el suport al talent emergent en l'àmbit gastronòmic i agroalimentari.

Sant Fruitós de Bages (Món Sant Benet), maig 2024

Accord Healthcare

Alicia va oferir un taller divulgatiu i experiencial a l'equip de l'empresa farmacèutica **Accord Healthcare**, centrat en com els sentits influeixen en la percepció dels aliments i en l'experiència alimentària.

A través de la sessió, es va donar a conèixer com Alícia aplica aquest coneixement per millorar l'alimentació de les persones en qualsevol etapa i situació de vida, amb especial èmfasi en l'àmbit de la salut i la innovació alimentària. La jornada es va complementar amb exemples pràctics de projectes desenvolupats, mostrant l'impacte real d'aquesta tasca en la qualitat de vida de les persones.



alícia

04

Taller

Format principal de divulgació i transferència del coneixement d'Alícia, que es fan tant a les instal·lacions de Món Sant Benet o a les de les entitats amb qui es treballa, ja sigui en format presencial i/o virtual.

01. *Tallers per a escoles*

La Fundació Catalunya La Pedrera disposa d'un ampli programa de tallers per a les escoles, un projecte didàctic confeccionat a partir dels currículums escolars que consta de visites i tallers per a tots els nivells educatius, des d'educació infantil, primària secundària, fins a batxillerat i cicles formatius. El contingut d'aquests tallers son assessorats per Àlícia i impartits per l'equip del Servei Educatiu. L'objectiu és que l'experimentació sigui la principal activitat d'aprenentatge, característica diferencial dels tallers de cuina, alimentació i ciència, que es duen a terme a les instal·lacions i equipaments de Món Sant Benet. Enguany 25.022 persones s'han beneficiat dels tallers d'alimentació.

02. *Tallers d'alimentació i salut per a col·lectius amb necessitats especials*

Sessions adaptades amb propostes culinàries per a la millora del dia a dia de persones amb requeriments alimentaris per afeccions de la salut o socials, i al tipus de destinatari (cuidadors, metges, personal sanitari, afectats...).

03. *Tallers d'educació i promoció de bons hàbits*

Demostracions de cuina i divulgació per promoure bons hàbits entre la població de qualsevol edat. Foment d'una millora de l'alimentació present i futura de les persones i, en conseqüència, de la seva qualitat de vida.

04. *Tallers per a residències i centres sociosanitaris*

Sessions culinàries demostratives orientades a la millora de l'oferta culinària, adaptant-la a les necessitats dels comensals i, també, en funció de la cultura gastronòmica i el patrimoni alimentari del lloc on els serveis estan ubicats. Aquestes transferències van dirigides a professionals vinculats a l'alimentació d'hospitals, residències i centres sociosanitaris.



alícia

05

*Benei***ciaris**

El coneixement es transfereix o s'acompanya
la seva implementació per generar un impacte real
a la societat.

Beneficiaris directes

Actuacions de cuina, alimentació i salut	1.828
Actuacions a residències i centres sociosanitaris	1.226
Actuacions d'innovació, cuina i territori	986

Xarxes socials/seguidors:

Facebook	12.800
Instagram	11.700
X	17.884
Youtube	465
Linkedin	1.947
Facebook - Diabetis a la carta	26.500

Espais web

Alicia.cat	24.000 visitants anuals
Diabetesalacarta.org	27.000 visites anuals
Oncoalicia.com	9.000 visites anuals
Ketoalicia.fundaciocatalunya-lapedrera.com	563 visites anuals

Empreses i entitats col·laboradores

HOSPITAL CLÍNIC DE BARCELONA
ACCORD HEALTHCARE
AGÈNCIA DE DESENVOLUPAMENT DEL BERGUEDÀ
AJUNTAMENT DE LA FATARELLA
AJUNTAMENT DE LLEIDA
AJUNTAMENT DE PALAMÓS
AJUNTAMENT DE SANT FRUITOS DE BAGES
AJUNTAMENT DE TREMP
AJUNTAMENT DE VILASECA
ASSOCIACIÓ DIABÈTICS DE LA CATALUNYA CENTRAL
ASSOCIACIÓ PACIENTS CARDIÒPATES
ATADES
BESTIARIO PROYECTOS SL
BO I SA SERVEI D'ÀPATS
CARITAS DIOCESANA DE VIC - ARXIPRESTAL MANRESA
CONFEDERACIÓN ASPACE
CONSELL COMARCAL DEL BAGES
CONSORCI PER AL DESENVOLUPAMENT DEL BAIX EBRE I MONTSIÀ
DANONE NUTRICIA SRL
DANONE TRADING MEDICAL BV
DERMOFARM, S.A.U
EAP SARRIÀ SLP
EDICIONES MAYO S.A.
EDITORIAL PLANETA, S.A.
FECYT
FIAB - FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE INDUSTRIAS DE LA ALIMENTA-
CIÓN Y BEBIDAS
FUNDACIÓ AMPANS
FUNDACIÓ CARDONA HISTÒRICA
FUNDACIÓ CATALUNYA LA PEDRERA
FUNDACIÓ CLÍNIC PER A LA RECERCA BIOMÈDICA
FUNDACIÓ JOVIAT F.P.
FUNDACIO PRIVADA MÓN CLÍNIC BARCELONA
FUNDACIÓ UNIVERSITÀRIA DEL BAGES
AGÈNCIA DE SALUT PÚBLICA DE CATALUNYA - ASPCAT
GENERALITAT DE CATALUNYA
HOSPITAL DE SANT JOAN DE DEU

HOSPITAL UNIVERSITARI DE GIRONA DOCTOR JOSEP TRUETA
HUB INNOVACIÓ SOCIO SANITARIA
INCATIS S.L.
INSTITUT CATALÀ DE LA SALUT - ICS
INSTITUT D'ASSISTÈNCIA SANITÀRIA (IAS)
INSTITUT MUNICIPAL DE SERVEIS SOCIALS DE BARCELONA
LLORET TURISME - LLORET FUTUR S.A.
LUCTA, S.A.
NAPLATEC SL
PRODECA - PROMOTORA D'EXPORTACIONS CATALANES S.A.
REPICAT SC
RESIDÈNCIA D'AVIS LA VALL - FUNDACIÓ LA VAL
RESIDENCIA JAUME I - GENERALITAT DE CATALUNYA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL SENAC
TALENT CREATIVITY ROOM S.L.
THE GB FOODS EUROPA SLU
UNIQ MEALS SL
UNIVERSIDAD DE CORDOBA
UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI
VIAJES PACÍFICO
VOCENTO S.A.



alícia

Fundació
Catalunya
La Pedrera