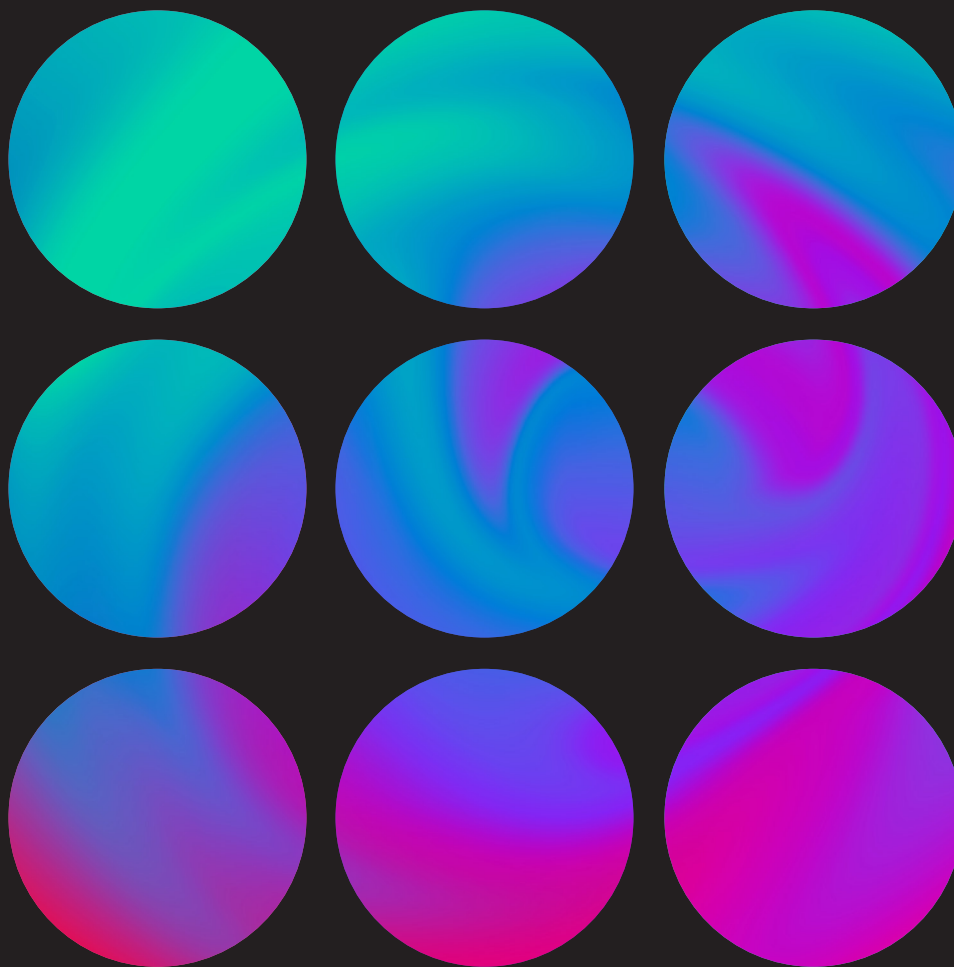


Memoria 2021-2022



Barcelona School
of Tourism, Hospitality
and Gastronomy

Centre adscrit



Memoria 2021-2022



Barcelona School
of Tourism, Hospitality
and Gastronomy

Centre adscrit



CETT: transformación responsable del turismo y compromiso con la sociedad

El curso 2021-2022 se caracterizó por el retorno a la normalidad. Las aulas del CETT se volvieron a llenar de alumnado y profesorado con la ilusión, la motivación y el compromiso reforzados, una vez superadas las adversidades del curso anterior. El objetivo de todos nosotros se mantuvo intacto: prepararnos para diseñar y para liderar el turismo, el hotelaria y la gastronomía del futuro.

Las clases llenas de estudiantes están en consonancia con un hecho indiscutible: el turismo emite señales claras de recuperación en todo el mundo. La inmensa mayoría de la población quiere viajar, conocer lugares, descubrir gastronomías y sentirse realizada después de visitar un destino y volver a casa. Y este deseo permitirá desarrollar una actividad económica relevante y dinamizadora a todo tipo de territorios. Alguien se puede imaginar el futuro inminente y lejano sin el pilar del turismo?

En este contexto, el CETT mantiene el norte que marca su camino: ser el centro de formación de referencia en turismo, hotelaria y gastronomía. Con 53 años de historia y vinculado en la Universitat de Barcelona (UB) desde hace un cuarto de siglo como centro adscrito, el CETT conecta talento, genera vínculos entre el ámbito académico y el tejido empresarial e institucional, y ofrece un modelo de creación y transmisión del conocimiento basado en el rigor, la innovación y la experiencia. Solo desde estos valores podrán crecer excelentes profesionales que hagan del turismo un sector pionero en la contribución para mejorar la sociedad y dejar un legado de prosperidad a las generaciones próximas, que afrontarán desafíos como el desarrollo sostenible, la lucha contra el cambio climático y la inclusividad.

La memoria del curso 2021-2022 es la muestra de este compromiso del CETT. Un CETT que continuará trabajando e innovando para preparar los mejores profesionales. Solo así se podrá impulsar un sector más regenerativo, inclusivo, sostenible y digital que contribuya a una transformación responsable del turismo y, en consecuencia, de la sociedad.

Dra. Maria Abellanet i Meya, presidenta del CETT



CETT



01	PRESENTACIÓN	6
02	EL CETT EN CIFRAS	11
03	OFERTA ACADÉMICA	18
04	CALIDAD Y RSE	30
05	INVESTIGACIÓN	35
06	INTERNACIONAL	45
07	CETT Y EMPRESA	50
08	CETT FUNDACIÓ	54
09	GRANDES EVENTOS	60
10	CAMPUS CETT	67
11	CETT ALUMNI	72
12	PRESENCIA PÚBLICA Y COMUNICACIÓN	76



01

PRESENTACIÓN



El CETT es un centro universitario internacional de formación, investigación y transferencia de conocimiento en turismo, hotelería y gastronomía (THG), adscrito a la Universitat de Barcelona (UB). El CETT ofrece todos los niveles de formación con reconocimiento oficial (grados y posgrados universitarios, másteres y formación profesional), formación en línea y semipresencial, y formación continua y a medida para profesionales y empresas. Como centro universitario de referencia en turismo, hotelería y gastronomía, contribuye, curso tras curso, a la profesionalización y la excelencia de estos sectores desde su nacimiento ahora hace 53 años.

El CETT conecta personas y vincula el ámbito académico con el tejido empresarial e institucional. Desde una apuesta firme por el compromiso con la sociedad y el país, y con un espíritu de transformación constante, el CETT aporta valor para la consecución de un sector más profesional y sostenible con el compromiso por la responsabilidad, la inclusión, la igualdad, la innovación y la digitalización para anticiparse a los nuevos retos y tendencias sociales.

El CETT tiene un equipo de docentes especializados que ofrece al alumnado un modelo de creación y transmisión del conocimiento basado en el rigor, la innovación y la experiencia. Los estudiantes viven al CETT una experiencia formativa única y transformadora que les permite lograr proyectos vitales a través de la interacción con el entorno y las personas.



*Tenemos un compromiso con
la responsabilidad, la inclusión,
la igualdad, la innovación
y la digitalización*

Historia y cronología, una trayectoria creciente

1969	Nace el CETT. El Ministerio de Información y Turismo concede al CETT el título de Centro no oficial de Enseñanzas Turísticas legalmente reconocido.	2007	Aprobación de los Másteres Oficiales de Turismo, Hotelería y Gastronomía CETT-UB.
1970	Se imparte el primer curso de TET (Técnico en Empresas Turísticas).	2008	Creación del Consejo de Empresas CETT-UB.
1980	Se imparte el primer curso de TEAT (Técnico en Empresas y Actividades Turísticas).	2009	Inicio de los estudios de Grado de Turismo. Realización de la primera memoria de RSE. Publicación de ARA, <i>Journal of Tourism Research</i> .
1983	Nace Viajes Century.	2010	Constitución del Comité de RSE. Creación de BAS (Barcelona Academic Services). Renovación del Hotel Alimara.
1984	1.ª edición de los Premios Alimara.	2013	Creación del Espacio UB-Bullipedia.CETT. Creación de CETT eLearning. Ampliación de las instalaciones del CETT.
1990	Adscripción a la Escuela Oficial de Turismo de la Generalitat de Catalunya.	2014	Inicio del Grado Interuniversitario de Ciencias Culinarias y Gastronómicas (UB-UPC). El Departamento de Empresa y Empleo y la Dirección General de Turismo otorga a la Dra. Maria Abellanet i Meya, CEO del Grupo CETT, la Medalla de Oro del Turismo 2014 en la categoría Mejora del Conocimiento.
1993	Creación de la Escuela de Hotelería del CETT en el Hotel Plaza.	2015	Creación de la Cátedra de Turismo, Hotelería y Gastronomía CETT-UB. Los Servicios de Restauración del CETT reciben la acreditación AMED.
1994	Creación de la Asociación de Antiguos Alumnos del CETT.	2016	Acuerdo entre el CETT y la Universidad de Barcelona para promover la formación de doctores en turismo. Segunda ampliación de las instalaciones del Campus CETT. Nacimiento del Smart Tourism Congress Barcelona CETT.
1995	Apertura del Hotel Alimara.	2017	Nueva ampliación de las instalaciones del Campus de Turismo, Hotelería y Gastronomía CETT-UB, con 1.600 m ² nuevos y más de 2.000 m ² remodelados. Plan Estratégico del Campus CETT 2017-2022.
1996	Inauguración de las nuevas instalaciones del CETT en la Vall d'Hebron.	2018	Reconocimiento, por parte de AGAUR, del Grupo de Investigación Turismo, Cultura y Territorio y del Grupo de Investigación Alojamientos Turísticos y Restauración como Grupos de Investigación Emergentes Reconocidos por la Generalitat de Catalunya. II Smart Tourism Congress Barcelona CETT.
1997	Aprobación de los estudios de Diplomatura y adscripción a la Universidad de Barcelona. Autorización para la impartición oficial de los ciclos formativos de hotelería y turismo. Titulación oficial de FP por el Departamento de Enseñanza de la Generalitat de Catalunya.	2019	Celebración del 50 aniversario del CETT. Presentación de la nueva marca.
1999	Placa de Honor del Turismo de Cataluña al CETT.	2020	El Hotel Alimara cumple 25 años.
2000	Creación de la Fundación Gaspar España-CETT. Certificado del Distintivo de Garantía de Calidad Ambiental al Hotel Alimara.	2021	Aprobación del Grado de Negocio Digital y Turismo
2001	I Encuentro Escuela-Universidad-Empresa en el CETT.		
2002	Certificación ISO 9001 a la EUHT CETT y certificación ISO 14001 y EMAS de gestión ambiental al Hotel Alimara.		
2003	Apertura y gestión del Restaurante Naturalment-e. 1.º Concurso Proyectos Emprend. en el Sector Turístico.		
2005	1.º Premios Trabajos de Investigación en Turismo de Bachillerato. La Generalitat de Catalunya concede la Creu de Sant Jordi al Sr. Gaspar España.		
2006	Apertura de Ágora BCN, Residencia Universitaria Internacional.		



Dra. Maria Abellant i Meya, presidenta del CETT

Órganos de gobierno

Equipo directivo

- Miquel Alsius i Juriol, presidente
- Dra. Maria Abellant i Meya, CEO
- Carme Cassà i Baus, directora de Markequeting, Relaciones Exteriores y Escuela de Idiomas
- Mercè Colom Oliva, directora de CETT eLearning y Desarrollo Corporativo
- Elisabet Ferrer Fernández, gerente
- Nan Ferreres Montoliu, directora de la Escuela Técnica Profesional y de los estudios universitarios de gastronomía
- David Peguero Manzanares, director de CETT Consultors i y Desarrollo Corporativo
- José Antonio Pérez-Aranda Canela, director de la Escuela Universitaria

A inicios de septiembre de 2022, la Dra. Maria Abellant i Meya fue nombrada presidenta del CETT por decisión unánime de la junta de accionistas. Abellant tomó el relevo a Miquel Alsius, que dejó el cargo después de haberlo ostentado los últimos 17 años. La nueva presidenta nombró a la hasta entonces gerente, Elisabet Ferrer, directora general.

Fruto de los nuevos nombramientos, se apostó por una organización todavía más enfocada a la venta y orientada al cliente y lograr un alto nivel de efectividad, aportar valor al conjunto de la organización para dar espacio al desarrollo del talento y fortalecidos para el futuro.

CETT Fundació

CETT Fundació es una entidad privada sin ánimo de lucro con participación mayoritaria del CETT (82%) que tiene el objetivo de promover la formación, la investigación y el conocimiento en los ámbitos del turismo, la hotelería y la gastronomía.

El creador del CETT, Gaspar España, la fundó en 2000 y, desde entonces, asegura la perdurabilidad de los principios y valores del centro - la responsabilidad social empresarial, la sensibilización para un desarrollo sostenible del turismo y el estímulo de la innovación y de la iniciativa emprendedora- para dar valor al sector y a la sociedad. Además de apoyo a iniciativas sociales, CETT Fundació otorga becas para fomentar la formación, la investigación aplicada y la internacionalización. También convoca el Concurso de Proyectos Emprendedores y apoya la ampliación de conocimientos del alumnado con los Premios a la Excelencia Académica.

El patronato vela por el mantenimiento del espíritu del CETT y por el cumplimiento de las finalidades de la CETT Fundació:

Patronato:

- Narcís Coll i Ferrer, presidente
- Maria Abellant i Meya, tesorera
- Miquel Alsius i Juriol
- Cristina Cabañas Rodríguez
- Anna Albuixech Vila, presidenta de CETT Alumni
- Albert Domingo Melgosa
- Pere Duran i Vall-Llosera
- Marcel Fornas Bernhardt
- Joan Gaspart Solves
- Jaume Marimón Closa
- Josep M^º Pallàs i de Pineda
- Anna Ros Gutiérrez



Cátedra UB de Turismo, Hotelería y Gastronomía CETT

- Joan Tugores Ques, director de la Cátedra
- Maria Abellonet i Meya, presidenta del CETT
- Eugeni Osácar Marzal, director de Investigación del CETT-UB
- M^a Pilar Delgado Hito, vicerectora de Política Académica y Calitat de la UB
- Xavier Triadó Ivern, vicerector de Transformación Digital de la UB

Junta de Gobierno de la Escuela Universitaria CETT-UB

Fundació Bosch i Gimpera

- Joan Guardia Olmos, rector de la UB, como presidente de la FBG
- Carme Verdaguer Montanyà, directora de la FBG

Universitat de Barcelona

- M. Pilar Delgado Hito, representante de la UB
- Mònica Baró Llambias, delegada de la UB en la CETT Fundació
- Maria Abellonet i Meya, presidenta del CETT i tesorera de CETT Fundació
- Jaume Marimon Closa, patrono de CETT Fundació
- Miquel Alsius Juriol, patrono de CETT Fundació

Fundació Escuela Universitaria (EU) CETT-UB

- José Antonio Pérez-Aranda, director de la EU CETT-UB Estudis d'Hoteleria i Turisme CETT, SA
- Narcís Coll i Ferrer, secretario del Consejo de Administración del CETT y presidente de CETT Fundació

Fundació Gaspart Bonet

- Joan Gaspart Solves, presidente de la FGB



EL CETT EN CIFRAS

02



El CETT en cifras

Datos principales

A continuación se presentan las cifras de la actividad del Campus CETT en el ejercicio 2021-2022. Los datos muestran la recuperación y el retorno gradual a la normalidad después de los efectos de la pandemia. La mejora se constata en datos como el alumnado matriculado y las ofertas laborales recibidas. En paralelo, se mantiene la dedicación de recursos económicos en las becas concedidas por parte de la CETT Fundación.



SUPERFICIE CONSTRUIDA

Complejo CETT - Hotel Alimara - Àgora BCN	33.637 m²
Escuela	8.433 m ²
Hotel Alimara	11.608 m ²
Salas	1.596 m ²
Àgora BCN	12.000 m ²

INVERSIONES A DESTACAR

Total	343.160 €
STIC	36.542 €
Escuela de Hostelería	24.438 €
Instalaciones y equipamientos del CETT	23.956 €
Hotel Alimara	146.394 €
Àgora BCN	111.830 €

PERSONAL

Total plantilla Grup CETT	221
	Hombres 34 %
	Mujeres 66 %
Plantilla CETT	150
	Hombres 38,46 %
	Mujeres 61,54 %
Docencia e Investigación	61,33 %
Dirección y Servicios	38,66 %
Plantilla Hotel Alimara	44
Plantilla Àgora BCN	26
Plantilla Integral	1



ENSEÑANZAS REGLADAS

Total programas	37
Escuela Universitaria CETT	28
Estudios de Grado	2
Itinerarios de especialización de Máster	15
Postgrados	3
Diplomas de Extensión Universitaria	3
<i>Fellowships</i>	5
Escuela Técnica Profesional CETT	5
Ciclos formativos de Grado Medio	1
Ciclos formativos de Grado Superior	4
Formación online y semipresencial	4
Másters	1
Postgrados	2
Cursos de Extensión Universitaria	1

ENSEÑANZAS NO REGLADAS

Total programas	54
Formación Continua	27
Formación continua catálogo	8
Formación continua a medida	9
Formación subvencionada	6
<i>Online / Semipresencial</i>	4
International Programs	22
<i>Summer school</i>	11
<i>Winter school</i>	3
<i>Customized courses</i>	8
Formación subvencionada	5
Formación ocupacional	5


ESTUDIANTES MATRICULADOS
1.340 en programas
reglados

905 en programas no
reglados

ESTUDIANTES PROGRAMAS REGLADOS

Total estudiantes matriculados		1.340
Estudios universitarios		1.035
Grado de Turismo		473
	Hombres	31,29% %
	Mujeres	68,71% %
Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas		174
	Hombres	52,87 %
	Mujeres	43,13 %
Másters		229
	Hombres	32,31 %
	Mujeres	67,69 %
Cursos de Extensión Universitaria		60
	Hombres	55 %
	Mujeres	45 %
CETT eLearning		31
	Hombres	45,16 %
	Mujeres	54,84 %
Fellowships		68
	Hombres	60,29 %
	Mujeres	39,71 %
Ciclos Formativos		305
Ciclos de Grado Medio		92
	Hombres	73,91 %
	Mujeres	26,09 %
Ciclos de Grado Superior		213
	Hombres	66,67 %
	Mujere	33,33 %

ESTUDIANTES PROGRAMAS NO REGLADOS

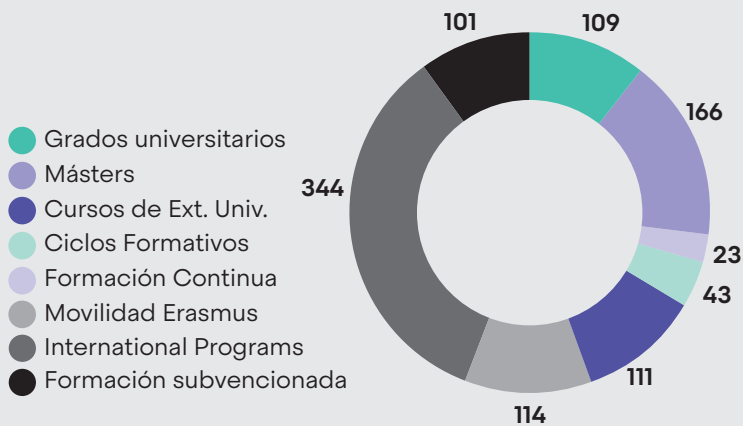
Total estudiantes matriculados	905
Formación continua	264
International Programs	357
CETT eLearning	11

CONOCIMIENTO

Publicaciones en libros, capítulos de libro y publicaciones digitales	12
Artículos en revistas científicas y de divulgación	11
Ponencias y conferencias en jornadas y congresos	70
Proyectos con Grupos de Investigación externos	10
Proyectos de investigación con colaboración de empresas e instituciones	4

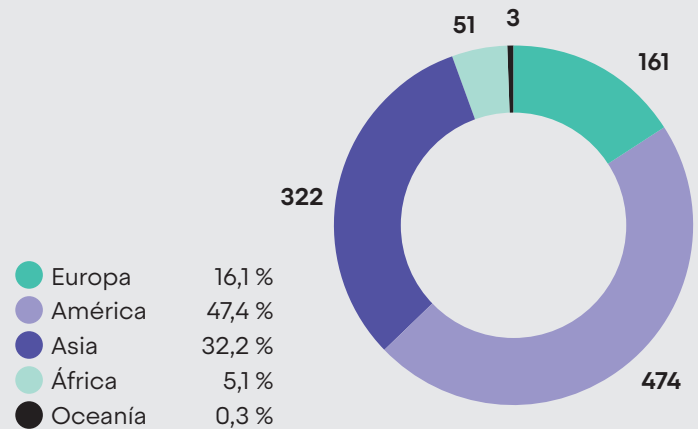


ALUMNADO EXTRANJERO POR FORMACIONES



Total: 1.001 alumnos

ALUMNADO EXTRANJERO POR CONTINENTES

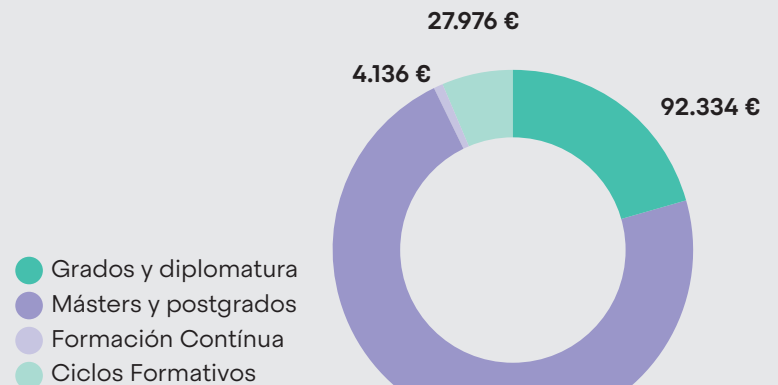


Total: 1.011 alumnos de 74 países

IMPORTE DE LAS BECAS OTORGADAS POR CONCEPTOS

Importe total concedido	445.858 €
Nuevo acceso	39.683 €
Continuidad	72.593 €
Excelencia académica	2.969 €
Talent Ciclos Formativos y Grados	18.937 €
Talent Masters	41.748 €
Postgrados (Graduados CETT)	98.792 €
Movilidad	16.890 €
Premios Trabajo Final Carrera / Crédito Síntesis	10.288 €
Internacionales	63.361

BECAS OTORGADAS POR FORMACIONES



Importe total concedido: 445.858 €


INSCRITOS A LA BOLSA DE TRABAJO

708 | **499**
estudiantes | Alumni


BOLSA DE TRABAJO

Total ofertas laborales recibidas	1.870
Alta dirección	4
Dirección	288
Cargos intermedios	1.284
Cargos base	290
Extras	4


INCORPORACIONES LABORALES

350 estudiantes graduados
el curso 2021-22

PRÁCTICAS

Total ofertas de prácticas externas	1.757
Total convenios de prácticas firmadas	989
Grado	503
Convenios curriculares firmados	197
Convenios extracurriculares firmados	306
Máster	74
Ciclos	391
CEU/DEU	21
Total convenios de Grado en centros de aplicación	27
Total convenios de Ciclos prácticas externas	391
Satisfacción sobre las prácticas	
Satisfacción de las empresas	8,91
Satisfacción del alumnado	8,95
Satisfacción del alumnado sobre las prácticas en CA	6,8


SESIONES DE ORIENTACIÓN

90 | **90**
sesiones | participantes



EMPRESAS PARTICIPANTES

671 en actividades formativas

MOVILIDAD LABORAL Y DE PRÁCTICAS

Ofertas laborales internacionales	135
-----------------------------------	-----

EMPRESAS

Presentaciones empresas	22
Empresas participantes en el CETT Talent	60
Número de empresas en el Consejo Asesor del CETT-UB	13

PRESENCIA EN LAS REDES SOCIALES



NÚMERO DE SEGUIDORES

	Septiembre 2021	Septiembre 2022
Facebook	14.877	15.333
Twitter	4.256	4.442
Instagram	8.845	10.517
Linkedin (CETT)	5.355	5.876
Linkedin (Campus CETT)	11.003	12.546
YouTube	774	858





03

OFERTA ACADÉMICA





En el Campus CETT-UB se ofrecen todos los niveles de formación en turismo, hotelería y gastronomía. El modelo formativo del CETT tiene las siguientes bases:

- Un equipo de docentes y profesionales con rigor académico y experiencia.
- El desarrollo del conocimiento especializado en turismo, hotelería y gastronomía, a través de los grupos de investigación: TURCiT (Turismo, Cultura y Territorio), GRATiR (Alojamientos Turísticos i Restauración), y GRCiG (Cocina y Gastronomía).
- El aprendizaje y la experiencia que proporcionan las empresas propias de aplicación del CETT (Campus CETT):
 - Hotel Alimara (4 estrellas)
 - Àgora BCN, Residencia Universitaria Internacional.
- La estrecha vinculación con las personas y las empresas del sector turístico. El Consejo de Empresas CETT-UB es el primer fórum Universidad-Empresa turística, presidido por el rector de la UB.
- Una clara vocación internacional que favorece la movilidad del alumnado, tanto con los intercambios académicos como profesionales. Las aulas son un punto de encuentro de estudiantes de todo el mundo.
- El alumnado se caracteriza por un sello distintivo: una sólida formación y el desarrollo de competencias actitudinales. Hoy, antiguos alumnos del CETT están presentes en empresas e instituciones de todo el mundo, y participan activamente en diferentes iniciativas del CETT.

Estudios y formaciones del CETT Curso 2021-2022

Grados Universitarios

- Grado de Turismo
- Grado de Turismo, con doble titulación internacional
- Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas (CETT, UB y UPC)



Másters y postgrados

- Máster Oficial de Dirección Hotelera y de Restauración
- Máster Oficial de Direcció d'Empreses Turístiques
- Máster Oficial de Innovaciónde la Gestió Turística
- Máster Oficial de Desarrollo y Lanzamiento de Proyectos Turísticos
- Máster Oficial de Gastronomía Sostenible
- Máster Oficial de Turismo LGTB
- Postgrado de Wedding & Social Events Management
- Postgrado de Revenue Management i Marketing Digital



Diplomas de Extensión Universitaria y Cursos de Extensión Universitaria

- Gestión de la Restauración Comercial y para Colectividades (DEU)
- Innovación en Cocina Responsable (DEU)
- Gestión Gastronómica Circular y Accessible (DEU)
- Chef Profesional (DEU)
- Curs de Cheff Expert
- Alta Cocina (DEU)
- Pastelería Gastronómica (DEU)
- Superior de Sommelier (DEU)
- Iniciación a la Sommelieria (CEU)
- Experto en Revenue Management (CEU)



Todas las titulaciones que ofrece el CETT están homologadas por la Universidad de Barcelona o la Generalitat de Catalunya

Ciclos formativos

- Ciclos Formativos de Grado Medio
 - Técnico en Cocina-Gastronomía y Servicios de Restauración

- Ciclos Formativos de Grado Superior
 - Técnico Superior en Dirección de Cocina
 - Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración
 - Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos
 - Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos
 - Técnico Superior en Marketing y Publicidad



Formación continua

- Cursos de corta duración y formación a medida



International Programs

- Custom Made Programs
- Winter, Summer and Semester Programs

Nuevas formaciones

Durante el curso 2021-2022, se abrieron las matriculaciones para cursar el Grado de Negocio Digital e Innovación en Turismo y el Ciclo Medio de Técnico de Cocina-Gastronomía y Pastelería. Ambas formaciones se han estrenado el curso 2022-2023.



Principales actividades

Algunas de las principales actividades desarrolladas en el marco de las formaciones del CETT en el curso 2021-2022 han sido:

Mesa redonda Día Mundial del Turismo

Con motivo del Día Mundial del Turismo, este año dedicado al turismo inclusivo, el CETT-UB organizó una mesa redonda donde se trataron varios temas, como la delimitación conceptual de la inclusividad y el social washing, entre otros. participaron Nuria Abellan (coordinadora Máster LGTB), Jordi Tolrà (director de proyectos Aethnic), Julián Montero (cofundador de Barcelona Cero Límites), Dr.Jordi Arcos (coordinador de Rercerca y Director del Grupo de Investigación TURCiT) y Alejandro Estrada y Lua Berna (estudiantes del Grado de Turismo - Prácticum en Aethnics). Hicieron de moderadores los profesores Nuria Guitart y Dr. Oscar Casanovas.



Debate para hacer aportaciones a la Ley de Política Turística

Asumiendo el compromiso de liderar las iniciativas líderes alrededor de la gobernanza sostenible del turismo, estudiantes del CETT participaron en un debate para presentar propuestas a la Consulta Pública previa a la elaboración del Anteproyecto de Ley de Turismo de Cataluña. El debate fue conducido por el Dr. Òscar Casanovas y por la profesora Nuria Guitart. Las propuestas se colgaron en el web del proceso participativo de la elaboración del anteproyecto porque la administración las tuviera en cuenta.





CETT Seminars on Contemporary Issues in Tourism a la Casa Vicens

La Casa Vicens acogió durante el curso 2021-2022 la 6.ª y la 7.ª edición de los CETT Seminars donde Contemporary Issues in Tourism. Uno de ellos fue la mesa redonda *Emergencia climática y turismo. Hacia el decrecimiento?*, con la Dra. Rosa Maria Fraguell, profesora titular del Departamento de Geografía de la Universitat de Girona (UDG); Salvador Samitier, responsable de la Oficina de Catalana por el Cambio Climático de la Generalitat de Catalunya, y Marc Montlleó, director de Proyectos Ambientales de Barcelona Regional. El segundo fue la mesa *La cooperación entre destinos como estrategia turística*, Ana Castellví, gerente de la Asociación de Municipios Indianos; Bea Nubiola, jefe de marcas de la Agencia Catalana de Turismo, y Emma Pla, responsable del Máster en Innovación en la Gestión Turística del CETT-UB.

Visita estudiantes de máster de EEUU al CETT

Una cincuentena de estudiantes del máster del Executive MBA de Emory University de Atlanta (EE. UU.) han visitado las instalaciones del CETT y han asistido a diferentes master class de Oriol Anguera, Nuria Louzao y Joan Ramon Blaya, profesores de másteres del CETT, sobre la importancia del sector turístico en el Estado español.

Colaboración entre el CETT-UB y RMIT Vietnam para buscar soluciones al turismo de masas en el Delta de l'Ebre

Estudiantes del CETT-UB y RMIT Vietnam han trabajado en grupos mixtos con las autoridades locales y autonómicas para abordar el turismo de masas al Delta del Ebro, el hábitat acuático más grande del Estado español. Las administraciones públicas encargadas de la gestión de los parques naturales están pensando maneras de gestionar la hiperfrecuencia de estos espacios.

Taller 8M y Turismo

Con motivo del 8M, el CETT organizó un taller en que, en grupos de trabajo y a partir de dinámicas, se elaboró una propuesta de acciones para mejorar la igualdad en la universidad y en el mundo profesional turístico a partir de la pregunta *¿Como el turismo puede ser un mecanismo para revertir las desigualdades de género?* Las profesoras Núria Abellan y Marta Salvador fueron las impulsoras de la iniciativa.





Sesión de Soft Skills para estudiantes de máster del CETT

El alumnado de másters del CETT participó en una sesión de *Soft Skills*. Con el título *Comunicar desde la autenticidad*, el objetivo de la acción es sensibilizar a los estudiantes de la necesidad de entrenar y jugar con las habilidades comunicativas para ejercer un liderazgo más auténtico y empático.

Alumnado del CETT-UB, en STR & CONPEHT

Un equipo de estudiantes del Grado en Turismo del CETT-UB participó en la competición universitaria internacional 2021 STR & CONPEHT, que se celebró de manera virtual el 18 de noviembre. El concurso premia las habilidades del alumnado en la hora de hacer un estudio de mercado a partir de datos reales del sector.

Participación en la EMCUP 2022

Un grupo de estudiantes del Grado de Turismo del CETT-UB participó en la EMCup 2022, la competición europea de las escuelas de *hospitality management* en Maastricht (Países Bajos). Los participantes del CETT-UB fueron Beatriz Núñez, Helena Pérez, Marlene Kohl i Cris-thian Serra, que estuvieron acompañados por el profesor Álvaro Arrieta y la exalumna Mariona Gómez como



mentores. Cada año, 36 escuelas participan con equipos de alumnos en diferentes pruebas relacionadas con soft y hard skills. El jurado estaba compuesto por unos 70 miembros de la industria que representaban unas 40 empresas internacionales.

Participación en Alimentaria, Hotelco y BWW

El CETT se implicó en la Alimentaria, Hotelco y BWW. Participaron 300 estudiantes de Cocina, Sala y Turismo de la Escuela Técnica Profesional y del Grado del Turismo y del de Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas de la Escuela Universitaria. En paralelo, el Grupo de Investigación de Cocina y Gastronomía del CETT-UB también tomó parte en Alimentaria con una conferencia sobre innovación culinaria en la investigación academia. Participaron los profesores Helena Martín, Alba Ruiz Ceamanos y Mikel Díez.





Semana de la Alimentación Sostenible

En la Semana de la Alimentación Sostenible, Emma Pla, directora del Máster en Innovación de la Gestión Turística e investigadora de TURCiT del CETT, moderó la mesa redonda Patrimonio gastronómico y sostenibilidad. El encuentro dio respuestas a preguntas como qué impactos tendrá que afrontar el patrimonio gastronómico como consecuencia de una alimentación sostenible. En paralelo, la Plataforma Aprofitem els Aliments y el CETT impulsaron una comida popular de aprovechamiento para unas 200 personas en el Parque de la Barceloneta. Entre los actos previos en la Semana de la Alimentación Sostenible, el CETT presentó la receta de un arroz meloso de coliflor, una de las propuestas que recoge la iniciativa del Menú de las Estaciones para el otoño. Este menú es uno de los proyectos impulsados en el marco de Barcelona como Capital Mundial de la Alimentación Sostenible. Laura Garcia Muñoz, estudiante de 3.º del Ciclo Técnico en Cocina-Gastronomía y Servicios de Restauración del CETT, presentó el plato, junto con Oscar Teixidó, jefe de cocina, y Alberto Gallardo, profesor de cocina.

Premio Mejor Chef Joven Menorca

Pau Sintes Juanico, del 4.º curso del Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas del CETT-UB, ganó el premio Joven Chef de Menorca 2022.



Premio Càtedra UB-Danone

Maragda Ferrer Gracia, del Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas del CETT-UB y la UPC, ganó el premio Càtedra UB-Danone al mejor trabajo final de grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas por *Adaptación de las cocinas hospitalarias a la pandemia COVID-19*.

Participación en el Science and Cooking World Congress

El CETT-UB participó en el Science and Cooking World Congress de noviembre del año pasado. La mesa *Formación en Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas*, dirigida por Vinyet Capdet, profesora y coordinadora de estudios del Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas, contó con la participación de Axel Bidon-Chanal, profesor del mismo grado.



Restaurantes Pop Up

El alumnado finalizador del Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas del CETT-UB presentó sus proyectos gastronómicos en el Pop Up Restaurant: cuatro noches donde se ofrecieron experiencias gastronómicas pensadas, diseñadas y ejecutadas por los mismos estudiantes. Los beneficios se destinaron a la Asociación Española contra el Cáncer.

El alumnado del Diploma Chef Profesional también ofreció una propuesta gastronómica en formato Pop Up con una experiencia culinaria alrededor de la comida africana y las fusiones con otras gastronomías de todo el mundo. Los beneficios de esta experiencia se destinaron en la ONG World Central Kitchen.



Concursos de Cocina y Restauración del CETT

Los estudiantes Gerard Martínez, en la categoría de Cocina, y Joan Rodríguez, en la de Pastelería, ganaron la XXVI edición del concurso de estas materias celebrado al CETT. Laia Matas fue la ganadora de la 26.ª edición del Concurso de Servicios de Restauración del CETT.



Participaciones en concursos de cocina y gastronomía de estudiantes del CETT

El alumno Martí Mata Manach, de tercer curso de Técnico en Cocina-Gastronomía y Servicios de Restauración, participó con su cóctel Sherry-quiri en la final del *Concurs de Cocteleria Jove de Catalunya* en la Escuela de Sant Pol de Mar.

El equipo del CETT, formado por Laia Matas, Martí Mata, Laura Garcia i Bernat Iglesias, quedaron en segunda posición en el *Concurs Joves Cuiners i Cambriers de Catalunya*.

Sara Gallardo, alumna del Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas del CETT-UB, fue la representante en el concurso *La mejor receta de bacalao* impulsada por Bacalao de Islandia.



Implicación en el Menú de les Estacions

El CETT se implicó en la elaboración de platos saludables en la iniciativa de Menú de les Estacions. Este menú era uno de los proyectos de la Capital Mundial de la Alimentación Sostenible que asumió Barcelona con el objetivo de difundir una alimentación sana y sostenible que combata el cambio climático. Los platos trabajados por el alumnado y el profesorado del CETT fueron:

- Invierno: Apio-rábano a la sal, chips de salsifí, zanahoria confitada con miel y romero y zumo de asado vegano
- Otoño: Arroz cremoso de coliflor
- Verano: Bonito en fricandó
- Primavera: Coca de vidrio, verduras escalivadas, sardina marinada y ensalada de mostaza y burra





Participación en el Tast a la Rambla

Alumnado del CETT trabajó en las dos ediciones del Tast a la Rambla del curso 2021-2022. Una de ellas tuvo lugar entre final de septiembre y principio de octubre de 2021 y la otra, a principios de junio de 2022. En estas citas, se pudieron degustar propuestas gastronómicas de establecimientos de restauración de referencia.

Visitas de cocineros y chefs de referencia

Por las aulas del CETT pasan los cocineros y chefs de referencia del panorama gastronómico actual para compartir sus experiencias y conocimientos con el alumnado. Entre estos profesionales, en el curso 2021-2022, nos visitaron Nandu Jubany, Carles Gaig, Eduard Xatruch (Disfrutar), Jordi Cruz, Carme Ruscalleda, entre muchos otros. Además se hicieron visitas a restaurantes con estrellas Michelin, como el de los hermanos Torres en Barcelona.



Entrega de los Premios de Restaurantes Sostenibles

Los Premios Sísifo de la Fundación Restaurantes Sostenibles se entregaron en el Aula Plaza del CETT. Los galardones nacieron en 2019 para reconocer la tarea de proveedores y restaurantes en el fomento de la sostenibilidad. El acto tuvo lugar en el marco del Máster de Gastronomía Sostenible impartido por el CETT.



Acciones de orientación a futuros estudiantes

Durante el curso, el CETT propone varias actividades dirigidas al futuro alumnado para dar a conocer los diversos programas del centro. El acompañamiento personalizado y la oferta de actividades ofrece a las personas interesadas vivir la Experiencia CETT en primera persona.

Jornadas de Puertas Abiertas

En dos ocasiones se dieron a conocer los ciclos formativos y los grados universitarios de turismo, hotelería y gastronomía que se ofrecerían el próximo curso. La JPO propuso tours, talleres, catas y charlas para explicar todas las formaciones a los interesados y para mostrar sus instalaciones.

Sesiones Informativas

A partir del mes de enero, se celebraron al CETT diferentes sesiones informativas durante las cuales el equipo de orientación para futuros estudiantes y el profesorado proporcionaron información de primera mano a los futuros estudiantes de ciclos formativos y grados universitarios.



Presencia en ferias

El CETT participó en diferentes ferias y sesiones de todo el Estado español para dar a conocer las formaciones. Entre estas citas, destacan el Saló de l'Ensenyament y Futura.

Open Master Week

Durante tres jornadas, profesionales y académicos del turismo y la gastronomía analizaron los retos de futuro del sector en unas sesiones abiertas a los estudiantes interesados a estudiar un máster al CETT.

Cápsulas de Experiencia CETT

Las Cápsulas de Experiencia del CETT tienen el objetivo de acercar la realidad de los retos del sector turístico, gastronómico, de restauración y de la sumillería a través de charlas y demostraciones para aquellos profesionales interesados en cursar uno de los Diplomas de Extensión Universitario del CETT.

¿Quieres tomar un café con nosotros?

En esta acción, son los mismos Alumni del CETT los que explican las formaciones y qué es estudiar en estos centros a futuros estudiantes mientras toman un café.



04

CALIDAD Y RSE





Calidad

Política integrada de calidad, medio ambiente y responsabilidad social

El CETT tiene una Política integrada de calidad, medio ambiente y responsabilidad social, que vertebrará la planificación estratégica y a partir de la cual se definen y desarrollan diferentes acciones en los ámbitos social, ambiental y económico. Esta política responde al constante compromiso para seguir aportando valor al sector y para desarrollar una actividad responsable y sostenible.

Sistema de Gestión de la Calidad de la formación

El marco para la verificación, el seguimiento, la modificación y la acreditación de los títulos oficiales (VSMA) vincula los procesos de evaluación de la calidad, que se suceden a lo largo de la vida de las formaciones académicas. Tienen como objetivo establecer unos vínculos coherentes entre ellos y promover una mayor eficiencia en su gestión. Todas las titulaciones universitarias del CETT están verificadas siguiendo el sistema VSMA.

Durante el curso académico 2021-2022, y de acuerdo con la normativa estatal relativa a la verificación inicial de los títulos, la Agencia de Calidad del Sistema Universitario de Cataluña (AQU) ha llevado a cabo el segundo proceso de acreditación de las titulaciones de máster universitario del CETT.



Todas las titulaciones universitarias del CETT están verificadas siguiendo el sistema VSMA



Código Ético

El CETT dispone de un Código Ético y de Buenas Prácticas, creado con la voluntad de mantener el firme compromiso de actuar bajo los principios de integridad, ética, transparencia, apertura y cumplimiento con la legislación vigente, las recomendaciones que establecen los poderes públicos, la responsabilidad social y las mejores prácticas relativas en el correcto comportamiento profesional corporativo.

Curso de Corporate Compliance

Durante el curso 21-22 se llevó a cabo un curso de Corporate Compliance. La formación y sensibilización en materia de Compliance es un factor clave para que la organización conozca las obligaciones de cumplimiento que le son propias. Constituye una herramienta esencial para adquirir conciencia de que las obligaciones de Compliance son inherentes a la actividad que cada individuo desarrolla y que, por lo tanto, tienen una dimensión personal de cada puesto de trabajo. Esta formación se hizo teniendo en cuenta el Mapa de Riesgos Penales que se aplica al Grupo CETT.

Plan y comisión de Igualdad

El nuevo Plan de Igualdad, adaptado en el Real Decreto 901/2020, de 13 de octubre, da forma al compromiso del CETT con la perspectiva de género y refuerza el fomento de la igualdad de oportunidades de manera global a la empresa.

El plan de acción de igualdad de género tiene como objetivo principal introducir medidas de igualdad en la organización, mediante la promoción de proyectos para

mejorar la sensibilización de toda la plantilla hacia este aspecto, la definición de acciones concretas que impulsen un equilibrio desde una perspectiva de género al entorno laboral y familiar y establecer acciones para prevenir futuras desigualdades, garantizando la aplicación del principio de igualdad de oportunidades en todos los ámbitos de la organización.

Una de las acciones de este plan es la creación de la Comisión de Igualdad. Está formada por:

- Elisabet Ferrer
- Fernando Serracant
- Núria Abellan
- Noor Alchikh
- Jordi Arcos
- Alvaro Arrieta
- Eugeni Osácar
- Marta Salvador

En su marco, se han impulsado algunas acciones:

- Durante el curso 21-22 se inició la revisión del libro de estilo del CETT para incluir una guía de lenguaje inclusivo. El proceso concluirá el curso 22-23 con la publicación del nuevo libro de estilo.
- Este curso se hizo una revisión de la señalización de los lavabos del CETT y se han llevado a cabo cambios para determinar lavabos de género neutro a todas las plantas del edificio.
- Una treintena de estudiantes del CETT-UB participaron en un taller sobre turismo y género. El alumnado trabajó una propuesta de acciones para mejorar la igualdad en el mundo profesional turístico en la formación, mercado laboral y el ocio.



Responsabilidad Social Empresarial

La responsabilidad social corporativa o empresarial (RSE) forma parte del compromiso fundacional del CETT y permite hacerlo realidad. En la institución se orienta el esfuerzo y el trabajo para lograr un sector más comprometido con la sociedad y las personas; se potencia la iniciativa, la integridad y el autodesarrollo, y se trabaja en equipo en un contexto internacional, manteniendo el compromiso con el país.

Las principales acciones de RSE del curso 2021-2022 fueron:

- Organización en el Campus CETT de una venta de pan solidario preparada por la Escuela Técnica Profesional del CETT, en beneficio de la Maratón de TV3 y Catalunya Ràdio, con el objetivo de recoger recursos económicos para la investigación, la prevención y el tratamiento de las enfermedades mentales.
- Participación de todo el colectivo CETT en el Gran Recapte d'Aliments de Catalunya. En este sentido, el CETT contribuyó en la difusión de la campaña e invitó toda la comunidad a colaborar económicamente.



- El CETT fue sede de la presentación oficial de la campaña #CookOnceEatTwice, impulsada por el CETT, la Fundación Espigoladors y la organización 5 Media. La campaña, que nace para sensibilizar a la ciudadanía sobre el desperdicio alimentario que se produce en los hogares y ofrecer ideas para prevenirlo, se impulsó bajo el paraguas del Día Mundial de Concienciación sobre las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario, celebrado el 29 de septiembre, y el Día Mundial de la Alimentación (16 de octubre). Por otro lado, también formó parte de la celebración de la Semana de la Alimentación Sostenible, un acontecimiento que culminó con el 7.º Foro Global del Pacto de Política Alimentaria Urbana de Milán y la presentación de la Estrategia Alimentaria 2030, hoja de ruta que habrá que seguir en las políticas alimentarias para los próximos años en la ciudad.
- Colaboración con la Plataforma Aprofitem els Aliments, entidad sin ánimo de lucro que trabaja en red, desde el año 2014, con personas y entidades que promueven una cultura del aprovechamiento de los alimentos. En octubre de 2021, el CETT y esta plataforma impulsaron una gran comida de aprovechamiento para unas 200 personas al Parque de la Barceloneta.





- El CETT habilitó unos contenedores para la recogida de juguetes en Navidad al CETT, que se vehicularon a los niños con los cuales trabaja la Cruz Roja.
- El CETT habilitó un punto de recogida de material de primera necesidad para el pueblo ucraniano para recoger diferentes tipos de materiales sanitarios, ropa y otros materiales básicos que vehicularon a través del consulado de Ucrania en Barcelona.
- El CETT se adhirió a la iniciativa Tapes por la Pau en la cual los restaurantes recaudaban fondos para ayudar Ucrania. El Aula Restaurant pedía 1 euro solidario y voluntario a los clientes que quisieran colaborar. Las donaciones se hicieron llegar a la World Central Kitchen, ONG del chef José Andrés que está ofreciendo comidas calientes y ayuda humanitaria a los refugiados de guerra en la frontera.
- La Fundación Deporte Solidario Internacional (ESI) organizó el Open ESI de golf solidario, un torneo de golf solidario que se disputó al campo de golf la Roca a doble jornada. Hotel Alimara fue uno de los colaboradores de la iniciativa.
- Entre el 15 y el 18 de marzo de 2022 se celebró el Pop-up del Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas. El alumnado finalizador del Grado presentó cuatro proyectos gastronómicos diseñados y ejecutados por los mismos estudiantes a las instalaciones del CETT. Los beneficios que del Pop-Up se destinaron a la Asociación Española contra el Cáncer.
- El Alumnado del Diploma Chef Profesional hizo su pop-up restaurante en mayo de 2022 La experiencia culinaria giró en torno a la comida africana y las fusiones con otras gastronomías en todo el mundo y los beneficios que se obtuvo en esta experiencia se destinó en la ONG World Central Kitchen.
- Durante el curso 2021-2022 se consolidó el uso de envases desechables. Para ofrecer un servicio de comida para llevar que sea sostenible, se mantiene el Welcome Eokit, formado por una bolsa reutilizable y tres contenedores de vidrio para que los usuarios puedan usarlos para recoger la comida para llevar.



INVESTIGACIÓN

05



El CETT tiene como objetivo ser el agente de cambio del sector para poder anticiparse a los nuevos retos y tendencias sociales. Por eso, desde el CETT apoyamos el desarrollo de proyectos de investigación aplicada que contribuyan a la competitividad y sostenibilidad del turismo, la hotelería y la gastronomía.

En este sentido, la investigación al CETT se enmarca en tres grandes ejes de transformación:

Referencia

El CETT impulsa tres grupos de investigación que actúan como pilar de conocimiento en el ámbito del turismo, la hotelería y la gastronomía. El objetivo de estos grupos de investigación es la generación de conocimiento y su transferencia al sector y a la sociedad para contribuir a la gestión sostenible de los ámbitos temáticos del CETT.

- **TURCiT** – Grupo de Investigación en Turismo, Cultura y Territorio
- **GRATiR** – Grupo de Investigación en Alojamientos Turísticos y Restauración
- **GRCiG** – Grupo de Investigación en Cocina y Gastronomía

Innovación

El CETT es corresponsable de la creación de la Cátedra UB de Turismo, Hotelería y Gastronomía CETT. Esta cátedra está impulsada por el CETT, la Universitat de Barcelona, el Ayuntamiento de Barcelona y la Fundación CETT.

Conexión

Con la voluntad de formar puentes de comunicación entre el mundo académico y la ciencia aplicada, impulsamos la creación de dos revistas académicas: el ARA Journal of Tourism Research y el Tourism and Heritage Journal.



Memorias de investigación 2021-2022 (sept-ago)

Se han contabilizado 146 acciones realizadas por 28 personas y desglosadas de la siguiente manera:

- **TURCiT:** 96 (14 miembros)
- **GRATiR:** 37 (8 miembros)
- **GRCiG:** 13 (6 miembros)

Entre todas las actuaciones, hay que destacar:

- Participación en 9 proyectos de investigación competitivos.
- Participación en 5 contratos de investigación y transferencia de especial relevancia con empresas o administraciones.
- Participación en 33 congresos, foros o jornadas. A pesar de que en las memorias de los tres grupos suman 73, la cifra de 33 se obtiene de excluir los comités organizadores, comités científicos y acontecimientos organizados por el CETT (Seminars, CETT Talks, Observatorios, Webinars, Jornada de investigación, etc.).
- 11 publicaciones en revistas científicas, con 9 de las cuales en revistas indexadas por Scopus (una de las bases de datos más valoradas en el mundo académico). Hay que destacar que 5 de estos artículos han sido publicados a revistas de cuartil, con impacto más alto y, por lo tanto, las de más valoración académica.
- 12 capítulos de libro.

En definitiva, unos datos que reflejan la fortaleza de la investigación, consolidada como uno de los pilares fundamentales del CETT.



PARTICIPACIÓN EN

9 proyectos de investigación



5 contratos relevantes de investigación y transferencia



33 congresos, fóruns o jornadas



PUBLICACIONES

11 en revistas científicas

12 capítulos de libro

Nuevas doctoras

Emma Pla i Esther Velasco, profesoras del CETT, se han convertido en doctoras. Emma Pla lo ha hecho en la UOC en la defensa de la tesis *Turismo y gastronomía: una propuesta de modelo metodológico para el análisis territorial del turismo gastronómico* en el doctorado de Sociedad de la Información y del Conocimiento. Esther Velasco lo ha hecho a la UCAM con la defensa de la tesis *El turismo cinematográfico como factor clave de marketing para los destinos turísticos* en el doctorado de Ciencias Sociales.



Grupo de Investigación en Turismo, Cultura y Territorio (TURCiT)

El objetivo grupo de Investigación en Turismo, Cultura y Territorio (TURCiT) es generar proyectos de investigación aplicada y actividades de transferencia de conocimiento que fomenten un turismo ético, sostenible, dinamizador del territorio y su patrimonio y que aporte valor a visitantes y residentes. El TURCiT es un Grupo de Investigación Emergente por la Agencia de Gestión de Ayudas Universitarias y de Investigación de la Generalitat de Cataluña con número de expediente 2017-SGR-1027.

En este sentido, la investigación de este grupo integra una diversidad de perspectivas y aproximaciones para lograr una mirada holística del fenómeno turístico, a través de cuatro líneas de trabajo: Turismo y Territorio; Turismo, Cultura e industrias Creativas; Turismo y Audiovisuales, y Turismo y Sociedad

Equipo

- Dr. Jordi Arcos Pumarola (Dirección)
- Núria Abellán Calvet
- Ainhoa Carballido Risco
- Dr. Òscar Casanovas Ibañez
- Mercè Colom Oliva
- Dr. Yadur González Meza
- Núria Guitart Casalderrey
- Dr. Daniel Imbert-Bouchard Ribera
- Dra. M^a del Pilar Leal Londoño
- Dr. Eugeni Osácar Marzal
- Dra. Emma Pla Rusca
- Dra. Elena Ridolfi
- Marta Salvador Almela
- Dra. Esther Velasco Ferreiro



ACTIVIDAD DESTACADA

Turismo y Territorio

- **Dirección y participación en proyectos de investigación competitivos**
 - Saturation ou crise de richesse: Barcelone et Montréal à l'épreuve de l'over-tourisme. CRSH (Consejo nacional de investigación de Canadá). Alexandra Georgescu i Aurélie Cerdan
 - Youth4EmblematicMountains (Y4EMM). Erasmus +. Eugeni Osácar, Laia Encinar i Patricia Peralta.
- **Participación en contratos de investigación y transferencia de especial relevancia con empresas y/o administraciones**
 - Plan Estratégico de Turisme d'Alella. Emma Pla Rusca, Daniel Imbert-Bouchard Ribera, Núria Guitart Casalderrey
 - Curso OMT Planificación y estrategias de desarrollo turístico en destinos. Daniel Imbert-Bouchard Ribera
- **Publicaciones destacadas**
 - Carballido, A., & Plaza, A. G. (2021). El concepto de Smart Destination en la investigación turística. Revisión sistemática de la literatura para su definición y normalización. Cuadernos de Turismo, (48), 301-323. <https://doi.org/10.6018/turismo.492781>
 - Arcos-Pumarola, J., Imbert-Bouchard, D., & Guitart Casalderrey, N. (2022). Evaluating the Use of Digital Cartography to Showcase the Intangible Heritage: The Case of Literary Tourism. In R. Baleiro, & Pereira, R. (Eds.), Global Perspectives on Literary Tourism and Film-Induced Tourism (p.163-183). IGI Global.



• Comunicaciones en jornadas y congresos

- Del rótulo a la señalización inteligente. Una transformación digital aún por explotar. ICOTTS'21 – International Conference on Tourism Technology & Systems. Universidad de Cartagena de Indias/ Universidad de Porto. Comunicació a càrrec de Daniel Imbert-Bouchard Ribera
- Estudio sobre la adaptación de la cartografía analítica en los procesos de gestión pública. VIII Congreso Internacional Científico-Profesional de Turismo Cultural (CITC 2022). Universidad Loyola Andalucía. Comunicació a càrrec de Núria Guitart Casalderrey
- Youth4EmblematicMountains: an experience of cascade training to raise awareness of youngsters about cultural and natural heritage. Proyecto Logos 2022 - I Congreso Internacional de pensamiento, cultura y Sociedad. Universidad de Córdoba. Comunicació a càrrec de Laia Encinar Prat, Patricia Peralta Lasso i Eugeni Osácar Marzal.
- Gestió turística de destinacions urbanes: models tradicionals i plantejaments innovadors. I Jornada Doctoral de la REDINTUR. Comunicació a càrrec de Núria Guitart Casalderrey

• Otras acciones

- ARA Journal Tourism&Research. CETT-UB. Daniel Imbert-Bouchard Ribera, editor.
- Atlas Special Issue. M^a Pilar Leal Londoño, editora.

Turismo, Cultura e Industrias Creativas

• Dirección y participación en proyectos de investigación competitivos

- Patrimonio inmaterial y políticas culturales: usos socio-económicos, conflictos y representaciones (PINMAT). Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades. Jordi Arcos Pumarola, M^a Del Pilar Leal Londoño, Yadur González Meza.

- Patrimonio inmaterial y museos ante los retos de la sostenibilidad cultural. Políticas, estrategias y metodologías en la era postcovid. Programa Estatal de Generación de Conocimiento y Fortalecimiento científico y tecnológico de I+D+I. Jordi Arcos Pumarola, M^a Del Pilar Leal Londoño, Marta Salvador Almela, Núria Abellán Calvet, Yadur González Meza.

• Participación en contratos de investigación y transferencia de especial relevancia con empresas y/o administraciones

- Creació de nous imaginaris. Ajuntament de Barcelona. Eugeni Arcos Marzal, Jordi Arcos Pumarola, Marta Salvador Almela, Nayra Llonch Molina.

• Publicaciones destacadas

- Leal Londoño, M.P., Georgescu-Paquin, A., & Arcos-Pumarola, J. (2022). Food festivals as builders of the image of a tourist destination. *Journal of Policy Research in Tourism, Leisure and Events*, 14(3), 262-278. <https://doi.org/10.1080/19407963.2022.2076690>
- Arcos-Pumarola, J., & Osácar, E. (2022). Literary Tourism Product. In D. Buhalis, *Literary Tourism Product* (pp. 80-83). Eduard Elgar Publishing <https://doi.org/10.4337/9781800377486.literary.tourism.product>
- Arcos-Pumarola, J., & Osácar, E. (2022). Turismo e industrias creativas. In J.A. Fraiz, & N. Araújo (Dir.), *La actividad turística española en 2020. Edición 2021* (pp. 295-302). Editorial Síntesis.
- Paquin, A. G., Pumarola, J. A., & Leal, M.P. (2021). Análisis de la comunicación del patrimonio cultural inmaterial en España desde los canales turísticos en época de confinamiento. In X., Roigé, & A., Canals, (Eds.), *Patrimonios confinados: retos del patrimonio inmaterial ante el COVID-19* (pp. 241-259). Publicacions i Edicions de la Universitat de Barcelona.
- Arcos-Pumarola, J., & Conill-Tetuà, M. (2021). Promoting Intangible Cultural Heritage through Social Networks: A Case Study of the Fête De l'Ours In France. In N. Boukas, & D. Styliadis (Eds.), *Tourism Marketing in Western Europe* (pp. 210-227). CABI.

• Comunicaciones en jornadas y congresos

- Dark Literary Tourism and Destination Image. Dark Literary Tourism: Updates, representations and intersections. Universidad de Algarve i CETT-UB . Ponència convidada a càrrec d'Eugeni Osácar Marzal.
- La literatura y el turismo. La literatura y las ciències. Universidad de Hemisferios. Ponència convidada a càrrec de Jordi Arcos Pumarola.
- Filosofía, paisaje y turismo: reflexiones desde las materialidades del patrimonio filosófico. I Congreso Internacional de Patrimonio filosófico. Universidad de Córdoba. Universidad de Córdoba. Ponència convidada a càrrec de Jordi Arcos Pumarola.
- Análisi de la oferta turística en el contexto de las ciudades creativas de la literatura. VIII Congreso Internacional Científico-Profesional de Turismo Cultural. Universidad de Córdoba. Comunicació a càrrec de Marta Salvador Almela, Jordi Arcos Pumarola, i Yadur González Meza.
- La decolonización de los museos en Latinoamérica. I Congreso Internacional de Patrimonio Inmaterial. Universitat de Barcelona. Comunicació a càrrec de Yadur González Meza y Alejandra Canals.

• Otras acciones

- Revista Tourism & Heritage Journal (CETT-UB). Equip editor de la revista: Jordi Arcos Pumarola, Marta Salvador Almela, Núria Abellán Calvet. Membre del Consell Editorial: Emma Pla Rusca. Codirecció de la revista: Eugeni Osácar Marzal i Nayra Llonch Molina.
- LIT&TUR: International Journal of Literature and Tourism Research (Centro de Investigação em Artes e Comunicação - Fundação para a Ciência e Tecnologia). Membre del Comitè Científic: Jordi Arcos Pumarola.
- Dos Algarves - Tourism, Hospitality and Management Journal (Universidade do Algarve). Membre del Comitè Científic: Jordi Arcos Pumarola.

Turismo y sociedad

• Dirección y participación en proyectos de investigación competitivos

- Administración compartida y bienes comunes: derecho y políticas públicas mediante gobernanza colaborativa (Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades). Núria Guitart Casalderrey i Óscar Casanovas Ibáñez.

• Publicaciones destacadas

- Calvet, N. A., Arcos-Pumarola, J., & Encinar-Prat, L. (2022). Gender Perspective on Tourism's Influence on the Local Community: A Literature Review. *Journal of International Women's Studies*, 24(1), 1-16. Available at: <https://vc.bridgew.edu/jiws/vol24/iss1/1>
- Arcos-Pumarola, J., Salvador, M., & Román Maestre, B. (2022). Volunteer tourism: reflections from applied ethics. *Tourism Culture & Communication*, 22(3), 219-230. <https://doi.org/10.3727/109830421X16345418234047>
- Arcos-Pumarola, J., Conill-Tetuà, M., & Guitart-Casalderrey, N. (2022). Applied Ethics in Post-COVID-19 Destination Management. In A. Sharma, A. Hassan, & P. Mohanty (Eds.), *COVID-19 and the Tourism Industry Sustainability, Resilience and New Directions* (pp. 210-222). Routledge.
- Encinar-Prat, L. (2022). Informal learning in tourism workplace. In D. Buhalis (Eds.), *Encyclopedia of Tourism, Management and Marketing* (pp. 690-693). Eduard Elgar Publishing. <https://doi.org/10.4337/9781800377486.informal.learning>

• Comunicaciones en jornadas y congresos

- Gift-exchange theory and its applicability on volunteer tourism. *New Frontiers in Volunteer Tourism Research*. ATLAS - Association for Tourism and Leisure Education. Comunicació a càrrec de Marta Salvador Almela i Jordi Arcos Pumarola.
- Autoaprendizaje autodirigido y autónomo en tiempos de covid-19. 9th International Congress of

- Educational Sciences and Development. Universidad de Granada, Universidad de Vigo, Universidade do Minho, U.Porto. Comunicació a càrrec de Mercè Colom Oliva i Miriam Ruíz Pozo.
- La teoría del intercambio de dones y el turismo de voluntariado. I Congreso Internacional de pensamiento, cultura y Sociedad. Universidad de Córdoba. Comunicació a càrrec de Marta Salvador Almela i Jordi Arcos Pumarola.
 - Las películas y las series como aliado estratégico para potenciar el turismo cultural de los destinos urbanos: el caso de Barcelona. VIII Congreso internacional científico-profesional de turismo cultural. Universidad de Córdoba y Universidad de Loyola. Comunicació a càrrec d'Esther Velasco Ferreiro.
 - Films and series as strategic partner to develop tourism in natural environments. IV International Congress Forest and its Potential for Health. The Forest Therapy Hub. Ponència convidada a càrrec d'Eugeni Osácar Marzal.
 - Los destinos y la creación de una oferta de turismo cinematográfico. I Congreso de turismo, medios digitales y audiovisuales. El tur

Turismo y audiovisual

• Dirección y participación en proyectos de investigación competitivos

- FACES. Las ciudades españolas en la ficción audiovisual. Registro documental y análisis territorial y audiovisual (Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades). Eugeni Osácar Marzal.

• Comunicaciones en jornadas y congresos

- Buenas prácticas para la promoción del turismo cinematográfico. Los casos del Reino Unido y Nueva Zelanda. IV TerresLAB International Congress on Audiovisual, Landscape and Tourism. Terres Landscape and Travel Communication i CETT-UB. Comunicació a càrrec d'Eugeni Osácar Marzal.
- El turismo cinematográfico como factor clave de marketing para los destinos. IV TerresLAB International Congress on Audiovisual, Landscape and Tourism. Terres Landscape and Travel Communication i CETT-UB. Comunicació a càrrec d'Eugeni Osácar Marzal.
- La presencia del alojamiento turístico en las películas y series internacionales rodadas en Barcelona. II Congreso Latinoamericano de Investigación en Hotelería y Restauración: Retos y Oportunidades. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas UPC, Universidad Externado de Colombia i CETT-UB. Comunicació a càrrec d'Eugeni Osácar Marzal.



Grupo de Investigación en Alojamiento Turístico y Restauración (GRATiR)

El GRATiR es el Grupo de Investigación en Alojamiento Turístico y Restauración del CETT Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy y es un Grupo de Investigación Emergente por la Agencia de Gestión de Ayudas Universitarias y de Investigación de la Generalitat de Cataluña con número de expediente 2017-SGR-1019. Las actividades de investigación de este grupo se centran a dar respuesta a los retos que tienen que afrontar las empresas vinculadas a dos de los pilares del turismo como son la industria del alojamiento turístico y la industria de la restauración. Su actividad se estructura alrededor de dos líneas de investigación: Estrategia, Rendimiento y Productividad en Alojamiento Turístico y Restauración, y Sostenibilidad en Alojamiento Turístico y Restauración.

Equipo

- Dr. Oriol Anguera Torrell (Dirección)
- Álvaro Enrique Arrieta Valle
- Anaïs Cavallín
- Dra. Laia Encinar
- Dr. Enric López C.
- Núria Louzao Belmonte
- Alejandro Daniel Miguel García
- Dr. José Antonio Pérez-ArandaTurisme i audiovisual

ACTIVIDAD DESTACADA

Estrategia, Rendimiento y Productividad en Alojamiento Turístico y Restauración

• Dirección y participación en proyectos de investigación competitivos

- La calidad de los sitios web en el sector del alojamiento turístico en Uruguay. Turistique, Consultora en Marketing Turístico y Digital. Oriol Anguera Toronell i Ainhoa Carballido Risco.

• Publicaciones destacadas

- Anguera-Torrell, O., & Langer, C. (2022). The impact of positioning on click-through-rates in hotel metasearch engines. *Journal of Vacation Marketing*, 28(2), 228-243. <https://doi.org/10.1177/13567667211042640>
- Anguera-Torrell, O., & Alcañiz, R. (2022). Vacation rental management firms: Check-in practices and online rating. *European Journal of Tourism Research*, 30, 3008. <https://doi.org/10.54055/ejtr.v30i.1950>
- Aznar-Alarcón, J. P., & Anguera-Torrell, O. (2021). Fake Reviews in Online Platforms and the Effort to Fight Them. *Studies in Microeconomics*, 0(0). <https://doi.org/10.1177/23210222211051470>
- Anguera Toronell, O., & Carballido Risco, A., Fernández, J. La calidad de los sitios web de los alojamientos turísticos en Uruguay (2021). CETT-UB & Turistique.
- López, E. (2021) Estudio sobre el turista rural en época de la pandemia provocada por la Covid-19. In (Obra colectiva) *Ciencias Sociales, artes y humanismo como contenidos universitarios*. Thomson Reuters-Aranzadi.
- Anguera, O., & Vives, J. (2022). Tourist tax. In D. Buhalis (Eds.), *Encyclopedia of Tourism, Management and Marketing* (pp. 526-529). Eduard Elgar Publishing. <https://doi.org/10.4337/9781800377486.tourist.tax>



- Cavallín, A. (2022). Boutique hotels. In D. Buhalis (Eds.), Encyclopedia of Tourism, Management and Marketing (pp. 343-346). Eduard Elgar Publishing. <https://doi.org/10.4337/9781800377486.boutique.hotels>

• Comunicaciones en jornadas y congresos

- Estudio sobre el turista rural en época de la pandemia provocada por la Covid-19. CUICIID 2021. Congreso Universitario Internacional sobre la Comunicación en la Profesión y en la Universidad hoy: Contenidos, Investigación y Docencia. Grupo de inv. en ComunicaciÓN (Univ. Complutense), Concillium, Hisin, Fourm XXI, SEECI. Comunicació a càrrec d'Enric López Carrillo.
- Conocimiento experto sobre los turistas europeos ante su viaje del verano 2021 para ayudar en la toma de decisiones de las organizaciones turísticas españolas en época del Covid-19. Universidad de Málaga, Instituto Universitario de Investigación de Inteligencia e Innovación Turística. TURITEC 2021. Comunicació a càrrec d'Enric López Carrillo.
- Employee Engagement as the Key Success Factor on Emotional Connection in Luxury Hospitality. II Congreso Latinoamericano de Hotelería y Restauración 2021. Universidad Externado (Colombia); Universidad de Ciencias Sociales Aplicadas (Perú); CETT-UB. Comunicació a càrrec de Núria Louzao Belmonte.
- Abrir o cerrar los hoteles durante la COVID-19: El papel de las multinacionales. II Congreso Latinoamericano de Investigación en Hotelería y Restauración 2021. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, CETT-UB, Universidad Externado de Colombia. Comunicació a càrrec d'Oriol Anguera Torrell.
- To open or to shutdown: The decision of hotels during COVID-19 and the role of multinationals. The Eighth Conference of the International Association for Tourism Economics. The International Association for Tourism Economics. Comunicació a càrrec d'Oriol Anguera Torrell.

• Otras acciones

- Grup de treball talent Clúster TIC Turisme - ACCIÓ (Generalitat de Catalunya). Hi participen Enric López Carrillo i José Antonio Pérez-Aranda Carrillo.

Sostenibilidad en Alojamientos Turísticos y Restauración

• Publicaciones destacadas

- Anguera-Torrell, O., & Arrieta-Valle, Á. E. (2022). The potential of filtered water in the restaurant industry: A case study in Barcelona. *Tourism and Hospitality Research*, 22(3), 336-348. <https://doi.org/10.1177/14673584211048705>

• Comunicaciones en jornadas y congresos

- Ethics or aesthetics? The influence of food waste reduction messages in hotel breakfast buffets. II Congreso Latinoamericano de Investigación en Hotelería y Restauración 2021. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC), CETT-UB y Universidad Externado de Colombia. Comunicació a càrrec de Laia Encinar Prat, Oriol Anguera Torrell i Jordi Arcos Pumarola.

Grupo de Investigación de Cocina y Gastronomía (GRCiG)

El Grupo de Investigación de Cocina y Gastronomía del CETT estudia la gastronomía desde nuestro día a día hasta la alta gastronomía. Entiende por gastronomía la ciencia que estudia el arte de preparar una buena comida, desde la materia prima, la comprensión de que está pasando durante la cocción, hasta el diseño de la preparación final. Las actividades se centran en el estudio de las ciencias culinarias y gastronómicas desde tres grandes bloques como son la sostenibilidad, la innovación y la gastrosalut. La visión holística de la gastronomía puede compartir las tres líneas de investigación siguientes de manera transversal: Gastronomía Sostenible: Innovación y Creatividad en Gastronomía, y Gastrosalut.

Equipo

- Dra. Helena Martín Gómez (Dirección)
- Vinyet Capdet Sorribes
- Felipe Sebastián Celis Bueno
- Dra. Gemma Daina Noves
- Miquel Díez Rodríguez
- Alba Ruíz Ceamanos
- Montserrat Saperas Ferrer

ACTIVIDAD DESTACADA

Gastronomía Sostenible

- **Comunicaciones en jornadas y congresos**
 - Innovació Culinària a la recerca acadèmica. Alimentaria 2022. Ponència convidada a càrrec d’Helena Martín Gómez, Alba Ruíz Ceamanos y Miguel Díez Rodríguez.

Gastrosalud

- **Publicaciones destacadas**
 - Ruiz-Ceamanos, A., Spence, C., & Navarra, J. (2022). Individual Differences in Chemosensory Perception Amongst Cancer Patients Undergoing Chemotherapy: A Narrative Review. *Nutrition and Cancer*, 74(6), 1927-1941. <https://doi.org/10.1080/01635581.2021.2000625>

- **Comunicaciones en jornadas y congresos**
 - La gastrofísica. Factores físicos y sensoriales en la degustación en pastelería. Intersicop. Ponència convidada a càrrec d’Alba Ruíz Ceamanos.

Gastronomía sostenible

- **Dirección y participación en proyectos de investigación competitivos**
 - Valorització del cultiu de llegums a través del desenvolupament de nous productes i ingredients innovadors (Departament d’Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural). Helena Martín Gómez, Alba Ruíz Ceamanos, Gemma Daina Noves, Miguel Díez Rodríguez.
 - Developing of innovative plant-based added-value food products through the promotion of LOCAL Mediterranean NUT and LEGume crops (LOCALNUTLEG). Helena Martín Gómez.



06

INTERNACIONAL



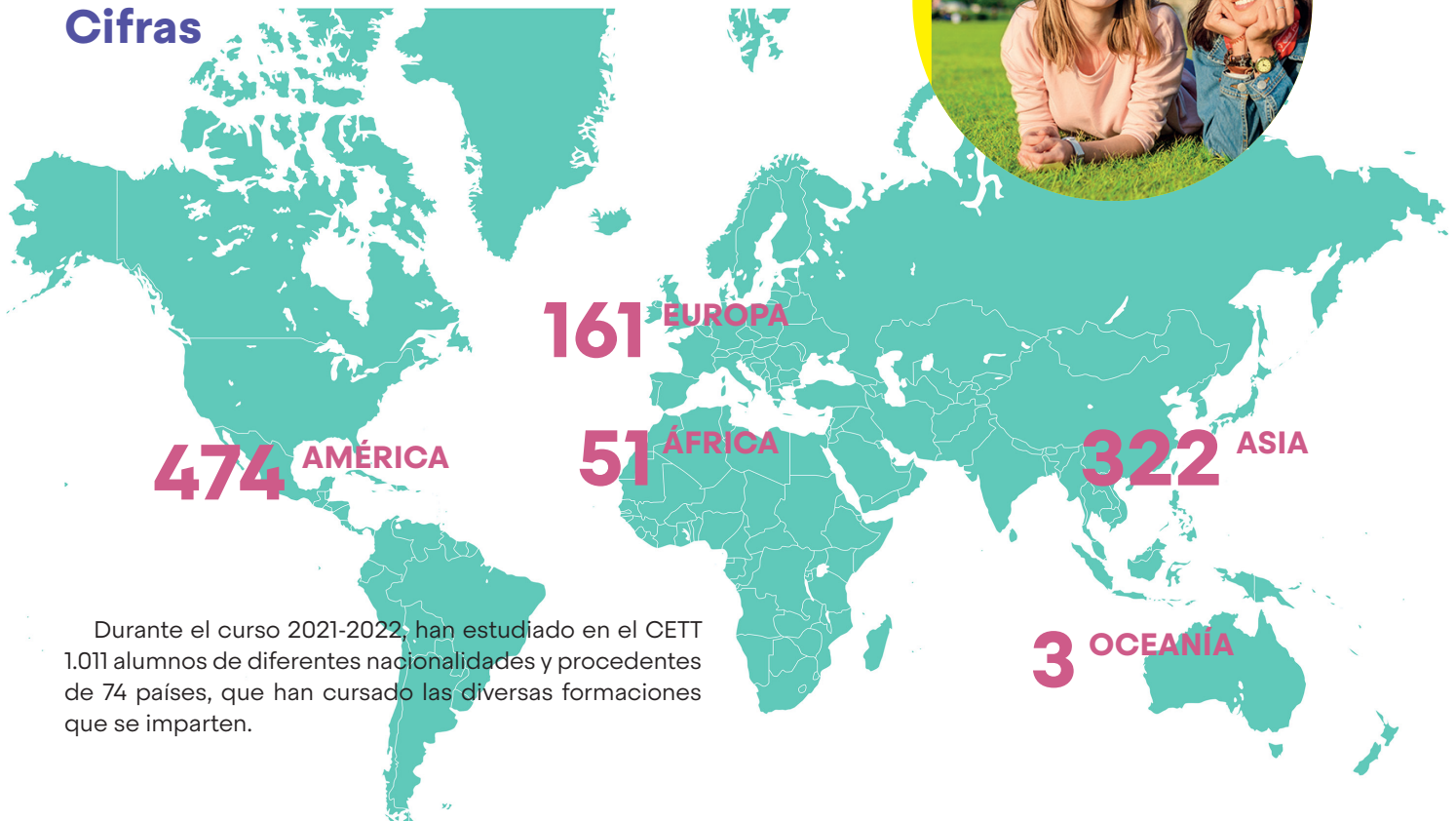
Uno de los pilares del modelo pedagógico del CETT es **la apuesta por la internacionalización, aplicada a lo largo de todo el aprendizaje**. Además de potenciar la formación en lenguas, se ofrece al alumnado la oportunidad de una proyección internacional desde el primer día.

Las aulas son el punto de encuentro con los estudiantes internacionales. Además, el alumnado puede hacer estancias académicas en otros centros, prácticas en empresas internacionales, hacer el TFG en otra universidad o empresa, e iniciar su carrera profesional también en el extranjero.

El CETT incorpora International Programs, mantiene numerosos convenios con universidades e instituciones internacionales, fomentando las alianzas y forma parte de 14 redes e instituciones internacionales. Además, el profesorado también participa en actos y en programas formativos en todo el mundo.



Cifras



Durante el curso 2021-2022, han estudiado en el CETT 1.011 alumnos de diferentes nacionalidades y procedentes de 74 países, que han cursado las diversas formaciones que se imparten.



25
Convenios
ERASMUS

31

Convenios
específicos

El CETT tiene 56 acuerdos con universidades y escuelas internacionales. Entre estos convenios tanto Erasmus y como específicos, cuatro son nuevos y se han firmado durante el curso 2021-2022:

- Hadassah Academic College (HAC) . Israel
- Università Ca' Foscari. Italia
- Universidad San Ignacio de Loyola. Perú
- Middlesex University. Reino Unido

Ya sea con beca Erasmus en universidades europeas o con convenios bilaterales o específicos con centros de todo el mundo, los estudiantes del Grado de Turismo y del Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas del CETT pueden participar en una experiencia de movilidad académica para incorporar nuevas competencias en nuevos entornos. Austria, Bélgica, Estados Unidos, Finlandia, Francia, Lituania, Malasia, México, Noruega, Rumania, Turquía, China y Alemania son algunos de los destinos en donde el alumnado ha vivido una estancia para ampliar sus estudios.

El curso 2022-2023 ha sido el primero en que una estudiante del Ciclo Técnico Superior de Agencias de Viajes y Organización de Eventos del CETT ha hecho una movilidad académica con una beca Erasmus en el Lycée Christian Bourquin (Francia).



77
alumnos del CETT
han cursado estancia
en universidades
extranjeras

157

estudiantes
internacionales
acogidos en el
CETT

Además, 22 estudiantes del CETT han tenido una experiencia laboral en empresas de ámbito internacional, en países y destinos de todo el mundo. Bielorrusia, Malta, Colombia, Corea, Finlandia, Grecia, México, Portugal, Tanzania, Ucrania y China han sido los destinos de los convenios de colaboración con empresas, y Alemania y Países Bajos, los destinos en proyectos Erasmus +.



Actividades destacadas

Actos de bienvenida

Los actos de bienvenida para el alumnado internacional que inician su estancia en el CETT tuvieron una participación total de 165 estudiantes, repartidos entre la sesión de otoño y la de primavera.

Participación en el *Erasmus Taste Europe on the go!*

Alumnado del CETT participó en el Erasmus Taste Europe on the Go!, un proyecto en el que estudiantes de escuelas de hotelería y de negocios de cuatro países europeos mejoran sus competencias emprendedoras elaborando un plan de viabilidad de un negocio de restauración basado en el modelo Street Food. Se trata de una colaboración educativa Erasmus, en el ámbito de la Formación Profesional, financiada por la Unión Europea.





Cross Cultural Management

El CETT ofrece sesiones de formación práctica en Cross Cultural Management (Gestión Intercultural) dirigidas tanto a estudiantes como profesores y empleados del CETT. Gestionar de manera eficaz y adecuada equipos multiculturales y diversos, así como las relaciones con clientes y mercados de diferentes culturas; entender como los antecedentes y las experiencias culturales configuran nuestra manera de ver el mundo, y entender mejor las normas culturales, los valores y los comportamientos otras culturas son algunas de las lecciones aprendidas y los objetivos del curso. En el curso 2021-2022, participaron 38 estudiantes y 24 profesores.

Buddy Program

122 estudiantes locales formaron parte del Buddy programa. Se trata de una iniciativa para el alumnado del Grado de Turismo y el Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas pensado para ayudar en el proceso de acogida del alumnado internacional que estudia en el centro. Además, permite que los estudiantes puedan tener una experiencia internacional desde Barcelona.

Presencia en ferias internacionales

La Oficina Internacional del CETT participó en junio en la feria NAFSA, la conferencia anual de la Asociación de Educadores Internacionales, la asociación más grande del mundo dedicada a la educación y al intercambio internacional que se celebró en Estados Unidos. El CETT también participó como speaker en las charlas Study in Europe y Study Abroad en NAJAH Connect, la feria líder en educación superior de los Emiratos Árabes Unidos.

Colaboración con Corea del Sur

5.ª edición del programa culinario en colaboración entre la Universidad de Woosong (Corea del Sur) y el CETT, mediante el cual estudiantes de este centro estudian en el Campus durante un curso académico, como parte de los estudios de licenciatura en un programa único diseñado para ellos. El plan de estudios incluye clases teóricas y prácticas enfocadas a la fusión de la cocina coreana y mediterránea, técnicas de cocina innovadoras y cocina de vanguardia.



CETT Go Abroad

Tal como hace cada curso, el CETT-UB celebró el Go Abroad, una jornada sobre movilidad académica y profesional internacional para alumnos y alumni. A lo largo de aquella mañana, se dieron a conocer las diferentes opciones de movilidad a las cuales se pueden acoger los estudiantes y los alumni. Se hicieron sesiones informativas (movilidad académica, de prácticas, dobles grados, etc.) y mesas donde antiguos y actuales estudiantes del CETT que vivieron esta experiencia internacional explicaron su caso a estudiantes interesados.





CETT Y EMPRESA

07



El CETT trabaja para mantener una estrecha vinculación con las empresas del sector, para garantizar la empleabilidad y el desarrollo de la carrera profesional de los titulados y, a la vez, responder a la evolución de las necesidades del mundo del turismo, de la hotelería y la gastronomía.

Cada año se establecen centenares de convenios de colaboración con las principales empresas y entidades del sector. Las empresas y entidades participan directamente en las actividades formativas y en los proyectos de investigación o actos organizados por el CETT. Otro de los elementos diferenciales del proyecto formativo del CETT es que gestiona empresas propias de aplicación práctica, que configuran el Campus en Turismo, Hotelería y Gastronomía CETT-UB, único en el ámbito internacional.



CETT Talent, un referente

Más de 600 alumnos y antiguos alumnos del CETT participaron en el CETT Talent, el *Career Market Place* de referencia del sector turístico, hotelero y gastronómico. Celebrada en las instalaciones del centro universitario, la propuesta ha contado con una amplia representación del tejido empresarial de referencia de los sectores turístico, hotelero y gastronómico.

La jornada potencia el networking entre los participantes y se exploran las posibilidades de desarrollo profesional analizando, identificando y captando talento cualificado.

El CETT Talent, en cifras

- Participaron 644 candidatos: 552 alumnos del CETT y 92 alumni
- 60 empresas estuvieron presentes en el CETT Talent
- 81 representantes de empresa participantes y se hicieron 21 charlas y presentaciones de las compañías
- Se hicieron 1.661 entrevistas
- Se ofrecieron 319 oportunidades: 162 para perfiles de prácticas y 157 para perfiles laborales
- Se hicieron 29.527 visitas a los stands virtuales de las empresas



Career Services

El área de Career Services asesora más de 500 profesionales anualmente a través de procesos de acompañamiento personalizado, incorpora retos reales de empresa al aula, organiza Talent Market Places y desarrolla proyectos de selección y evaluación a medida. Creamos un ecosistema dinámico que vincula las necesidades de captación de las empresas con el talento de más nivel.

Entre las acciones de Career Services del curso 2021-2022, destacan:

- Aumento exponencial de la demanda, tanto a nivel de prácticas como laboral, como representación de la importancia de la captación de talento cualificado en el sector: ha habido 1.870 ofertas laborales de 466 empresas.
- Incremento de un 40% de las empresas con las cuales se ha establecido colaboración.
- Aumento de demanda en perfiles especializados y de management.
- Participación en el Salón de la Ocupación - BIZ Barcelona
- Formación en materia de tendencias de talento al sector al equipo de orientación ocupacional de Barcelona Activa.

Otros datos destacados:



1.870

ofertas laborales gestionadas



1.157

inscritos a la bolsa de trabajo



989

convenios de prácticas firmados



90

sesiones individuales de orientación

CETT Corporate

CETT Corporate lidera la transformación de la hotelería, el turismo y la gastronomía, innovando en la formación para profesionales y empresas y aportando servicios de alto valor añadido aplicados al desarrollo de negocio.

Su objetivo es generar sinergias entre el mundo académico y las empresas a través de un modelo formativo innovador, incorporando las herramientas e innovaciones digitales emergentes, e impulsando alianzas estratégicas con los principales actores de estos ámbitos.

Entre las acciones del curso 2021-2022, destacan:

- Gestión de proyectos de formación en materia de innovación gastronómica, transformación digital turística, sumillería o contenidos trends en coctelería y mixología para compañías como Grupo Cadarso, el Cluster Food-service, la asociación hostelería de la Garrotxa, Damm o Randstad.
- Retorno a la gestión de programas de Formación para la Ocupación en colaboración con instituciones y administración pública que supone un incremento de la colaboración público-privada, la visión del CETT como Centro integrado en la Formación Profesional de la Generalitat, el diseño de programas vinculados con certificados de profesionalización y también la participación en procesos de capacitación de perfiles en situación de exclusión social.
- Inicio del ciclo de Desayunos con Foment sobre tendencias de actualidad del turismo.
- Participación al B-Travel con el diseño y ejecución de un Workshop sobre la Gestión del Talento con direcciones de HR al sector.





08

CETT FUNDACIÓ





CETT Fundació es garante de los principios y valores del CETT, que comparte. Fue creada en 2000 por el fundador del CETT, Gaspar España, para garantizar y promover la filosofía que él mismo inculcó, y tiene como objetivo ser un impulso para la formación, la investigación y el conocimiento del turismo, la hotelería y la gastronomía.

Se trata de una fundación privada, inherente al CETT, abierta, creativa y motor de la actividad de la institución. Tiene un fuerte compromiso de responsabilidad social y vela para extenderla a las empresas que componen el CETT y a las acciones que emprende.

La Fundación extiende sus valores y principios no tan solo al CETT, para que lideren su actividad, sino que es ejemplo aplicándolos y defendiéndolos en su día a día.

SE HAN DESTINADO

445.858 €
 en becas otorgadas
 a la formación

Líneas de actuación

- **Formación:** impulsa la formación turística, hotelera y gastronómica, en sus diferentes ámbitos.
- **Innovación:** fomenta iniciativas y proyectos innovadores para aportar mejoras a la gestión turística.
- **Investigación y nuevas tecnologías:** apoya y fomenta la investigación turística y la aplicación de nuevas tecnologías.
- **Internacionalización:** fomenta la colaboración y la participación del CETT, de su alumnado y profesorado, en proyectos internacionales, tanto institucionales como privados.
- **Vinculación con el sector turístico:** refuerza el vínculo con el sector profesional e institucional.
- **Ajudas a la formación y la investigación:** canaliza ayudas o donaciones para destinarlos a la formación o en la investigación turística..

Principales acciones organizadas por la CETT Fundació

Tourist Talent Management

CETT Fundació, la Fundació Climent Guitart y la Fundació Jordi Comas coorganizaron el Tourist Talent Management (TTM) en abril de 2002 al Campus CETT - Hotel Alimara Barcelona. Con mesas redondas y keynotes de expertos del sector, la jornada impulsó el desarrollo del talento al sector turístico como motor de cambio y excelencia turística.

- **Keynote:** *La ocupación y el entorno laboral en hotelería y restauración.* Raúl Sánchez, Country Leader Spain a Eurofirms Group.
- **Mesa Redonda 1:** *¿Cómo hacer el sector más atractivo para las nuevas generaciones?*
- **Mesa Redonda 2:** *¿Cómo debe transformarse el talento en el sector turístico?*
- **Mesa Redonda 3:** *¿Qué oportunidades existen en la captación del talento en turismo?*

Más información:

<https://www.cett.es/es/landings/tourist-talent-management>



Terres CETT y Check In

El Hotel Alimara acogió el Terres CETT, una propuesta enmarcada en el Terres Lab, congreso coorganizado por el CETT-UB para explorar las nuevas tendencias en el uso del audiovisual para comunicar y explicar las experiencias turísticas.

En el encuentro se mostraron los siguientes casos:

- Rias Baixas. Deputación de Pontevedra. Esmerarte. Follow your instinct
- Andalusia. Proximity BBDO. No hay alegría pequeña
- Madrid. Madrid Destino. 10 planes para vivir Madrid
- Barcelona. Turisme de Barcelona. Barcelona like never before

En el Terres CETT, también hubo presencia de la International Committee of Tourism Film Festivals (CIFFT) con la asistencia de su director, Alexander Kammel, y de su secretario general, Hugo Marcos. Precisamente, la proyección de la ranking list 2021 del CIFFT fue el punto final del Terres CETT de este año.



Durante el curso 2021-2022, se organizaron los Premios Tierras CHECK-IN, galardones de referencia del ámbito audiovisual del sector del hospitality. En la ceremonia celebrada en el Hotel Alimara BCN en septiembre de 2022, se reconocieron cortos de Grecia, Cataluña y Japón. La distinción a los mejores cortos audiovisuales sobre hospitality se combinaron con un conjunto de actividades formativas. Tierras CHECK-IN International Hospitality Film Awards es una iniciativa de Tierras Landscape and Travel Communication y tres fundaciones privadas que tienen su foco en el turismo: CETT Fundación, la Fundación Climent Guitart y la Fundación Jordi Comas Matamala.

Más información:

<https://www.cett.es/es/cortos-hospitality-premios-terres-check-in>

Jornada de Emprendimiento

El Salón Catalunya del Hotel Alimara acogió la Jornada de Emprendimiento de CETT Fundación. El fundador y CEO de eMascaró, Toni Mascaró, protagonizó la keynote del encuentro, con el título *Transformación e innovación en un mundo disruptivo. ¿Estáis preparados?*



Premios CETT Emprendedores

CETT Fundación hizo públicos los ganadores de la XVII edición de los Premios CETT Fundación Proyectos Emprendedores en el sector turístico, hotelero y gastronómico: las start-ups Biodrops, HarBest Market y Oasis Hunters. Además de reconocer la innovación de las propuestas presentadas, los galardones dotan las iniciativas vencedoras de recursos económicos y ponen el foco en su aceleración a través de un programa de mentoring con profesionales.

Premios Trabajos Finales y de Investigación sobre Turismo, Hotelería y Gastronomía

CETT Fundación organiza anualmente tres premios para reconocer la tarea de estudiantes de Grado, Ciclos y Bachillerato en la creación de trabajos finales y de investigación sobre turismo, hotelería y gastronomía. Después de las defensas ante jurados internos formados por profesores e investigadores del CETT y jurados externos con profesionales del sector en el caso de los Premios de Bachillerato, se conocieron los ganadores de de cada categoría.



Premio CETT Fundació a los Mejores Trabajos de Final de Grados

En Grado de Turismo, la ganadora fue Laia Tonda Llobart por el trabajo *Domestic Language Tourism Experiences in Spain*. El jurado destacó “su rigurosidad metodológica, la importancia de la posibilidad de contemplar su objeto de estudio como propuesta real empresarial y la defensa de su proyecto”. El premio consiste en una beca del 70% del importe del primer curso de un máster impartido al CETT. La ganadora cursará el Máster Oficial de Empresas Turísticas, especialidad en Dirección de Eventos.

Premios CETT Fundació a los Mejores Proyectos Finales de Ciclos Formativos de Grado Superior del CETT

La Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos. Adriana Carolina Suárez Giron ganó el premio por la propuesta *Cinnaroll Events*, del cual el jurado destacó “el carácter innovador de la propuesta de negocio y el entusiasmo personal por el emprendimiento del estudiante”. La ganadora continuará los estudios con el Grado de Turismo del CETT por lo cual recibió como premio una beca del 70% del importe total del primer curso.





Premios CETT Fundació Trabajos de Investigación de Bachillerato

Primer premio para *La Difusión de los ácidos en la elaboración del ceviche*, de Martí Krause Massaguer (Instituto Premià de Mar), por “la excelencia y el rigor científico y metodológico del experimento realizado. Destacaron también el buen conocimiento de la teoría química “. El jurado también remarcó que “su trabajo transmite todo el esfuerzo que ha supuesto su realización”.

Segundo premio para *Creación de un documental a la vista de dron de los ocho faros de la Costa Brava*, de Genís Pujula Vila (Instituto Carles Rahola de Girona), por “la vinculación audiovisual al turismo y demostrar un espíritu emprendedor cultural y artístico”. El jurado destacó “la buena señal que representa que instituciones y organizaciones hayan pedido ya al estudiante la utilización del contenido audiovisual”.

Tercer premio para la investigación de *Augusto: una app con la ruta desde Summum Pyrenaeum (Painissars) hasta la Elige Capita (Perelló)*, de Cristina Bossacoma Frigola (Instituto Montgrí de Torroella de Montgrí), por “su originalidad y creación de vínculos entre el turismo y el patrimonio cultural e histórico así como el componentes innovador que supone la creación de una app y como este llega así a un público joven”. El jurado también destacó que “es un producto entregable y el carácter emprendedor del estudiante”.



Premio Els 3 Pioners

En el marco de los Premios Alimara, CETT Fundació entregó su premio *Els 3 Pioners*. El premio, creado conjuntamente por la Fundación Jordi Comas Matamala, CETT Fundació y la Fundación Climent Guitart, reconoce aquellas personas o instituciones que, desde cualquier ámbito, han sido precursoras y han contribuido al desarrollo y la mejora del turismo de Cataluña. Cada fundación otorga un premio Los 3 Pioneros. En esta ocasión, recayó en Narciso Coll Frigola por su dilatada y ejemplar trayectoria en el sector turístico.



10

GRANDES EVENTOS



Con el fin de mantener los vínculos entre el sector del turismo, hotelería y gastronomía, el CETT organiza cada año eventos clave con el objetivo de dar respuesta a las inquietudes presentes en el entorno profesional:



Premios Alimara

Los 37º Premis CETT Alimara distinguieron los proyectos que durante el último año han aportado una visión innovadora en el ámbito de las experiencias, la digitalización, la sostenibilidad y la investigación aplicada a los sectores turístico, hotelero y gastronómico. La entrega de los premios se llevó a cabo en la ceremonia La Nit dels Alimara. Los Premis CETT Alimara Barcelona están organizados por el CETT, centro universitario de referencia de turismo, hotelería y gastronomía adscrito en la Universitat de Barcelona, junto con el Salón del Turismo B-Travel y con la colaboración la Organización Mundial de Turismo y la Generalitat.

Más información:

<https://www.cett.es/es/premios-alimara-turismo-gastronomia-2022>

Premios a concursos

Through Experiences

Premian los productos, servicios o acciones de marketing y comunicación de organizaciones que, apelando a la sensibilidad, generan una experiencia inspiradora, emocional y/o motivacional en su público o usuario. Por este orden, los ganadores han estado:

- **Patronat de Turisme Costa Brava - Girona**, por su proyecto Vívid Insòlit, el mapping itinerante de la Ruta del Vino DO Empordà
- **Agència de Desenvolupament del Berguedà**, por su Projecte Melhorament
- **Epel Neàpolis**, por su proyecto Agency of Secrets

Through Digitalization

Premian estrategias y/o acciones específicas, así como nuevos modelos de negocio, que ponen en valor la apuesta por la aplicación de tecnologías relacionadas con el ámbito digital para incrementar su competitividad y eficiencia, con el objetivo de mejorar el valor añadido aportado a los clientes y su experiencia de usuario.

- **ID Tech & COM**, por su proyecto Identify App
- **Beroni**, por su proyecto BGS Sign Contract
- **Turisme de Barcelona**, por su proyecto CheckBarcelona

Through Sustainability

Premian estrategias y/o acciones concretas que evidencian el compromiso de las organizaciones con la sostenibilidad y la responsabilidad social corporativa.

- **Too Good to Go**, un proyecto internacional que quiere conseguir un uso racional de la comida.
- **Càmping Bungalow Resort & Spa La Ballena Alegre**, por su proyecto Vacaciones responsables
- **IFEMA Madrid**, por su proyecto Guías de participación sostenible en ferias profesionales



Through Research

Premian la investigació aplicada llevada a cabo tanto desde el ámbito académico como desde el empresarial, de aquellos estudios y/o acciones concretas que ayuden a dar respuesta a los retos que afronta el sector.

- **Direcció General de Turisme**, por su proyecto Índice de competitividad turística de Catalunya
- **Social Media Research Lab**, Curtin University (Austràlia), por su proyecto Developing a novel accounting framework to unpack Airbnb's economic and environmental impacts
- **IGLTA**, por su estudio 2021 Post COVID-19 LGBTQ+ Travel Survey

Premios fuera de concurso

Premio Els 3 Pioners

La CETT Fundació entrega su premio *Els 3 Pioners*. El premio, creado conjuntamente por la Fundació Jordi Comas Matamala, la CETT Fundació y la Fundació Climent Guitart, reconoce aquellas personas o instituciones que, desde cualquier ámbito, han sido precursoras y han contribuido al desarrollo y la mejora del turismo de Cataluña. Cada fundación otorga un premio Los 3 Pioners. En esta ocasión, recae en Narciso Coll Frigola por su dilatada y ejemplar trayectoria en el sector turístico.



Mass Media del CETT

Se otorga a Alcarràs, largometraje que retrata un territorio y un oficio (campesinado) y ha proyectado Alcarràs y la lengua catalana en el mundo con actores no profesionales para respetar la variante dialectal de la zona. El film ha generado un alto interés para visitar la zona con un incremento de visitantes gracias a la suma de la promoción audiovisual y los atractivos turísticos de Alcarràs.

Alimara CAT

Coorganizado con la Generalitat de Catalunya (Direcció General de Política Lingüística y Direcció General de Turisme), premia un proyecto de alta calidad que hace un buen uso del catalán en el ámbito del sector turístico, hotelero y gastronómico. Se otorga a la empresa El Cami dels Bonshomes por el uso impecable de la lengua catalana en nuevos contenidos y registros que generan nuevas aplicaciones lingüísticas.

Premio de los estudiantes del CETT

Entre todas las candidaturas presentadas a concurso, el colectivo de alumnos del CETT ha distinguido Too Good to Go por su proyecto contra el desperdicio alimentario.



Lección inaugural del curso académico

El CETT-UB dio el pistoletazo de salida en el curso académico 2021-2022 en un acto en el Hotel Alimara Barcelona. La inauguración hizo énfasis en las buenas perspectivas de futuro para el turismo y en la formación como pieza clave para la recuperación del sector en la nueva normalidad.

La lección inaugural fue a cargo de Marta Domènech, directora general de Turismo de la Generalitat de Catalunya, que apuntó que el CETT ha sido un actor indispensable al dar al turismo la categoría académica que merece. En este sentido, Domènech manifestó que “el CETT nos ha mostrado, a través de artículos académicos, que el turismo es una ciencia y merece tener un cuerpo de investigación propio, un espacio de debate intelectual hecho y creado por los mismos graduados en turismo y hotelería”.

Más información:

<https://www.cett.es/cenrec/noticies/noticia.aspx?id-Noticia=645210&idIdioma=es>



Trobada Gastronòmica

La XVI Trobada Gastronòmica volvió a ser presencial después de una edición online a causa de la situación sanitaria. Además, la propuesta no solo se dirigió al alumnado y profesorado del CETT sino que, por primera vez, se ampliaron los públicos tanto del ámbito académico como del sector y de la administración.

La jornada contó con las siguientes ponencias destacadas:

- *Humanismo e innovació en Gastronomia* a cargo de Carme Rusalleda, chef y divulgadora gastronómica.
- *Innovació en el producte y su rendimiento. La cocina como prescriptora*, con Alex Pirla, Head of Culinary de Hiedra Foods.
- *Dinamización del patrimonio culinario, el territorio, la restauración y el turismo*, con Jordi Cruz, chef del restaurante Àbac.
- *La innovació en la transformació digital del sector de la gastronomia*, Rafael González, socio director de Viential Value.

Más información:

<https://www.cett.es/es/trobada-gastronomica-cett-desarrollo-sostenible>

Acuerdos y participaciones del CETT

El CETT ha firmado varios acuerdos con instituciones relevantes y ha participado en actos e iniciativas de importancia a lo largo del curso 2021-2022:

El CETT-UB se adhiere a la Agrupación Empresarial Innovadora de Turismo Sostenible

El CETT-UB ingresó en la Agrupación Empresarial Innovadora de Turismo Sostenible, que ya reúne más de 60 empresas. Su objetivo es compartir experiencias generadas y estrategias en sostenibilidad, e impulsar la innovación con el fin de estar alineados con la Agenda 2030 y con el cumplimiento de los 17 objetivos de desarrollo sostenible.



Participación de la Dra. Maria Abellanet en el Future of Tourism World Summit

La presidenta del CETT, la Dra. Maria Abellanet i Meya, participó en la cumbre mundial Future of Tourism World Summit, que tuvo lugar en Barcelona. Abellanet intervino en la sesión Digitalization & Smart Destinations.



Acuerdo entre el CETT y la Fundación Restaurantes Sostenibles

El CETT y la Fundación Restaurantes Sostenibles han firmado un acuerdo de colaboración para impulsar la sostenibilidad en el ámbito de la gastronomía y la restauración con proyectos y actividades que impliquen el alumnado, los docentes del centro y los profesionales del sector.



Participación en la reunión de la asamblea general de la OMT

La presidenta del CETT, la Dra. Maria Abellanet i Meya, y el Corporate Development Director del CETT, David Peguero, asistieron a la 24.ª reunión de la Asamblea General de la Organización Mundial de Turismo (OMT). Celebrada a Madrid, el encuentro reunió más de 1.000 participantes, entre los cuales había ministros de turismo y representantes de organizaciones internacionales y del sector privado. Fue la primera reunión de turismo global que tenía lugar desde el inicio de la pandemia, con la innovación, la educación y las inversiones como prioridades en el orden del día. El CETT es miembro afiliado del OMT y su CEO forma parte de la Junta de Miembros Afiliados.



Nace el consejo académico del CoE in Tourism Innovation

El Centro de Excelencia en Innovación Turística (CoE in Tourism Innovation) celebró la reunión constitutiva de su Consejo Académico. El órgano está formado por las principales instituciones universitarias de Cataluña especializadas en formación e investigación en turismo desde diferentes disciplinas, entre las cuales se encuentra el CETT-UB.



Firma de tres convenios de colaboración

El CETT firmó convenios de colaboración con Foment del Treball, PIMEC y la Asociación de Hoteles del Vallès Occidental. Los objetivos de los convenios son, entre otros, incentivar la transmisión de talento entre la universidad y la promoción de la cultura turística y gastronómica de Cataluña a ámbito internacional.



La presidenta del CETT, de nuevo en el Consell de Turisme i Ciutat

La presidenta del CETT, la Dra. Maria Abellanet i Meya, continúa como experta y miembro de la comisión permanente del Consell de Turisme i Ciutat de Barcelona, que ha renovado cargos para el periodo 2022-2026. El Consell de Turisme i Ciutat (CTiC) es un órgano de participación ciudadana que analiza el modelo de ciudad y el desarrollo turístico que mejor encaja con Barcelona.



Turismo de la PIMEC

La presidenta del CETT, la Dra. Maria Abellanet i Meya, participó en la jornada Bases para un pacto sectorial por el turismo. La PIMEC organizaba este encuentro de alto nivel para establecer las bases para un pacto sectorial por el turismo, con ponientes referentes del sector. Abellanet participó en la mesa Cataluña, un destino líder y competitivo y moderó la mesa La fuerza de la diversidad y la transversalidad. Visiones para construir nuestro futuro.

Nace el Clúster TIC-Turismo con presencia del CETT

El clúster TIC-Turismo se presentó en un acto celebrado en La Pedrera de Barcelona con la participación de las 24 empresas y agentes del sector que conforman la nueva entidad, entre las cuales se encuentra el CETT. Impulsado por el Departament d'Empresa i Treball por medio de ACCIÓ, agencia para la competitividad de la empresa, y la Direcció General de Turismo, el nuevo clúster quiere mejorar la competitividad de las empresas del sector, potenciar la internacionalización, la captación de talento y acelerar la incorporación de nuevas tecnologías, así como convertir Cataluña en un referente en tecnología turística.



Participación de la presidenta del CETT en un debate sobre modelo turístico

La presidenta del CETT, la doctora Maria Abellanet i Meya, participó en el debate *¿A qué modelo turístico tiene que aspirar Barcelona?* en el Palacio Macaya. Fue un acto organizado por Barcelona Futur con la participación de Eduard Torres, presidente de Barcelona Turisme y de Gabriel Jené, presidente de Barcelona Oberta.



**Diputació
Barcelona** **Alianza CETT-Diputació**

El CETT y la Diputación de Barcelona impulsarán “proyectos que promuevan el emprendimiento y profesionalización del sector turístico, el conocimiento turístico, así como la promoción del turismo gastronómico y los productos locales de la provincia de Barcelona”. El acuerdo es fruto del convenio de colaboración que firmaron la presidenta y la CEO del CETT, la Dra. Maria Abellanet i Meya, y la diputada presidenta del Área de Desarrollo Económico, Turismo y Comercio de la Diputación de Barcelona, Eva Menor.

La presidenta del CETT, entre las personas más influyentes del sector turístico

La presidenta del CETT, la Dra. Maria Abellanet i Meya, forma parte de la lista de los 150 profesionales más influyentes en el sector turístico del Estado español elaborada por Sergestur, consultora en servicios de gestión turística.

Intervención de Vinyet Capdet en el Debate

Gala Michelin

La coordinadora de estudios del Cocina y Gastronomía del CETT-UB, Vinyet Capdet, participó en el Debate de la Gala Michelin Gastronomía y Sostenibilidad. El debate tuvo, entre otros ponentes, los chefs Ricard Camarena y Ángel León. La iniciativa fue la antesala de la celebración de la Gala Michelin España & Portugal, que tuvo lugar en Valencia.

Actos de Finalización de Estudios

El edificio histórico de la Universitat de Barcelona y el Hotel Alimara BCN acogieron los Actos de Finalización de Estudios del alumnado del CETT. Se celebraron ceremonias para los ciclos, grados, másteres y otros estudios de extensión universitaria.






11

CAMPUS CETT





EL CAMPUS CETT
33.637 m²
 CETT + Àgora + Hotel Alimara

Situado en la zona de Mundet de Barcelona, el Campus CETT tiene 33.637 metros cuadrados y proporciona una experiencia de aprendizaje activa y única al alumnado.

También acoge las empresas propias de aplicación del Campus CETT (Hotel Alimara Barcelona y Àgora BCN).

• **Aulas teóricas**

El CETT dispone de 30 aulas teóricas, tres de las cuales son polivalentes, con una capacidad media de 40 alumnos.

• **Servicios de restauración:**

- Fòrum
- Aula Restaurant
- Restaurant Summum (Hotel Alimara)

• **Aulas técnicas**

El centro dispone de 12 aulas técnicas, de uso específico tanto para la formación práctica vinculada a la gastronomía y la restauración, como para la Investigación. Destacan el Aula Cocina Dulce, varias Aulas Tecno-Culinarias, Aulas Sumiller, el Aula Sensorial, el Espacio Gastronómico... además del Taller de Restauración, el Taller de Cocina, el Aula de Elaboraciones y el Aula Abierta de Cocina.

• **Otros espacios:**

- Salas de tutorización para estudiantes
- Salas de profesorado

• **Aulas de informática**

Se dispone de 4 aulas de informática, con una capacidad total para 86 alumnos.



• **Otras aulas y espacios**

Destacan las Aulas Cocina Demostración, el Espacio UB- Bullipèdia, el Espacio de los Sentidos y el Espacio de Creatividad e innovación.

• **Centro de Recursos**

Con una sala de trabajo con 23 ordenadores, una sala con capacidad para 100 personas y con 12 ordenadores, y el Espai Eidos, pensado para fomentar la creatividad. El portal de consulta está integrado en el Centro de Recursos para el Aprendizaje e investigación de la UB (CRAI). En estos momentos, desde el Centro de Recursos Gaspar Espuña se puede acceder a los servicios de consulta del CRAI, tanto en cuanto a como a los recursos y las revistas electrónicas.



Empresas de aplicación

El Campus del CETT-UB es único en el ámbito internacional porque integra varias empresas propias del CETT implicadas estrechamente con el proyecto formativo. Una de las principales razones de ser de estos centros de aplicación y transferencia de conocimiento es apoyar al aprendizaje y facilitar que el alumnado haga parte de su formación práctica en estas empresas.

En estos centros de aplicación y transferencia de conocimiento, los responsables de los diferentes departamentos tienen la función paralela de hacer de tutores de esta formación para completar el proyecto pedagógico del CETT.

HOTEL **ALIMARA** BARCELONA

Hotel Alimara BCN

Situado en el Campus CETT, el Hotel Alimara Barcelona es un hotel de 4 estrellas posicionado en el Top Ten de Hoteles MICE (Meetings Incentivas Conferences Events) de Barcelona, que ofrece a su clientela experiencia y calidad en todos sus servicios. Dispone de unas grandes instalaciones, con jardín, terraza y salones para todo tipos de servicios.

Creado en 1995, el Hotel Alimara Barcelona tiene 156 habitaciones exteriores, 16 de las cuales son junior suites. Sus salas de reuniones (hasta 20) tienen una gran capacidad y versatilidad, puesto que se pueden adaptar a reuniones de entre 10 y 600 personas, mientras que en sus salones se hacen reuniones y banquetes de todo tipos.



El Sumum y La Ronda son los restaurantes del hotel. La oferta culinaria tiene como eje una elaborada carta basada en la cocina mediterránea y creativa, así como las sugerencias de temporada.

En un curso de recuperación gradual a causa de la pandemia, el Hotel Alimara ha incrementado su ocupación, que ha rozado el 70% después de dos cursos por debajo del 50%.

Durante el curso 2021-2022, se ha hecho una inversión de 146.000 euros para la mejora de las instalaciones. En este periodo, la plantilla del Hotel Alimara BCN ha estado formada por 44 personas.



Acciones destacadas

Hotel Alimara, entre los mejores de Barcelona

El Hotel Alimara fue reconocido como uno de los mejores hoteles de Barcelona. A partir las opiniones de todos sus clientes, el hotel ha obtenido el Certificado de Excelencia 2021 de la plataforma TripAdvisor.

Buy Catalunya

El Hotel Alimara participó en la nueva edición del Buy Catalunya, una acción organizada por la Agencia Catalana de Turismo que permitió generar negocio y contactos entre empresas y entidades turísticas catalanas y operadores internacionales. En el encuentro, se llevaron a cabo más de mil entrevistas para dar a conocer la oferta turística catalana para posteriormente poderla comercializar en diferentes mercados emisores. La acción del Buy se llevó a cabo en el marco del plan de reactivación que Turismo de la Generalitat ha puesto en marcha para ayudar a la recuperación del sector turístico y dio la oportunidad al Hotel Alimara de establecer conexiones con operadores de 12 nacionalidades.

Colaboración torneo solidario

La Fundación Deporte Solidario Internacional (ESI) organizó el I Open ESI de golf solidario, un torneo que se disputó al campo de golf de La Roca a doble jornada. El Hotel Alimara fue uno de los colaboradores de la iniciativa



Residencia Àgora BCN

La Residencia Àgora BCN incorpora instalaciones y servicios de calidad adecuados para el alumnado universitario, y profesorado y colectivos académicos. Todo esto en un entorno natural, tranquilo y agradable combinado con un ambiente internacional y con una buena comunicación con el centro de Barcelona y las diversas universidades de la ciudad mediante el transporte público.

La residencia está abierta a toda la comunidad universitaria y acoge estudiantes y profesores de las diferentes universidades de Barcelona.

En un curso de recuperación gradual a causa de la pandemia, la residencia rozó el 65% de ocupación después de dos cursos en que había sido por debajo del 26%.

Hubo un total de 350 residentes de 40 nacionalidades diferentes.

Durante el curso 2021-2022, se invirtieron más de 110.000 para la mejora de sus instalaciones.

La residencia, un colegio mayor adscrito en la Universitat de Barcelona que también es la sede de CETT Fundación, dispone de 220 habitaciones, entre habitaciones individuales y dobles, totalmente equipadas para garantizar un aposento confortable. Gracias a los servicios y equipaciones de alta calidad que se ofrecen, los residentes pueden centrarse en el éxito de los estudios: comedor con una oferta gastronómica variada y equilibrada, zonas comunes, gimnasio, salas polivalentes, sala de estudio, sala de ordenadores, jardín y área de deportes, entre otros. Como empresa propia de aplicación práctica del aprendizaje del Campus CETT, Ágora BCN contribuye al desarrollo de conocimiento experto que se transfiere al alumnado y al sector empresarial.



Actividades destacadas

Recogida solidaria de juguetes de Navidad

60 niños alojados a Ágora BCN recibieron durante la Navidad del 2021-2022 los regalos de Reyes procedentes de la campaña de recogida de juguetes del CETT. Estudiantes del grupo de la República Dominicana colaboraron en la propuesta en la hora de entregar los obsequios y de interpretar el papel de Sus Majestades.

Sant Jordi en la residencia

La Diada de Sant Jordi también se celebró en la Residencia Ágora BCN. Se felicitó la jornada a sus residentes con puntos de libro hecho por los alumnos de preparatoria de México y de tres alumnos de bachillerato artístico.

Celebración final de curso

La Residencia Ágora BCN celebró el final de curso con una fiesta y una cena al aire libre. Los asistentes vistieron de blanco.

CETT ALUMNI

12





CETT Alumni es una red de profesionales del sector turístico, gastronómico y hotelero con un nexo común: el CETT. Es un punto de encuentro para todos aquellos antiguos alumnos del CETT.

Objetivos principales de CETT Alumni

- Promover el desarrollo profesional de sus asociados a todos niveles. Así se los favorece el acceso en el mundo laboral, la promoción profesional y la formación continua.
- Fomentar la creación de un marco idóneo para el intercambio de los conocimientos y experiencias entre los antiguos alumnos; ofreciéndoles CETT Alumni como nexo de unión que asegura un espacio común de conocimiento compartido y crecimiento mutuo
- Facilitar el aprendizaje constante y el networking a través del acompañamiento profesional. CETT Alumni quiere ser un centro de opinión e influencia sobre el entorno turístico, hotelero y gastronómico.
- Establecer acuerdos con otras entidades, favoreciendo sinergias que generen valor a los antiguos alumnos asociados.

Junta directiva de CETT Alumni

Presidenta

Anna Albuixech Vila - Directora General de OHLA BOUTIQUE HOTELS

Vicepresidente

Damià Serrano Miracle - Director de Marketing de Experiencias e Investigación en Agència Catalana de Turisme

Tesorera

Elisabet Ferrer Fernández - Directora General del Grup CETT

Secretario

Álvaro Arrieta Valle - Director de Máster en Dirección Hotelera, professor e investigador

Vocales

- Pol Payet San Cristóbal - Business Development at Comercia Global Payments | Acquiring, ePayments & Digital Transformation
- Roger Massana Ventura- Responsable de Investigación, Innovación y Desarrollo Culinario en UDON
- Miriam Sánchez-Arévalo Yáñez - Directora de Operaciones en Camarasa Fruits
- Cristina Marín del Hierro - Coordinadora de Eventos en Grup Eventoplus

Cifras de CETT Alumni


+ de 19.800
 Alumni
513 Alumni Premium
 asociados

Iniciativas destacadas durante el curso 2021-2022

CETT Alumni Mentoring

Un programa creado con el objetivo de aportar un proceso calificado de aprendizaje a jóvenes titulados en Turismo, Hotelería y Gastronomía del CETT, mediante su interacción con profesionales de consolidada y contrastada experiencia.

Alumni Talks

Las CETT Alumni Talks, el ciclo de charlas en que los Alumni de los másteres, profesionales del sector, exponen y comentan temas de actualidad, continuaron en este curso.

Inicio de los Afterworks Alumni

Encuentros entre alumni con charlas sobre trends de actualidad en un ambiente distendido para generar interacción y networking. De este a manera los alumni están en contacto con empresas y experiencias de transformación del sector.



CETT Wanderlust

Durante todo el curso, se va mantener la continuidad de la iniciativa CETT Wanderlust para dar a conocer los Alumni que desarrollan su trayectoria laboral y personal en el ámbito internacional. Es una propuesta que el departamento de CETT Alumni puso en marcha en el marco de la conmemoración del 50.º cumpleaños del CETT (1969-2019).

Otros

- Organización de procesos de selección con diferentes empresas de prestigio del sector.
- Organización de charlas sobre movilidad de prácticas y laboral internacional, en que se ha contado con la colaboración de varios CETT Alumni para transmitir su experiencia, aprendizajes y consejos.
- Sesiones informativas para los estudiantes del CETT.
- Entrevistas a alumni: mensualmente, se entrevista un alumni del CETT-UB para que dé a conocer sus experiencias académicas y profesionales.



Asamblea anual de Alumni

La asamblea anual de Alumni, a la cual estaban convocados los miembros de la junta directiva y los alumni Premium, trató las estadísticas anuales y la memoria anual de las actividades de este año. Además, se presentaron las actividades que se tenían que implementar y la visión de futuro de CETT Alumni, que pretende aportar más valor a la comunidad, fomentar el desarrollo del talento y transformar la comunidad invitando a la reflexión, el diálogo y el análisis de las perspectivas del sector.

Difusión propia

CETT Alumni dispone de su red de difusión de información (actividades, actas y encuentros, networking, propuestas formativas, ofertas laborales...) para los estudiantes asociados, destinada tanto a potenciar la relación entre el antiguo alumnado del CETT como la creación de una red de profesionales del sector.

En sus redes sociales, tiene las siguientes cifras:





13

PRESENCIA PÚBLICA Y COMUNICACIÓN





El CETT tiene amplia presencia pública gracias a sus actos y eventos, y a los profesionales del equipo, que aportan contenido relevante y experto para el sector del turismo, el hotelería y la gastronomía.



La web del CETT

Es uno de los principales espacios de difusión de su actividad. La página ofrece un espacio de actualidad abierto al público en que se ofrecen contenidos para explicar el día a día del centro universitario.



CONTENIDOS GENERADOS

143 contenidos relacionados con el CETT durante el curso 2021-22

POR TEMÁTICAS

55

Turismo

45

Gastronomía

43

Corporativo

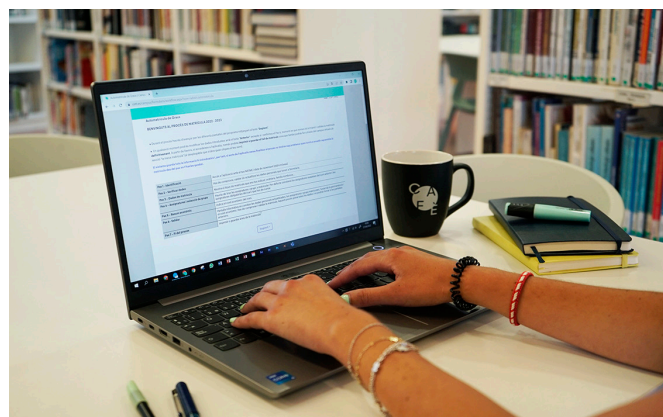
POR TIPO

98

noticias

45

entrevistas



Presencia en los medios

El CETT-UB ha consolidado la calidad de las apariciones para obtener eco en medios de comunicación de referencia. La repercusión mediática ha tenido lugar tanto en medios especializados en los ámbitos del turismo, el hotelaría y la gastronomía como en medios de carácter generalista.



APARICIONES EN MEDIOS

169 apariciones durante el curso 2021-2022

POR TIPO DE CONTENIDO

98
noticias

18
menciones como expertos

16
artículos de opinión

15
recetas

12
entrevistas

10
colaboraciones periódicas

POR MEDIO DE APARICIÓN

125
prensa online

21
prensa en papel

18
radio

5
televisión

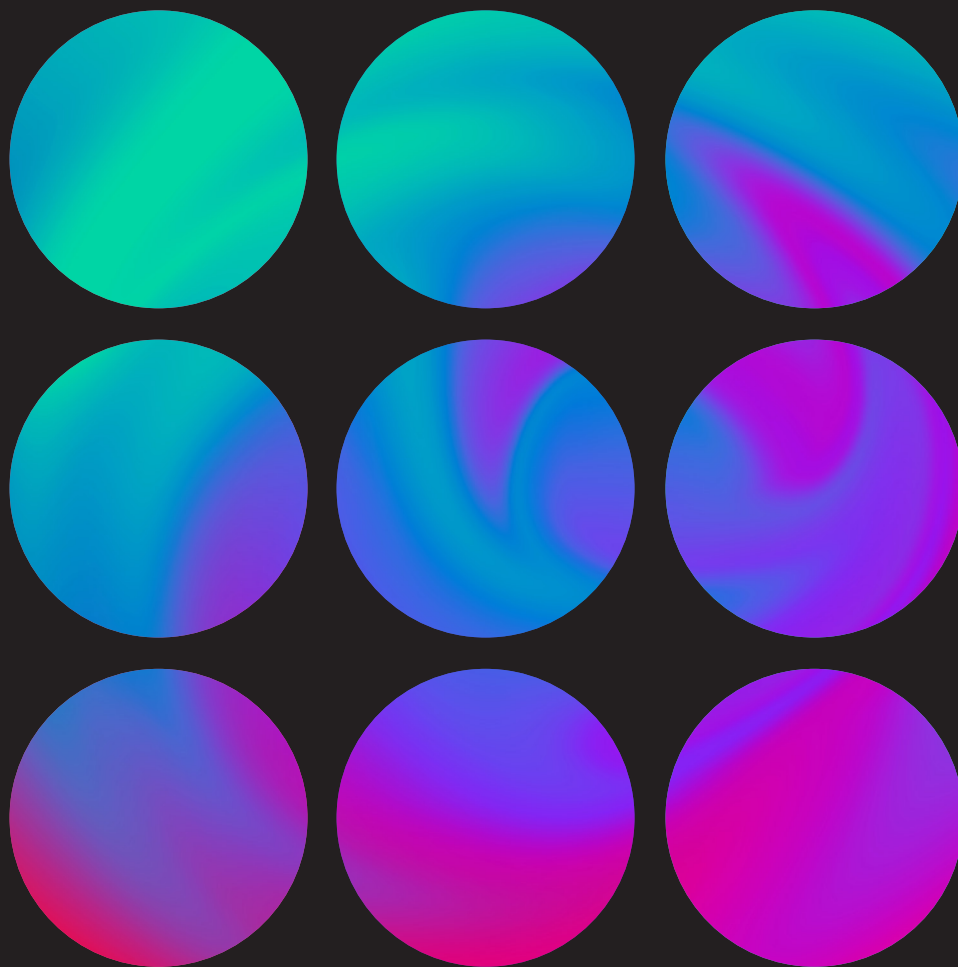
Redes sociales

El CETT está presente en las redes sociales más relevantes: Facebook, Twitter, Instagram, LinkedIn y YouTube. Las redes sociales son clave en la relación con todos los colectivos y grupos de interés, y permiten crear comunidad. Su uso profesional permite promover la imagen del CETT y la presencia en el entorno digital. Este curso, los datos demuestran la consolidación de las redes sociales del CETT con especial importancia el hecho de haber superado los 10.000 seguidores en Instagram.

Seguidores en redes sociales del CETT



	Oct. 2020	Sept. 2021	Sept. 2022
f	14.704	(+1,17 %) 14.877	(+3,07%) 15.333
tw	4.189	(+1,59 %) 4.256	(+4,37 %) 4.442
ig	6.623	(+33,54 %) 8.845	(+18,9 %) 10.517
in ^{CETT}	4.915	(+8,95 %) 5.355	(+9,37 %) 5.876
in ^{Campus CETT}	9.462	(+16,28 %) 11.003	(+14,02 %) 12.546
YouTube	621	(+24,63 %) 774	(+10,85%) 858



Barcelona School
of Tourism, Hospitality
and Gastronomy



www.cett.cat

Av. Can Marçet 36-38 08035 Barcelona
Tel. +34 934 280 777 | Fax +34 934 286 777
info@cett.cat