alícia

Memoria de actividades
www.alicia.cat

Memoria

2024

Índice

PRESENTACIÓN (5) · ALÍCIA (7) · ÁMBITOS DE ACTUACIÓN (10) · ALÍCIA SALUD (11)
Promoción de buenos hábitos alimentarios (13) · Medicina culinaria . Soluciones alimentarias
para restricciones y/o situaciones especiales (17) · Restauración colectiva (27) · ALÍCIA TERRITORIO (31)
Estudio de productos (33) · Estrategias de promoción de productos y territorio (35) · Divulgación
y transferencia (39) ALÍCIA INNOVACIÓN (41) · Programa de innovación (43) · Innovación y mejora
de productos y procesos (44) · Divulgación y transferencia (46)
TALLERES (49) · BENEFICIARIOS (53)

PresentAción

En este informe encontraréis el resumen de las actuaciones más relevantes desarrolladas a lo largo del 2024. Corresponden a los diferentes proyectos en los que se concreta la misión de Alícia, crear y transferir conocimiento para ayudar a las personas a comer mejor.

Se destacan aquellos programas que conforman la actividad esencial de Alícia como los de medicina culinaria: cáncer (con el añadido del monográfico de cáncer gástrico en oncoAlícia.com y la actualización de la sección de "mitos y creencias"), el trabajo para los trastornos del espectro autista, la disfagia (con formación para todas las nutricionistas de Atención Primaria de Cataluña, un nuevo recetario adaptado...), el reconocimiento como web médica acreditada para diabetisalacarta.org, etc. También todos los que se enmarcan en el desarrollo de la Estrategia Alimentaria de Cataluña de apoyo al sistema alimentario catalán, la dinamización del mundo rural y la valorización del patrimonio. Y el inicio de la preparación de los eventos y actuaciones para el reconocimiento de Catalunya como Región Mundial de la Gastronomía 2025.

Por su trabajo de innovación con rigor científico y compromiso social, durante el 2024 Alícia ha tenido el honor de recibir, entre otros, el reconocimiento PAAS de la Agencia de Salud Pública y la Placa Josep Trueta al Mérito Sanitario 2024, otorgada por el Departamento de Salud de la Generalitat de Catalunya, como entidad que ha destacado de manera significativa por los servicios prestados en orden al progreso y la mejora de la sanidad.

Es una distinción que nos impulsa a focalizar estratégicamente la actividad en aquello que más puede contribuir a la sociedad.

Toni Massanés
Director General

alícia

QUIÉNES SOMOS

Alícia es un centro de investigación en alimentación y cocina que investiga productos y procesos culinarios; que innova y trabaja para la promoción de buenos hábitos alimentarios y para mejorar la alimentación de las personas, poniendo especial atención en aquellas con restricciones alimentarias y otros problemas de salud; y para realzar el patrimonio alimentario y gastronómico de los territorios.

Alícia es una fundación privada sin ánimo de lucro creada en 2003. El patronato está formado por la Fundació Catalunya la Pedrera, la Generalitat de Catalunya y personas de gran prestigio relacionadas con el mundo de la alimentación.

Forma parte del conjunto de entidades que acoge la Fundació Catalunya La Pedrera y tiene su sede en Món Sant Benet (Sant Fruitós de Bages - Barcelona).

Científicos de diferentes disciplinas relacionadas con la alimentación, como nutricionistas, biólogos, tecnólogos de los alimentos, químicos, antropólogos, historiadores y especialistas en cultura alimentaria trabajan en Alícia junto con cocineros y gastrónomos. Esta diversidad garantiza una visión holística de la alimentación, que permite aportar soluciones específicas y prácticas desde el conocimiento culinario y el rigor científico.

PATRONATO

Valentí Roqueta Guillamet
Presidente de honor

Germán Ramón-Cortés Montaner
Presidente

Marta Lacambra Puig
Secretaria

Josep Oriol Escardíbul Ferrà
Generalitat de Catalunya
Departamento de Investigación y Universidades - Vocal

Narcís Pérez de Puig
Generalitat de Catalunya
Departamento de Salud - Vocal

Òscar Ordeig Molist
Generalitat de Catalunya
Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación - Vocal

Maria Lourdes Reig Puig
Vocal

Lluís A. Guerrero Sala
Vocal

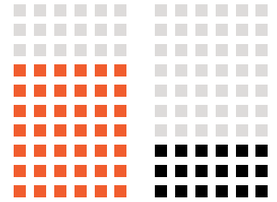
Manel Rosell Martí
Vocal

Josep Maria Lozano Soler
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**



Mujeres 69.57 %
Hombres 30.43 %

Colaboradores

Bofill Miquel, **Lluís**
Colom Berga, **David**
Gómez López, **Òscar**
Hereu Bofill, **Lluís**
Llamas Roca, **Pia**
May Masnou, **Núria**
Molino Altisent, **Núria**
Pallarès Ciurana, **Clara**

Estudiantes

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**

ÁMBITOS DE ACTUACIÓN

La actividad de Alícia se organiza en tres ámbitos de conocimiento, transversales, estrechamente interrelacionados entre sí y totalmente complementarios. Estas líneas de conocimiento se aplican en todos los proyectos y servicios que se desarrollan.

Salud

Salud y buenos hábitos alimentarios

48 proyectos y/o actuaciones durante 2024

Territorio

Patrimonio alimentario y sostenibilidad

23 proyectos y/o actuaciones durante 2024

Innovación

Desarrollo e innovación gastronómica

20 proyectos y/o actuaciones durante 2024

alícia

alícia

01

Alícia Salud

EL OBJETIVO: Mejorar la salud desde la alimentación y los hábitos alimentarios de las personas, poniendo énfasis en aquellas que presentan enfermedades o tienen restricciones alimentarias.

01.1

Promoción de buenos hábitos alimentarios

Mantener unos buenos hábitos alimentarios y una actividad física adecuada, en todas las etapas de la vida, es básico para el bienestar de las personas, tanto presente como futuro. En Alícia diseñamos y ejecutamos programas y acciones para mejorar los hábitos alimentarios de las personas e impulsar un consumo responsable y sostenible, en el ámbito doméstico, público y privado.

Cocina para jóvenes

La falta de consumo de producto fresco, el exceso de ultraprocesados, la carencia de habilidades culinarias y la falta de motivación y voluntad para comer bien, está posicionando a los adolescentes y jóvenes como el grupo de población más alejado de un patrón de alimentación saludable. En un contexto social en que se observa un abandono de las prácticas culinarias y la ruptura de la transmisión del conocimiento culinario entre generaciones, se plantea un proyecto para mejorar la alimentación de los jóvenes en proceso de emancipación.

Alícia ha llevado a cabo un estudio que combina trabajo de campo, prospección y una exhaustiva revisión de la evidencia científica actual. Además, se incluye una encuesta en línea, para más de 500 jóvenes, entrevistas y focos grupos presenciales, con el objetivo de identificar y comprender las barreras, necesidades y problemáticas que dificultan la autonomía alimentaria y culinaria de los jóvenes. Paralelamente, se ha hecho un análisis de iniciativas existentes, tanto en Cataluña como en el resto del Estado y en el ámbito internacional, enfocadas a la mejora de la alimentación juvenil. Este proyecto se enmarca en la **Estrategia Alimentaria de Cataluña de la Generalitat** con la voluntad de contribuir al desarrollo de programas educativos sobre alimentación y cocina en las etapas de primaria y secundaria, fomentando así las habilidades y conocimientos culinarios desde la infancia y la adolescencia.

Bojos per la Ciència

Este programa impulsado por la **Fundació Catalunya La Pedrera** está dirigido a estudiantes de bachillerato con el objetivo de fomentar sus vocaciones científicas. Alícia, desde hace años, participa en el programa con talleres sobre la promoción de una alimentación equilibrada para la población general, alergias e intolerancias, alimentación en patologías de elevada prevalencia (obesidad, diabetes, hipertensión arterial, etc.) o las consideraciones a tener en cuenta en el ámbito hospitalario (disfagia y textura modificada).

Escuela de Salud SJD

Se ha colaborado con el **Hospital Sant Joan de Dèu de Barcelona** creando contenido divulgativo para su nueva plataforma Escuela de Salud SJD. Se han elaborado videorecetas destinadas a familias y adaptadas a diferentes situaciones, temporadas y festividades para ayudar a gestionar la alimentación en el ámbito familiar.

Programa FruitTAS

La evidencia científica pone de manifiesto que las personas con discapacidad intelectual suelen tener unos hábitos alimentarios poco saludables y niveles bajos de actividad física. Alícia dispone del programa FruitTAS que, con sesiones y materiales visuales, prácticos y dinámicos, promueve una alimentación sana y equilibrada a través del consumo de fruta para jóvenes con discapacidad intelectual leve o moderada. Se ha impartido un taller para jóvenes en la última fase de escolarización en el centro de educación especial de la **Fundació Ampans.**

01.2

Medicina culinaria. *Soluciones alimentarias para restricciones y/o situaciones especiales*

La medicina culinaria o cocina terapéutica es un campo de la medicina, avalado por la comunidad científica, que se basa en aportar herramientas y recursos, a través de la cocina, de la alimentación y su gestión diaria, que puedan ser de ayuda, tanto a personal sanitario a la hora de dar consejos y recomendaciones, como a pacientes o a quien prepara la comida (cuidadores, restaurantes, industria, etc.).

Enfermedades, restricciones y situaciones especiales trabajadas en 2024:

Cáncer	Autismo	Parálisis cerebral
Diabetes	Personas mayores	Dieta cetogénica
Obesidad	Insomnio	Enfermedad cardiovascular
Soledad no deseada	Mujer y salud	Hipertensión
Disfagia o dificultad al tragar	Enfermedad renal	

De la mano de la prestigiosa universidad de nutrición y gastronomía **SENAC de Sao Paulo (Brasil)**, Alícia ha realizado varias sesiones de formación para alumnos, profesores y colaboradores entorno a la alimentación, la salud y la innovación a través de la gastronomía. Durante cuatro días se realizaron ponencias para compartir la experiencia y conocimiento sobre cómo hacer que la alimentación sea más accesible, saludable y sostenible para todo el mundo, haciendo énfasis en la alimentación durante el tratamiento del cáncer colorrectal y de cabeza y cuello.

Además, se organizó el 2º congreso Senac-Alícia: "O Caminho da alimentação para todas as pessoas", un acontecimiento internacional que reunió expertos en alimentación, nutrición y sostenibilidad, y una oportunidad para compartir el enfoque innovador y práctico sobre cómo hacer que la alimentación sea más inclusiva y accesible. Se presentaron ideas y soluciones que combinan ciencia y gastronomía, mostrando que es posible mejorar la salud de las personas a través de una comida buena, saludable y adaptada a sus necesidades.

Cáncer

A finales de octubre de 2022, Alícia y la Fundació Catalunya la Pedrera pusieron al alcance de todos el web **oncoalicia.com**, un espacio en la red para ayudar a las personas que están en tratamiento oncológico, sus familiares, cuidadores y también personal sanitario, a cuidar de su alimentación durante el proceso, sin renunciar a disfrutar de la comida.

Esta plataforma es una herramienta que ayuda a las personas con cáncer a mantener un estado nutricional óptimo, explicando las bases de la alimentación que hay que seguir después del diagnóstico de la enfermedad. Se dan consejos dietéticos sobre cómo comer durante las diferentes fases del tratamiento y durante la aparición de los efectos secundarios más comunes que pueden afectar al sistema digestivo.

Se ha seguido manteniendo y actualizando la página web. Específicamente este 2024 se han desarrollado nuevos contenidos y materiales en torno al **cáncer gástrico**. Este tipo de cáncer es uno de los más complejos desde un punto de vista alimentario, puesto que su tratamiento puede pasar por diferentes fases, desde la quimioterapia, una prehabilitación prequirúrgica o después de la cirugía, periodo en el que la alimentación juega un papel esencial según si se ha extirpado total o parcialmente el estómago. En función de estas circunstancias, se ha trabajado la elaboración de materiales específicos, información, contenidos y recetas adaptadas a cada fase del tratamiento, con el objetivo de facilitar una alimentación segura, equilibrada y compatible con las nuevas necesidades de los pacientes.

Así mismo, y en el marco de la convocatoria de ayudas para el fomento de la cultura científica concedida por el **FECYT-Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades**, se han llevado a cabo formaciones sobre alimentación y cáncer para personas afectadas y sus familiares, y también para profesionales sobre el abordaje de la alimentación de las personas con cáncer gástrico.

Como parte del Posgrado en Sinología y Patología Mamaria de la **Universidad de Manresa**, se ha impartido una jornada para los alumnos sobre alimentación en el contexto de la patología mamaria.

En el marco de la convocatoria europea del programa **Foodity**, la Fundación Alícia y Bestiario resultaron ganadores a finales del 2023 con el **proyecto DIAITA**. Durante este año, se ha desarrollado e implementado esta herramienta basada en inteligencia artificial (IA), diseñada específicamente para ayudar a las personas con cáncer de colon. DIAITA es un asistente alimentario digital que proporciona información y da respuestas a las necesidades de los pacientes en tratamiento y de sus cuidadores. Esta herramienta combina la IA con la evidencia científica y la práctica clínica en nutrición oncológica para ofrecer recomendaciones personalizadas.

A finales de año, DIAITA ha sido seleccionado como uno de los tres proyectos finalistas para pasar a la segunda fase del programa Foodity con el objetivo de consolidar el prototipo a lo largo de tres meses más. Actualmente, se está trabajando en la implementación a partir de la información recogida en las sesiones de trabajo de las pruebas piloto.

Diabetes

España es el segundo país de Europa con más prevalencia de diabetes (5,1 millones en edad adulta) y a escala mundial, uno de cada diez adultos la padece actualmente.

Europa

Se prevé que la cifra total aumente a 643 millones (11,3%) el 2030 y a 783 millones (12,2%) el 2045.

2030

2045

El control de la diabetes a través de la alimentación es imprescindible para mantener unos niveles adecuados y estables de la glucosa en sangre y prevenir el desarrollo de otras enfermedades asociadas. La plataforma web **diabetesalacarta.org** es un espacio de herramientas y contenidos audiovisuales, divulgativos y prácticos para personas con diabetes tipos 2 (DM2), pero también dirigido a personal sanitario y cuidadores. Este es el portal de referencia de educación terapéutica en diabetes para muchos profesionales sanitarios y de consulta para personas que acaban de ser diagnosticadas con esta enfermedad, tanto en Cataluña como en el resto de España y Sur-América

Alícia ha seguido trabajando en la actualización y divulgación de contenidos del web adaptados a las nuevas necesidades, tendencias y problemáticas expresadas tanto por usuarios como por profesionales sanitarios, de acuerdo con la evidencia científica más reciente y la experiencia en este ámbito. Este año se ha certificado como Web médica acreditada por el Colegio de Médicos de Barcelona.

Se ha participado en congresos europeos, jornadas y otros eventos para divulgar este conocimiento a profesionales de la salud.

→ **III Congreso Nacional de Diabetes de la Fundación redGDPS**, el 21 y 22 de noviembre de 2024, Sevilla.

→ **VII Conferencia Internacional Primary Care Diabetes Europe**, del 6 al 8 de junio de 2024, Barcelona.

Además, se han realizado talleres de cocina y diabetes tipo 2 tanto para profesionales sanitarios como para usuarios.

→ **Curso Educación Terapéutica en Diabetes** que el Aula Clínic, del **Hospital Clínic de Barcelona**, anualmente realiza y dirige para profesionales de la salud que trabajan en la asistencia de personas con diabetes (médicos de familia, nutricionistas, profesionales de enfermería, psicología, etc.).

→ **IV edición del Menarini Diabetes Focus**, organizado por **Ediciones Mayo** y enfocado a profesionales médicos con el objetivo de analizar los últimos avances teóricos y prácticos de la patología.

→ Taller para pacientes de la **Asociación de Diabéticos de la Cataluña Central**, donde se han dado recomendaciones para un estilo de vida saludable y la importancia de la actividad física y la alimentación en la gestión de esta enfermedad

Obesidad

Según los últimos estudios, en españa el 55,8% de la población adulta y más de un tercio de la población infantil - de 6 a 9 años tienen exceso de peso (20,2% sobrepeso y 15,9% obesidad).

Estos datos reflejan una preocupación creciente para la salud pública, por este motivo Alícia trabaja en la divulgación para prevenirla desde edades tempranas y ayudar a su tratamiento a través de la gestión de la alimentación.

Se ha trabajado en un proyecto de medicina culinaria en el **Centro de Atención Primaria Sarriá (Barcelona)** enfocado en el abordaje de la obesidad. El proyecto incluye la evaluación de los conocimientos y habilidades de los profesionales sanitarios, así como la realización de sesiones formativas dirigidas a médicos y personal de enfermería. En estas sesiones se han trabajado aspectos clave como la alimentación, el estigma asociado al peso, la dimensión emocional y motivacional de los cambios de hábitos, y también herramientas prácticas y conocimientos culinarios para aplicar en la consulta. Paralelamente, se han llevado a cabo sesiones grupales para detectar las necesidades reales de los profesionales en su día a día y, a partir de aquí, se están desarrollando materiales divulgativos de apoyo y talleres específicos para pacientes con obesidad.

Se ha impartido un taller de medicina culinaria para profesionales sanitarios enfocado en cocina para pacientes sometidos a cirugía bariátrica en colaboración con la Dra. Violeta Moizé, del Hospital Clínic de Barcelona. La sesión se ha enmarcado en el **XXV Congreso Nacional de la SECO** (Sociedad Española de Cirugía de la Obesidad y Enfermedades Metabólicas).

Además, se ha obtenido una beca SECO con el objetivo de desarrollar un canal de cocina para personas sometidas a cirugía bariátrica.

Durante este 2024 se han trabajado contenidos audiovisuales sobre recomendaciones y recetas pensadas para dar respuesta a las diferentes fases después de la cirugía bariátrica, que se publicarán en la **plataforma web Barichef** de la web de la SECO.

En el marco del **Summer School Clínic**, programa impulsado por el Hospital Clínic de Barcelona, se ha impartido una sesión formativa dedicada a dar soluciones a las barreras que el mundo real pone para gestionar correctamente la alimentación, tanto en la labor de los profesionales como por los pacientes que tienen que adaptar las recomendaciones a la vida cotidiana. Se ha puesto especial énfasis en el estigma, puesto que es un factor añadido a las barreras para conseguir una alimentación saludable.

Soledad no deseada

SALSA (Salud, Alimentación y Sociabilidad) es un proyecto sociosanitario dirigido a personas que se encuentran en una situación de soledad no deseada (SND) y que busca resolver problemas de ansiedad, depresión, aislamiento social o malnutrición asociados a esta situación, prescribiendo comidas en grupo en restaurantes locales donde cada comida se convierte en una oportunidad de socialización y bienestar.

Este proyecto está enmarcado en el programa Transforma del Hub de Innovación Social y Sanitaria (HiSS), siendo uno de los 10 proyectos seleccionados en la convocatoria de 2023, sobre soledad no deseada. La intervención, diseñada, desarrollada y evaluada durante 2024 por un equipo de profesionales de Alícia y del IDIAP Jordi Gol, se basa en una prueba piloto para evaluar el efecto que tiene sobre la SND el hecho de ir a comer a un restaurante por parte de un grupo de personas identificadas por los profesionales sociales y sanitarios del Centro de Atención Primaria (CAP) y los Servicios Sociales (SS) del Ayuntamiento de Sant Joan de Vilatorrada (Barcelona).

Se ha contado con la implicación de restaurantes que han ajustado menús y servicios a las necesidades nutricionales y funcionales de las personas participantes, aprovechando la capacidad culinaria y la infraestructura como espacios amigables y no estigmatizantes de socialización.

Los resultados han mostrado una mejora significativa en la clínica de depresión, ansiedad y la calidad de vida en general, una mejora en la adherencia a la dieta mediterránea y la disminución de las visitas al CAP, a urgencias y las derivaciones hospitalarias. También se ha observado un alto grado de satisfacción de los participantes, profesionales sanitarios y sociales, y de la restauración. Además, se constata que las relacionales creadas entre grupos de usuarios durante la intervención se mantienen 4 meses después de su finalización.

Por su impacto y resultados, el proyecto también se ha probado en La Pobla de Segur (Lleida) para determinar su funcionamiento y escalado a otros territorios.

Este proyecto ha sido galardonado con los siguientes premios:

→ **Premio PAAS a la mejor intervención comunitaria de 2024**, otorgado por la Agencia de Salud Pública de la Generalitat de Catalunya.

→ **Proyecto que más ha avanzado en la integración de la atención social y sanitaria de la primera convocatoria HISS**, otorgado por el Hub de Innovación Social y Sanitaria – Consorcio Sanitario de Terrassa.

Disfagia o dificultad al tragar

La disfagia se refiere a la dificultad para tragar, y afecta la capacidad de una persona para comer y beber con normalidad. En el Estado español, se calcula que cerca de dos millones de personas padecen disfagia, aunque un alto porcentaje no está diagnosticado.

Este trastorno puede aparecer como consecuencia del proceso natural de envejecimiento —afectando entre un 10% y un 30% de las personas mayores de 65 años—, pero también puede ser un síntoma asociado a diversas patologías. Es frecuente en personas con Alzheimer, Parkinson, esclerosis múltiple, Esclerosis Lateral Amiotrófica (ELA), y afecta aproximadamente a un 45% de los pacientes que han sufrido un ictus. También se presenta en personas que reciben tratamiento oncológico de cabeza y cuello, así como en más del 30% de la población infantil con trastornos del desarrollo o parálisis cerebral.

Alícia ha continuado la investigación aplicada y la transferencia de conocimiento en el ámbito de la alimentación de textura modificada.

Las principales líneas de actuación han sido:

→ Desarrollo de un menú adaptado a nivel reológico, nutricional y organoléptico.
→ Recopilación de información sobre el uso de espesantes comerciales en la atención primaria y en farmacias.
→ Generación de conocimiento sobre fenotipos comunes de disfagia para facilitar el diseño de recetas específicas.
→ Adaptación de recetas para cocinas colectivas, considerando los recursos y maquinaria disponibles.

Se ha colaborado con **centros residenciales y hospitalarios** para adaptar la alimentación a las necesidades nutricionales, culturales y gastronómicas de los residentes, revisando menús —tanto los básicos como los que requieren modificación de la textura o adaptaciones a otros condicionantes—, y ofreciendo formación teórica y práctica a los equipos sanitarios y de cocina.

Este año se ha trabajado con:

→ Centro residencial **Jaume I de l'Espluga de Francolí (Tarragona).**
→ Residencia de ancianos **La Vall de Sant Llorenç de Morunys (Lleida).**
→ **Parque Hospitalari Martí i Julià de Salt (Girona).**

También se han adaptado recetas tradicionales de la cocina catalana a las necesidades de las personas con disfagia, recopilándolas en un recetario específico. El objetivo es mejorar la aceptación de los platos con textura modificada mediante propuestas reconocidas culturalmente, atractivas sensorial y nutricionalmente equilibradas.

Además, se han diseñado e impartido formaciones y talleres teórico-prácticos sobre cómo adaptar la alimentación de textura modificada a las características de los pacientes, dirigidos especialmente al personal de cocinas hospitalarias donde la empresa **Nutricia** (División de Nutrición Médica Avanzada del Grupo Danone) tiene establecidos convenios de colaboración.

Se han llevado a cabo diversas jornadas y acciones formativas con el objetivo de mejorar las competencias de los profesionales y potenciar una alimentación segura y placentera para personas con disfagia:

→ Formación para dietistas-nutricionistas de Atención Primaria, diseñada a petición de la Dirección Estratégica de Atención Primaria y Comunitaria del **Departamento de Salud de la Generalitat de Catalunya.**
→ Formación específica para los nutricionistas del servicio de Atención Primaria de la Cataluña Central del **Instituto Catalán de la Salud.**
→ Participación en el congreso de la Sociedad Catalana de Pediatría, organizado por el grupo de Pediatría y Logopedia del **Hospital Josep Trueta de Girona.**

Autismo

Los niños/as con Trastorno del Espectro Autista (TEA) suelen presentar preferencias alimentarias marcadas (selectividad, rechazo o conductas compulsivas), lo que puede dificultar una dieta equilibrada y afectar su estado nutricional a medio y largo plazo.

Junto con **A-autismo de Atades** (Asociación Tutelar Aragonesa de Discapacidad Intelectual), y en el marco de un proyecto financiado por la Fundación Carrefour, Alícia ha participado en el diseño y realización de un estudio sobre la aceptación de los alimentos en relación con sus características organolépticas (sabor, textura, color, etc.) y el comportamiento durante las comidas en niños/as con TEA y neurotípicos de entre 2 y 6 años.

A partir de los resultados, se han creado recomendaciones y recetas adaptadas a las texturas y características más rechazadas por los niños/as con TEA, e introduciéndolas progresivamente. Estos contenidos y materiales se han integrado en la plataforma **tealimentacion.com**, como recurso para ayudar a las familias a mejorar la gestión alimentaria y los hábitos de los niños/as con TEA.

Personas mayores

Ante el reto del cambio demográfico —más del 30% de la población española tendrá más de 65 años en 2050, según el Instituto Nacional de Estadística—, Alícia trabaja en proyectos para mejorar la calidad de vida, la nutrición y la autonomía de las personas mayores.

Este 2024 se han desarrollado diferentes proyectos y actividades vinculadas a promover una alimentación saludable, equilibrada y adaptada a la cultura alimentaria, trabajando con los diferentes agentes relacionados con la alimentación de las personas mayores: Comidas en compañía - Fundació Catalunya La Pedrera.

→ **Comidas en compañía - Fundació Catalunya La Pedrera** Acompañamiento en la implementación y mejora del servicio de comedores sociales para personas mayores con deterioro cognitivo leve, fomentando comidas saludables, seguras y compartidas.
→ **Máster Envejecimiento y Salud - Universidad Rovira y Virgili.** Jornada sobre el abordaje alimentario de patologías prevalentes en la vejez (diabetes, hipertensión, obesidad, etc.) a través de una alimentación y cocina adaptada.
→ **Semana de la Salud - Ayuntamiento de Vila-seca (Tarragona).** Taller de cocina mediterránea para la promoción de hábitos saludables entre la población mayor.
→ **Programa FITA – Caritas Manresa**. Formación en alimentación y cocina para personas cuidadoras, con especial enfoque en la atención domiciliaria de personas mayores.
→ **Envejecimiento saludable - Ayuntamiento de Lleida.** Talleres de alimentación equilibrada, de proximidad y adaptada a las necesidades de salud y socioeconómicas de las personas mayores.

Parálisis cerebral

En colaboración con la Confederación **ASPACE**, que agrupa a familias, entidades y profesionales vinculados a personas con parálisis cerebral, Alícia ha impartido una formación en línea, orientada a mejorar la alimentación de este colectivo.

La sesión ha abordado aspectos como la planificación de una dieta saludable, el papel de la microbiota intestinal y estrategias para adaptar las elaboraciones a los requisitos nutricionales específicos, fomentando así la mejor aceptación de alimentos a menudo rechazados.

Enfermedad cardiovascular

Las personas con enfermedades cardiovasculares necesitan seguir una alimentación adecuada para prevenir complicaciones y mantener una buena calidad de vida. En este contexto, Alícia ha realizado un taller de cocina cardiosaludable, dirigido a los usuarios de la **Asociación de Pacientes Cardiópatas de la Cataluña Central (CATCECOR).**

Durante la sesión, se ofrecieron recomendaciones prácticas para reducir el consumo de sal y se presentaron recetas equilibradas, sabrosas y fáciles de preparar, que contribuyen a cuidar la salud cardiovascular sin renunciar al placer de comer bien.

Mujer y salud

La endometriosis es una enfermedad que afecta a casi el 10% de las mujeres en edad fértil, y se produce cuando tejido del endometrio aparece fuera del útero, provocando dolor, inflamación y, en algunos casos, infertilidad. A menudo, asociada a inflamación crónica, puede verse influenciada por la alimentación. Aunque la evidencia aún es emergente, la dieta mediterránea, por su efecto antiinflamatorio y antioxidante, puede ayudar a aliviar los síntomas.

Con el **Grupo de Experiencia del Paciente del Hospital Clínico de Barcelona**, se han desarrollado materiales didácticos personalizados según la sintomatología y condiciones individuales, destacando el papel de la microbiota intestinal. También se ha ofrecido un taller práctico sobre alimentación y endometriosis, con recomendaciones para fomentar una dieta mediterránea, un buen estado de la microbiota y consejos culinarios para adaptar las comidas a los efectos secundarios más habituales. Estos contenidos estarán disponibles en su plataforma digital de atención al paciente.

Con el laboratorio **Dermofarm**, se ha trabajado la alimentación en diferentes etapas de la salud íntima femenina (menopausia, infecciones del tracto urinario, retención de líquidos, etc.).

Este proyecto ha incluido:

→ Estudio y desarrollo de contenidos divulgativos.
→ Formación al equipo con sesión teórico-práctica.
→ Creación de un libro para farmacias con recomendaciones nutricionales y propuestas culinarias.

Enfermedad renal

Según datos de la Sociedad Española de Nefrología, un 10% de la población adulta en España presenta algún grado de enfermedad renal.

En estos casos, la alimentación juega un papel fundamental: seguir una dieta adecuada en sodio, potasio, fósforo y proteína animal puede ayudar a frenar la evolución de la enfermedad y mejorar el bienestar de los pacientes. Sin embargo, no es una dieta fácil de seguir, por eso es importante ofrecer pautas claras y propuestas culinarias concretas para facilitar su adherencia, tanto a las personas afectadas como a sus familias y a los profesionales de la salud.

Con este objetivo, se ha impartido una formación práctica y especializada para nutricionistas del servicio de Atención Primaria de Cataluña Central (**Instituto Catalán de la Salud**), para reforzar sus competencias y dotarlos de herramientas útiles para acompañar mejor a los pacientes con insuficiencia renal crónica.

Insomnio

Fruto de la colaboración entre Alícia y el **Instituto del Sueño Adsalutem**, se ha publicado el libro “Dime qué comes y te diré cómo duermes” (Libros Cúpula), una guía práctica y basada en evidencia científica que conecta la alimentación y el estilo de vida con la calidad del sueño. La versión en catalán se publicará durante el 2025.

El libro incluye menús semanales y recetas, infografías y herramientas de autoevaluación y recomendaciones para prevenir y abordar el insomnio y otros trastornos del sueño.

Dieta cetogénica

La dieta cetogénica (DC) es un tratamiento dietético prescrito por neurólogos, especialmente en casos de epilepsia refractaria y ciertas enfermedades metabólicas. Basada en un alto consumo de grasas, como fuente principal de energía, y baja en carbohidratos, a menudo resulta difícil de seguir, especialmente en niños/as. Para dar apoyo a las familias, se dispone de la plataforma **ketoAlícia.fundacio-catalunya-lapedrera.com**, con contenidos prácticos para facilitar una alimentación cetogénica segura y adaptada a los requisitos nutricionales.

Además, en colaboración con **Danone Specialized Nutrition – Epilepsy & Metabolics,** Alícia desarrolla recetas con Ketocal, un suplemento esencial en dietas cetogénicas estrictas. El objetivo es hacerlo más apetecible y fácil de incorporar en el día a día a través de preparaciones como bizcocho de chocolate y vainilla, brioche o palitos de pan, adaptados a diferentes ratios nutricionales. También se han elaborado materiales audiovisuales para mejorar la adherencia al tratamiento de los niños/as y sus familias.

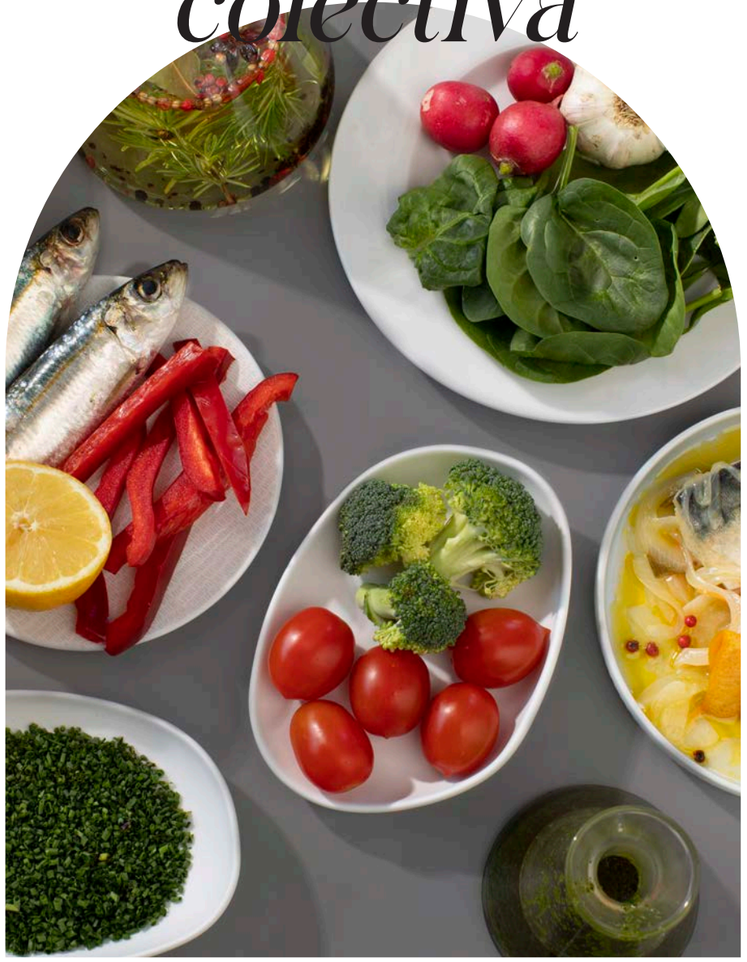
Hipertensión

Ante el aumento de casos de hipertensión y otras patologías relacionadas con el consumo excesivo de sal, Alícia ha impulsado este año un estudio para explorar las posibilidades de la cocina sin sal, con el objetivo de mejorar la alimentación de los usuarios y ofrecer alternativas sabrosas, seguras y saludables.

Se ha desarrollado un modelo de análisis transversal del sistema alimentario —incluyendo los ámbitos sanitario, farmacéutico, educativo y la industria alimentaria— para identificar cómo el conocimiento alimentario aplicado, desarrollado por Alícia, puede transferirse de manera efectiva a cada sector. El resultado es un mapa de posibilidades con líneas de trabajo prioritarias y colaboradores potenciales para desarrollar proyectos concretos en este ámbito.

01.3

Restauración colectiva



La restauración colectiva juega un papel clave en la alimentación de la población en contextos de consumo no voluntario, como escuelas, hospitales, residencias, centros sociosanitarios y comedores laborales. Se trata de un servicio esencial que contribuye tanto a la promoción de una alimentación saludable y la prevención de enfermedades, como al cuidado y acompañamiento de personas en situaciones de vulnerabilidad o con necesidades específicas de salud.

Trabajamos para mejorar la oferta alimentaria en estos entornos, adaptándola a las características de cada colectivo, el contexto del servicio, las diferentes culturas y tradiciones alimentarias, y teniendo en cuenta criterios de sostenibilidad, salud y calidad organoléptica.

alícia

Comedores escolares

Con el apoyo de la **Agencia de Desarrollo del Berguedà**, se ha trabajado juntamente con los agentes y el personal de la Administración responsables de los comedores escolares de la comarca, con el objetivo de detectar necesidades, analizar la situación actual y la diversidad de modelos existentes. Este proceso ha permitido identificar oportunidades para unificar criterios y transformar el servicio de comedor en un modelo más coherente y adaptado a las necesidades actuales, incorporando valores de salud, sostenibilidad y uso de producto local.

Paralelamente, se ha llevado a cabo un diagnóstico del comedor de la escuela **Oms i de Prat** de Manresa, que forma parte de la Fundació Catalunya La Pedrera, para identificar puntos de mejora y formular propuestas orientadas a convertirlo en un espacio alineado con un modelo educativo de futuro, que integre aspectos de salud, sostenibilidad y logística.

Además, como cada año, se ha colaborado con la **Agencia de Salud Pública de Cataluña (ASPCAT)** en la coordinación y participación en la VIII Jornada PReME (Programa de Revisión de Menús Escolares en Cataluña), celebrada bajo el título "La voz de los niños en el comedor escolar". La jornada, dirigida a profesionales del sector (comedores escolares y empresas de restauración), ha tenido como objetivo facilitar la transición hacia un modelo de comedor escolar más saludable y sostenible, con especial atención en la participación activa de los niños/as.

Caterings

Para **BOiSA**, empresa especializada en la elaboración y distribución de comidas saludables para diversos colectivos, se han diseñado propuestas mensuales de menús equilibrados, adaptados tanto a las necesidades nutricionales de las personas que comen en el trabajo como a sus preferencias alimentarias, culturales y las tendencias actuales. Los menús han sido concebidos teniendo en cuenta el sistema de producción en cocina central y la distribución en línea fría.

En la misma línea, se han revisado y adaptado las propuestas de menú de **Uniq Meals**, empresa del sector de la hostelería que gestiona diferentes proyectos de alimentación y distribución de platos preparados, con el objetivo de facilitar su implementación en un centro residencial con cocina propia.

Además, con motivo de las convocatorias del Servicio de Comidas Sociales del **Ayuntamiento de Barcelona** (distritos del Eixample y Les Corts) y del Servicio de Comidas a Domicilio 2024 del Ayuntamiento de Sant Fruitós de Bages, Alícia ha colaborado nuevamente en el proceso de evaluación de las ofertas gastronómicas presentadas. Esta valoración se ha realizado juntamente con los equipos técnicos de la administración, incluyendo una cata organoléptica de tres tipos de dietas diferenciadas, valorando también la adaptación a la tradición gastronómica y la temporalidad de los productos.

Restaurantes

Como continuación de la colaboración con **Lloret Turisme**, se han llevado a cabo acciones de asesoramiento en los restaurantes interesados en adherirse al sello Little Foodies 2025, con el objetivo de garantizar unos estándares más altos de calidad, sostenibilidad y salud en la oferta gastronómica familiar.

Esta acreditación fue creada por la Fundación Alícia con la voluntad de implantar una certificación destinada a establecimientos de restauración y hostelería (bares, restaurantes, hoteles y complejos turísticos con oferta gastronómica) que ofrezcan opciones saludables adaptadas a los niños/as que pasan períodos vacacionales en Lloret de Mar (Girona).

02

Alícia Territorio

EL OBJETIVO: Favorecer el patrimonio alimentario, la agrobiodiversidad local, los productos de la tierra, la tradición gastronómica, la investigación histórica y arqueológica, el turismo sostenible, el reequilibrio territorial y la dinamización de la economía local.

02.1 Estudio de productos

Estudiamos y valoramos los productos alimentarios a partir del conocimiento científico y gastronómico, explorando sus características, los usos culinarios y las posibles aplicaciones. A través de la investigación y la innovación, trabajamos para acercarlos a la ciudadanía y difundir su valor gastronómico, nutricional y cultural, para facilitar su incorporación tanto en la alimentación cotidiana como en la oferta gastronómica.

Canal Alimentos

Desde el año 2023, la Generalitat de Catalunya está impulsando el espacio web Canal Aliments, una herramienta concebida como un canal institucional de referencia para la difusión veraz y contrastada del sector agroalimentario y de sus productos. El proyecto se desarrolla en coordinación con todos los departamentos de la Generalitat y con la participación de los principales agentes del sector.

El objetivo del Canal Alimentos es dar a conocer los aspectos más relevantes relacionados con la alimentación, promover una conciencia colectiva en torno a este ámbito y favorecer decisiones alimentarias responsables entre la ciudadanía.

Alícia ha colaborado en la elaboración y aportación de contenidos sobre diferentes productos seleccionados en colaboración con el Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación en el marco de la **Estrategia Alimentaria de Cataluña de la Generalitat.** Los contenidos incluyen información descriptiva, territorial, cultural e histórica, así como recetas, valoraciones nutricionales, datos sobre la producción, la compra, la conservación y las diferentes variedades.

Revisión del inventario de productos catalanes

En 2003, se publicó el Inventario de Productos de la Tierra, un trabajo minucioso de recopilación de productos que la Generalitat de Catalunya puso a disposición de técnicos, investigadores, amantes de las tradiciones y personas interesadas en los productos de calidad.

En el marco de la **Estrategia Alimentaria de Cataluña de la Generalitat**, desde el año 2022, Alícia ha desarrollado una metodología propia para unificar la información del inventario, dotarlo de más rigor y garantizar su mantenimiento eficiente y fiable.

A lo largo de 2024, se ha seguido aplicando esta metodología para adaptar las fichas de los productos al decreto que regula el inventario y se ha llevado a cabo la revisión y actualización de los contenidos de 79 productos.

Promoción de productos poco conocidos y valorados

En el marco de la **Estrategia Alimentaria de Cataluña de la Generalitat**, trabajamos en la creación de materiales de promoción de productos autóctonos poco conocidos o insuficientemente valorados. El objetivo es analizar la situación y las problemáticas asociadas, y proponer acciones que contribuyan a fomentar el conocimiento, así como a incrementar su producción y consumo.

Este proyecto se centra especialmente en el desarrollo de contenidos culinarios que puedan ser utilizados por diferentes agentes del territorio en función de sus necesidades específicas vinculadas a cada producto.

Alícia ha trabajado en el diseño y la maquetación de cuatro recetarios en formato digital con información relativa a la compra, la conservación y preparación culinaria de diversos productos, como la carne de vacuno (con especial atención a las partes menos valoradas), el pescado de bajo valor comercial, el guisante negro y el tupinambo.

Sal de Cardona

Con el objetivo de promocionar los productos del territorio, la **Fundació Cardona Històrica** ha impulsado un proyecto conjunto con Alícia para explorar las posibilidades gastronómicas de la sal de Cardona (Comarca del Bages - Barcelona).

El trabajo se ha centrado en identificar los conceptos clave relacionados con el uso culinario de la sal y desarrollar propuestas gastronómicas que permitan construir un relato sólido y atractivo en torno a este producto singular, vinculado estrechamente a la identidad y el patrimonio de Cardona.

Judía blanca de Castellfollit del Boix

En colaboración con el **Consell Comarcal del Bages (Barcelona)**, se ha elaborado la sexta guía del *Rebost del Bages*, dedicada a la judía blanca de Castellfollit del Boix, con el objetivo de dar a conocer el potencial de esta legumbre, tanto desde el punto de vista nutricional como gastronómico.

Las guías del *Rebost del Bages* tienen como finalidad acercar a la ciudadanía los productos singulares de la comarca y sus productores, con el fin de fomentar el conocimiento, la compra y el consumo, y poner en valor la riqueza agroalimentaria del territorio.

02.2 Estrategias de promoción de productos y territorio

Se diseñan estrategias para promocionar los productos y el territorio a través de la gastronomía local, destacando la biodiversidad y el papel de los productores. A través de la investigación y la divulgación, se potencia el conocimiento y el consumo de estos productos, favoreciendo su integración en la alimentación e impulsando el desarrollo sostenible de las comunidades y su economía local.

Platos catalanes cada día

En el marco de la **Estrategia Alimentaria de Cataluña de la Generalitat**, Alícia ha continuado trabajando para posicionar la cocina catalana como una opción de consumo saludable y de disfrute diario, tanto en el ámbito doméstico como en el sector de la restauración.

A partir del conocimiento y los contenidos generados en los últimos años, se han seguido desarrollando recetas de platos catalanes, algunas de las cuales se han acompañado de elaboraciones complementarias para configurar comidas equilibradas y nutricionalmente completas. Las recetas se han enriquecido con consejos culinarios para la selección de ingredientes y técnicas de cocina, y también se ha incorporado una sección específica para la detección y sustitución de alérgenos, con el objetivo de hacerlas más accesibles e inclusivas.

Se han realizado sesiones de transferencia para dar a conocer el trabajo al sector de la restauración colectiva y comercial.

01.

Participación en la **Feria Verd-Lloc**, una jornada sobre alimentación saludable organizada por el ayuntamiento de Bell-Lloc d'Urgell con el apoyo de la Diputación de Lleida y la Generalitat.

02.

Demostración y degustación de diferentes elaboraciones de platos catalanes adaptados a una cocina saludable para el día a día en el espacio Cataluña en el marco de la **Feria Alimentaria 2024.**

03.

Presentación del proyecto en la jornada de nutrición organizada por el **Clúster Foodservice de Catalunya** en las instalaciones de Alícia, en Món Sant Benet.

12 meses, 12 paisajes

El proyecto '12 meses, 12 paisajes' se enmarca en la **Estrategia Alimentaria de Cataluña** y se pondrá en marcha durante el 2025, en el contexto de Cataluña Región Mundial de la Gastronomía. El objetivo es desplegar un conjunto de acciones por todo el territorio para poner en valor la calidad y la riqueza de la gastronomía catalana.

Esta iniciativa pretende explorar y dar visibilidad a la biodiversidad y la riqueza culinaria del país a lo largo de las diferentes estaciones del año, al mismo tiempo que destaca la importancia de preservar y celebrar las tradiciones gastronómicas locales.

Durante el 2024, se han diseñado y planificado las acciones que se implementarán a lo largo del 2025. Estas actuaciones tendrán como protagonistas los doce paisajes agroalimentarios que configuran el territorio catalán, con propuestas impulsadas por los entes locales y ejecutadas en coordinación con las entidades del territorio, el sector de la restauración y la Generalitat de Catalunya.

Restauración de Andorra La Vella

Alícia y el **Comú de Andorra la Vella** han iniciado una colaboración con el objetivo de detectar oportunidades y definir líneas de actuación en el sector de la restauración local. El estudio se basa en una prospección, identificación y análisis de las potencialidades gastronómicas del territorio, trabajadas juntamente con los agentes del sector.

Se han llevado a cabo sesiones de cocreación con restauradores y técnicos de la administración para identificar necesidades, demandas e inquietudes. A partir de este diagnóstico compartido, en los próximos meses se trabajará en la elaboración de una hoja de ruta con propuestas concretas que permitan impulsar y mejorar el sector de la restauración en Andorra la Vella.

Valorización de los productos del Parc Natural dels Ports

Con la finalidad de promocionar y dar valor a la riqueza gastronómica del entorno del Parque dels Ports, se ha participado en un proyecto impulsado juntamente con el **Consorcio para el Desarrollo del Baix Ebre y Montsià, y el Consorcio Intercomarcal de Iniciativas Socioeconómicas de la Ribera d'Ebre y la Terra Alta (Tarragona).**

El proyecto tiene como objetivo facilitar la conexión entre productores y restauradores de los municipios que forman parte del Parque, fomentando la creación de sinergias y la integración de los productos locales en la oferta gastronómica. Para hacerlo posible, se han elaborado fichas gastronómicas descriptivas de los productos participantes, pensadas para favorecer su conocimiento y uso por parte de los profesionales de la restauración, que actúan como prescriptores claves en la difusión de los productos del territorio.

Fiesta del Arroz de Sant Fruitós

Como continuación del estudio realizado por Alícia en colaboración con el **Ayuntamiento de Sant Fruitós de Bages** (Barcelona) para la conceptualización de la Fiesta del Arroz del municipio, este año se ha mantenido la colaboración activa en esta celebración popular.

Alícia ha participado como miembro del jurado del concurso popular de arroces y ha impartido una formación dirigida a los ganadores. Esta sesión ha abordado diferentes aspectos sobre el arroz y sus variedades, así como sus aplicaciones culinarias en diversas tradiciones gastronómicas del mundo.

Promoción del aceite de oliva virgen extra catalán

Con el objetivo de acercar los aceites de oliva virgen extra de excelente calidad producidos en el territorio catalán, Alícia trabaja juntamente con productores, distribuidores, restauradores, consumidores y la administración para dar a conocer las potencialidades gastronómicas de este producto emblemático e identitario.

En el marco de la **Estrategia Alimentaria de Cataluña de la Generalitat**, se ha diseñado y ejecutado el concurso "Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de Cataluña 2024", con la voluntad de reconocer y promocionar los mejores aceites del país. Para este concurso se ha desarrollado una metodología de cata organoléptica, así como una valoración culinaria orientada a destacar sus aplicaciones en la cocina, aportando valor añadido según el uso gastronómico. Los premios se entregaron durante la celebración de la Noche del Aceite, en el marco de la Fiesta del Aceite de Oliva Virgen Extra de La Fatarella (Tarragona).

Paralelamente, se ha trabajado con el Ayuntamiento de Tremp (Lleida) y el sector de la restauración del Pallars para fomentar el uso de aceites de oliva virgen extra locales. Esta zona produce aceites de excepcional calidad y singularidad, gracias a variedades de aceituna propias del territorio. En este contexto, el sector de la restauración actúa como altavoz para su promoción. Alícia ha realizado asesoramiento personalizado en cuatro establecimientos de restauración del Pallars, adaptando el uso de aceite de oliva virgen extra a cada modelo de negocio, con recomendaciones prácticas sobre diseño de carta, selección del producto, compra, manipulación, servicio y discurso al cliente.

Red de Restaurantes Innovadores

En el marco de la **Estrategia Alimentaria de Cataluña de la Generalitat**, se ha iniciado un trabajo conjunto con el sector de la restauración con el objetivo de desarrollar, de manera ágil, innovaciones que hagan los establecimientos más atractivos para los consumidores y que, al mismo tiempo, permitan generar estrategias gastronómicas de interés, viables y fácilmente aplicables por parte de los profesionales del sector.

A partir de las necesidades y demandas identificadas durante los últimos años, se han creado materiales específicos para facilitar la transmisión del conocimiento generado en el proyecto. Este material divulgativo incluye fichas sobre seis productos locales —berenjena blanca, *blat forment* (variedad antigua de trigo duro), canana, tupinambo, ostras y guisante negro—, destacando sus características principales y los productores del territorio, así como un monográfico práctico sobre las legumbres, especialmente pensado para la restauración.

Con la voluntad de implicar activamente a los profesionales del sector y fomentar el vínculo entre los restauradores y productores locales y promover una cocina arraigada, innovadora y sostenible, se han organizado sesiones de presentación en todo el territorio, en colaboración con colectivos y asociaciones de cocina locales. Durante el 2024, se han realizado las dos primeras sesiones de transferencia de conocimiento, de un total de ocho previstas para el primer trimestre de 2025:

01.

Catalunya Central
Restaurante Mas de la Sala (Sallent),
2 de diciembre de 2024

02.

Terres de l'Ebre
Restaurante Antic Molí (Ulldecona),
17 de diciembre de 2024

02.3 Divulgación y transferencia

Alícia ha participado en congresos, ferias y jornadas especializadas, para divulgar conocimiento generado en los proyectos del área de territorio.

***L'Ampolla**, marzo 2024*

IV Edición Congreso Gastromar L' Ampolla

Organizado por el Ayuntamiento de l'Ampolla, Repicat S.C. y Alícia. Más de 40 cocineros, científicos, pescadores y gente del mar se reunieron en un espacio de convergencia entre el conocimiento científico y culinario para poner en valor la gastronomía clásica y fomentar el diálogo entre la cocina tradicional y de vanguardia, promoviendo el uso de pescado de temporada y proximidad. Se ha reivindicado la cocina marinera y la identidad culinaria, poniendo el foco en temas de especial importancia como el problema del relevo generacional en el sector pesquero, la incorporación de nuevos pescadores, o el control y la trazabilidad del pescado y del marisco.

***Girona,** marzo 2024*

Fórum Gastronómico de Girona

En el marco del Fórum Gastronómico de Girona, Alícia ha tenido dos participaciones en este 2024. Por una parte, junto con Fepromodel (Federación de Productores de Moluscos del Delta del Ebro) se ha hecho una presentación y cata de ostras del Delta para dar a conocer sus potencialidades y posibilidades gastronómicas a los restauradores. Por otro lado, se ha participado en la sesión "Monográfico del jabalí" para acercar este producto al público en general y promover la cocina casera con carne de caza, utilizando la gastronomía como herramienta para fomentar la sostenibilidad, la seguridad alimentaria y los buenos hábitos.

***Barcelona,** abril 2024*

Feria Seafood Expo 2024

Desde la Dirección General de Política Marítima y Pesca Sostenible, y con motivo de la Feria Seafood Expo en Barcelona, Alícia ha participado mediante una ponencia, *showcooking* y degustación de elaboraciones con pescado de proximidad, poco conocidas y para todos los bolsillos, con la idea de fomentar el patrimonio alimentario y el consumo de pescado de la costa catalana.

***Berlín,** octubre 2024*

Exposición "Catalunya, La Cocina de los Prodigios" en la Berlin Food Week

En su décimo aniversario, la Berlin Food Week ha contado con la presentación de la exposición "Cataluña, La Cocina de los Prodigios", impulsada por el Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, a través de Prodeca, y por el Departamento de Exteriores de la Generalitat de Catalunya, donde Alícia ha participado en su conceptualización. La exposición inmersiva guía a los visitantes a través de diferentes espacios temáticos que exploran el legado de la cocina catalana, desde sus orígenes medievales hasta su proyección internacional actual. La exposición destaca la biodiversidad y la riqueza paisajística de Cataluña, con platos emblemáticos, así como productos con denominaciones de origen y otras certificaciones de calidad.

***Palamós,** noviembre 2024*

Semana Europea de la Prevención de Residuos

Participación en la Semana Europea de la Prevención de Residuos 2024 organizada por el Ayuntamiento de Palamós (Girona). Se ha impartido un taller dirigido a los visitantes y comerciantes del Mercado de Palamós sobre la reducción del desperdicio alimentario y cómo promover hábitos alimentarios sostenibles.

***La Fatarella,** diciembre 2024*

25ª Fiesta del Aceite de Oliva Virgen Extra de la Fatarella

Alícia colabora en acciones que se llevan a cabo en el territorio para fomentar el consumo y la promoción de los productos y productores locales. En este sentido, se ha impartido un taller sobre las variedades de aceite de oliva virgen extra de la Terra Alta y sus aplicaciones gastronómicas en el marco de la 25ª Feria del Aceite de la Fatarella (Tarragona).

alícia

03

Alícia Innovación

EL OBJETIVO: Innovar y acompañar a empresas del sector agroalimentario y pequeños productores aplicando la creatividad y el rigor científico para mejorar y desarrollar productos y procesos que incidan en la mejora de la alimentación de las personas y fomenten la competitividad del sector.

Programa de innovación

Alícia pone al servicio de las pequeñas empresas del sector agroalimentario su capacidad de innovación y creatividad gastronómica con el objetivo de dar más valor a los productos, incrementar su competitividad y facilitar su posicionamiento en el mercado.

En el marco de la **Estrategia Alimentaria de Cataluña de la Generalitat**, este 2024 se han desarrollado los siguientes proyectos:

Snack salado y crujiente de castaña

Ideación y desarrollo de un snack elaborado con castaña y diversas versiones condimentadas, con el objetivo de diversificar el catálogo de la empresa familiar **Castanya de Viladrau**, dedicada al cultivo y comercialización de este producto singular.

Albóndigas vegetales

Conceptualización, producción e industrialización de una nueva línea de productos vegetales para **Bages Cargol,** empresa familiar especializada en la transformación de setas, caracoles y legumbres. Concretamente, se ha desarrollado una gama de albóndigas vegetales congeladas para el canal Horeca, con excelentes resultados organolépticos y comprometidas con el territorio y sus productos.

Elaborados vegetales para el sector de la restauración

Con la voluntad de extender el programa de innovación más allá del sector productivo y transformador, se ha colaborado con el restaurante **Antic Molí del chef Vicent Guimerà**. El objetivo ha sido revalorizar el excedente agrícola de la finca mediante nuevos elaborados vegetales, como una propuesta a base de calabaza de cabello de ángel. Además, se ha compartido la metodología propia de I+D gastronómico para facilitar su replicabilidad en futuros proyectos, adaptados a la temporalidad y disponibilidad de los productos.

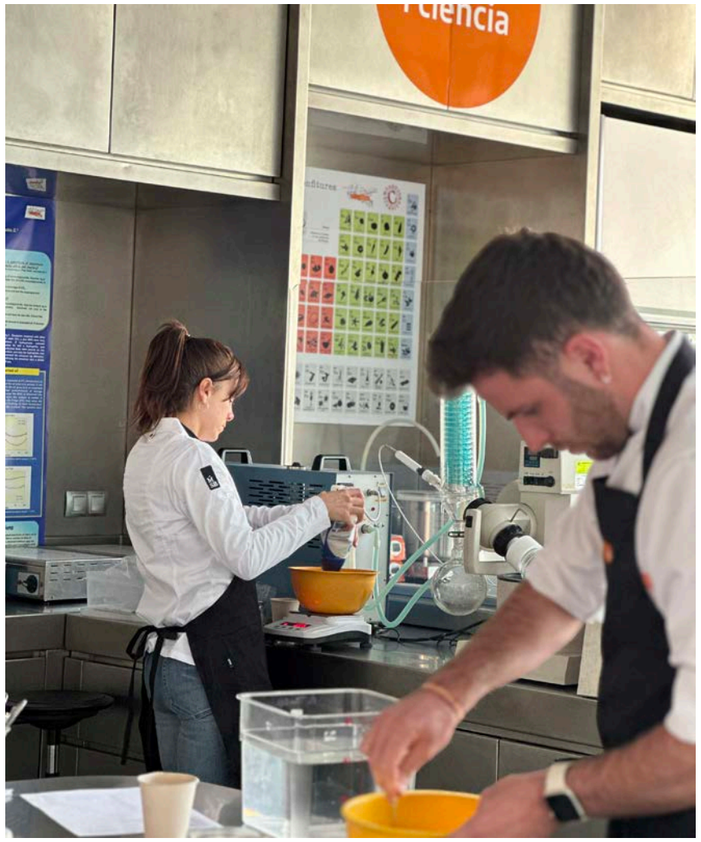
Innovación y mejora de productos y procesos

Elaborados del sector primario

Con el objetivo de aportar valor a los productos del sector primario y diversificar los elaborados disponibles en el mercado, se ha desarrollado el proyecto 'Elaborados del sector primario para incrementar su valor añadido', en el marco de la **Estrategia Alimentaria de Cataluña de la Generalitat.**

En 2024, una vez analizada la situación del sector cunícola, el proyecto se ha centrado en explorar estrategias que faciliten la incorporación de la **carne de conejo** en los comedores escolares. Se ha trabajado para dar respuesta a los principales retos —culturales, emocionales, logísticos y económicos— que dificultan su introducción. En este contexto, se ha elaborado y analizado una encuesta específica sobre el consumo de carne de conejo en los comedores escolares, y se ha organizado una jornada de trabajo con agentes del sector para avanzar conjuntamente hacia soluciones viables y sostenibles.

Paralelamente, se ha completado el proceso de industrialización de los productos desarrollados durante 2023, así como la maquetación de los documentos técnicos que recogen las fases de investigación y desarrollo de los **elaborados de pescado** poco conocido y de bajo valor comercial, **fruta de hueso y calabaza.**



Estudios sobre aromas alimentarios

En colaboración con **Lucta**, se ha aplicado una metodología culinaria que sistematiza el conocimiento gastronómico con el objetivo de desarrollar elaboraciones que ayuden a potenciar perfiles aromáticos concretos. Este año, los trabajos se han centrado en la **nota aromática de pescado blanco**, profundizando en su comprensión y aplicabilidad.

Este conocimiento es clave para la industria alimentaria, ya que permite diseñar aromas que mejoran la experiencia sensorial del consumidor y, al mismo tiempo, tienen un gran potencial en el ámbito de la salud, ya que pueden ser utilizados para facilitar la aceptación de determinadas dietas o productos en personas con necesidades especiales, restricciones alimentarias o patologías específicas.

Además, se han seguido explorando sinergias y compartiendo conocimiento con Lucta sobre **combinaciones culinarias**, una línea de trabajo iniciada por Alícia en 2018, con el objetivo de encontrar paralelismos entre los procesos de creación gastronómica y la formulación de aromas, abriendo así nuevas vías de innovación sensorial y funcional.

Conceptualización de nuevas texturas de pan

Con el objetivo de innovar en un producto de consumo diario como es el pan de molde, se ha aplicado la creatividad y el conocimiento culinario de Alícia para desarrollar nuevas propuestas en cuanto a formas y texturas.

El proyecto se ha centrado en la conceptualización de ideas que vayan más allá de las texturas tradicionales, con el objetivo de ofrecer al consumidor una experiencia sensorial diferenciada y atractiva. Para hacerlo posible, se han explorado diversos ingredientes y procesos que permitan alcanzar resultados viables en la fase de prototipado.

Valorización de las posibilidades del tomate

El Instituto Universitario Mixto de Biología Molecular y Celular de Plantas de la **Universidad Politécnica de Valencia** ha desarrollado, a partir de investigación biotecnológica, un nuevo tomate con genes propios del azafrán, conocido como "tomafrán", que presenta determinadas características organolépticas propias de esta especie.

Alícia ha llevado a cabo un análisis sensorial y de aplicación gastronómica del producto, comparándolo con otras variedades y formatos de tomate para detectar sus potencialidades culinarias e identificar el valor añadido que puede aportar en diferentes contextos de uso gastronómico, abriendo nuevas vías para su integración en propuestas innovadoras.

Estudio de posibilidades de un helado a temperatura ambiente

Alícia ha desarrollado y formulado un **helado hiperproteico e hipercalórico** para la prevención y tratamiento de la desnutrición. A pesar del elevado interés y valor que este producto ha generado entre los profesionales sanitarios, su formato congelado presenta importantes limitaciones logísticas para su incorporación en la dinámica habitual de hospitales y residencias, además de un incremento en los costes asociados.

Por este motivo, durante 2024 se han explorado alternativas de formulación y conservación que permitan mantener los beneficios nutricionales del producto y, al mismo tiempo, hacerlo viable y comercializable a temperatura ambiente.

Divulgación y transferencia

A lo largo de 2024, Alícia ha participado activamente en congresos, conferencias y jornadas profesionales, así como en la impartición de sesiones formativas y actividades de transferencia de conocimiento, con el objetivo de compartir y difundir los resultados y las metodologías derivadas de los proyectos de innovación desarrollados.

Estas acciones tienen como finalidad contribuir a la transformación del sector agroalimentario y gastronómico, poniendo la innovación y el conocimiento al servicio de la sociedad, las empresas y los profesionales para fomentar una alimentación más saludable y sostenible.

***Madrid,** enero 2024*

Madrid Fusión Dreams

Del 29 al 31 de enero de 2024 se celebró la 22ª edición del congreso **Madrid Fusión Alimentos de España**, el referente internacional más destacado del sector gastronómico, que este año tuvo lugar bajo el lema *Where it all begins* (Donde todo comienza).

Como novedad, el congreso incorporó un nuevo espacio llamado **Madrid Fusión Dreams – Spain Foodtech Nation**, con el objetivo de abordar las últimas tendencias alimentarias y temas de actualidad vinculados a la gastronomía, la innovación, la tecnología y la salud. Alícia, en colaboración con **Vocento Gastronomía** —grupo de comunicación especializado y organizador de los principales congresos gastronómicos del Estado—, fue la encargada de coorganizar este nuevo espacio, definiendo el concepto, la programación temática y los ponentes.

Durante los tres días de congreso, más de 60 expertos pasaron por este escenario para debatir, reflexionar y compartir conocimiento sobre los retos de la alimentación del futuro, y sobre cómo la restauración, el ecosistema *foodtech* y la tecnología pueden generar soluciones transformadoras para el sector gastronómico y alimentario.

Dada la excelente acogida del formato, Vocento Gastronomía ha renovado la colaboración con Alícia a lo largo de 2024, contando con su experiencia como coorganizadora y proveedora de contenidos en otros eventos de referencia como:

01.

San Sebastián Gastronomika,
del 7 al 9 de octubre, Donostia.

02.

Dreams Raíz Culinaria
2 de diciembre de 2024, Toledo.

***Sant Fruitós de Bages (Món Sant Benet),** marzo 2024*

Joviat Manresa

En el marco de la colaboración con centros educativos, Alícia realizó un taller divulgativo con demostración culinaria centrado en la cocina vegetariana, con el objetivo de favorecer el potencial de los vegetales en la cocina desde el punto de vista organoléptico, creativo y nutricional.

La actividad se dirigió a los alumnos del grado de cocina y del grado de dietética de la escuela Joviat de Manresa (Barcelona), con la voluntad de fomentar el conocimiento y el interés por una alimentación saludable, sostenible e innovadora entre futuros profesionales de la gastronomía y la nutrición.

***Sant Fruitós de Bages (Món Sant Benet),** marzo 2024*

Premios Ecotrophelia España 2024

Alícia acogió en sus instalaciones de Món Sant Benet la 15ª edición de los Premios Ecotrophelia España, un certamen organizado por la **FIAB** (Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas) y con el apoyo del **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.**

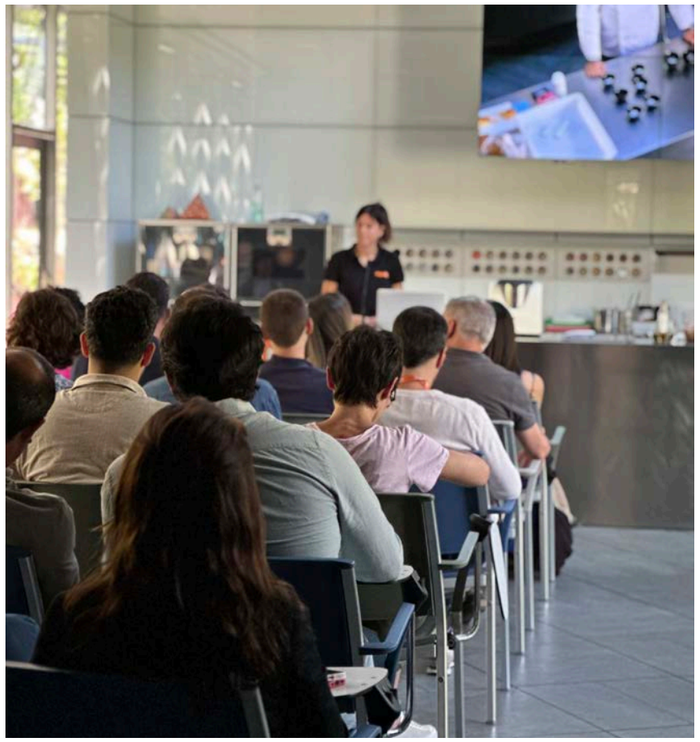
Este certamen tiene como objetivo fomentar la creatividad, la innovación y el emprendimiento entre el alumnado universitario del sector de la alimentación, promoviendo el desarrollo de nuevos productos alimentarios innovadores, sostenibles y viables comercialmente. Con esta colaboración, Alícia reafirma su papel como referente en innovación alimentaria y formación, ofreciendo un espacio para la transferencia de conocimiento y el apoyo al talento emergente en el ámbito gastronómico y agroalimentario.

***Sant Fruitós de Bages (Món Sant Benet),** mayo 2024*

Accord Healthcare

Alícia ofreció un taller divulgativo y experiencial al equipo de la empresa farmacéutica **Accord Healthcare**, centrado en cómo los sentidos influyen en la percepción de los alimentos y en la experiencia alimentaria.

A través de la sesión, se dio a conocer cómo Alícia aplica este conocimiento para mejorar la alimentación de las personas en cualquier etapa y situación de vida, con especial énfasis en el ámbito de la salud y la innovación alimentaria. La jornada se complementó con ejemplos prácticos de proyectos desarrollados, mostrando el impacto real de esta labor en la calidad de vida de las personas.



alícia

04

Talleres

Formato principal de divulgación y transferencia del conocimiento de Alícia, que se lleva a cabo tanto en las instalaciones de Món Sant Benet como en las de las entidades con las que se trabaja, ya sea en formato presencial y/o virtual.

01. *Talleres para escuelas*

La Fundació Catalunya La Pedrera cuenta con un amplio programa de talleres para escuelas, un proyecto didáctico elaborado a partir de los currículums escolares que consta de visitas y talleres para todos los niveles educativos, desde educación infantil, primaria, secundaria, hasta bachillerato y ciclos formativos. El contenido de estos talleres es asesorado por Alícia e impartido por el equipo del Servicio Cultural de Món Sant Benet. El objetivo es que la experimentación sea la principal actividad de aprendizaje, característica diferencial de los talleres de cocina, alimentación y ciencia, que se llevan a cabo en las instalaciones y equipamientos de Món Sant Benet. Este año, 25.022 personas se han beneficiado de los talleres de alimentación.

02. *Talleres de alimentación y salud para colectivos con necesidades especiales*

Sesiones adaptadas con propuestas culinarias para la mejora del día a día de personas con requisitos alimentarios específicos por afecciones de salud o sociales, y al tipo de destinatario (cuidadores, médicos, personal sanitario, afectados...).

03. *Talleres de educación y promoción de buenos hábitos*

Demostraciones de cocina y divulgación para promover buenos hábitos entre la población de cualquier edad. Fomento de una mejora de la alimentación presente y futura de las personas y, en consecuencia, de su calidad de vida.

04. *Talleres para residencias y centros sociosanitarios*

Sesiones culinarias demostrativas orientadas a la mejora de la oferta culinaria, adaptándola a las necesidades de los comensales y, también, en función de la cultura gastronómica y el patrimonio alimentario del lugar donde se encuentran los servicios. Estas transferencias van dirigidas a profesionales vinculados a la alimentación de hospitales, residencias y centros sociosanitarios.

alícia

05

Beneficiarios

El conocimiento se transfiere o se acompaña
su implementación para generar un impacto real
en la sociedad.

Beneficiarios directos

Actuaciones de cocina, alimentación y salud	*1.828*
Actuaciones en residencias y centros sociosanitarios	*1.226*
Actuaciones de innovación, cocina y territorio	*986*

Redes sociales/seguidores:

Facebook	*12.800*
Instagram	*11.700*
X	*17.884*
YouTube	*465*
LinkedIn	*1.947*
Facebook - Diabetes a la Carta	*26.500*

Espacios web

Alicia.cat	*24.000 visitas anuales*
Diabetesalacarta.org	*27.000 visitas anuales*
Oncoalicia.com	*9.000 visitas anuales*
Ketoalicia.fundaciocatalunya-lapedrera.com	*563 visitas anuales*

Empresas y entidades colaboradoras

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, S.L.
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, S.R.L.
DANONE TRADING MEDICAL, B.V.
DERMOFARM, S.A.U.
EAP SARRIÀ, S.L.P.
EDICIONES MAYO, S.A.
EDITORIAL PLANETA, S.A.
FECYT
FIAB - FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE INDUSTRIAS DE LA ALIMENTACIÓN 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 DÉU
HOSPITAL UNIVERSITARI DE GIRONA DOCTOR JOSEP TRUETA
HUB INNOVACIÓ SOCIOSANITARIA
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, S.L.
PRODECA - PROMOTORA D'EXPORTACIONS CATALANES, S.A.
REPICAT, S.C.
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, S.L.U.
UNIQ MEALS, S.L.
UNIVERSIDAD DE CORDOBA
UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI
VIAJES PACÍFICO
VOCENTO, S.A.

alícia

Fundació
Catalunya
La Pedrera