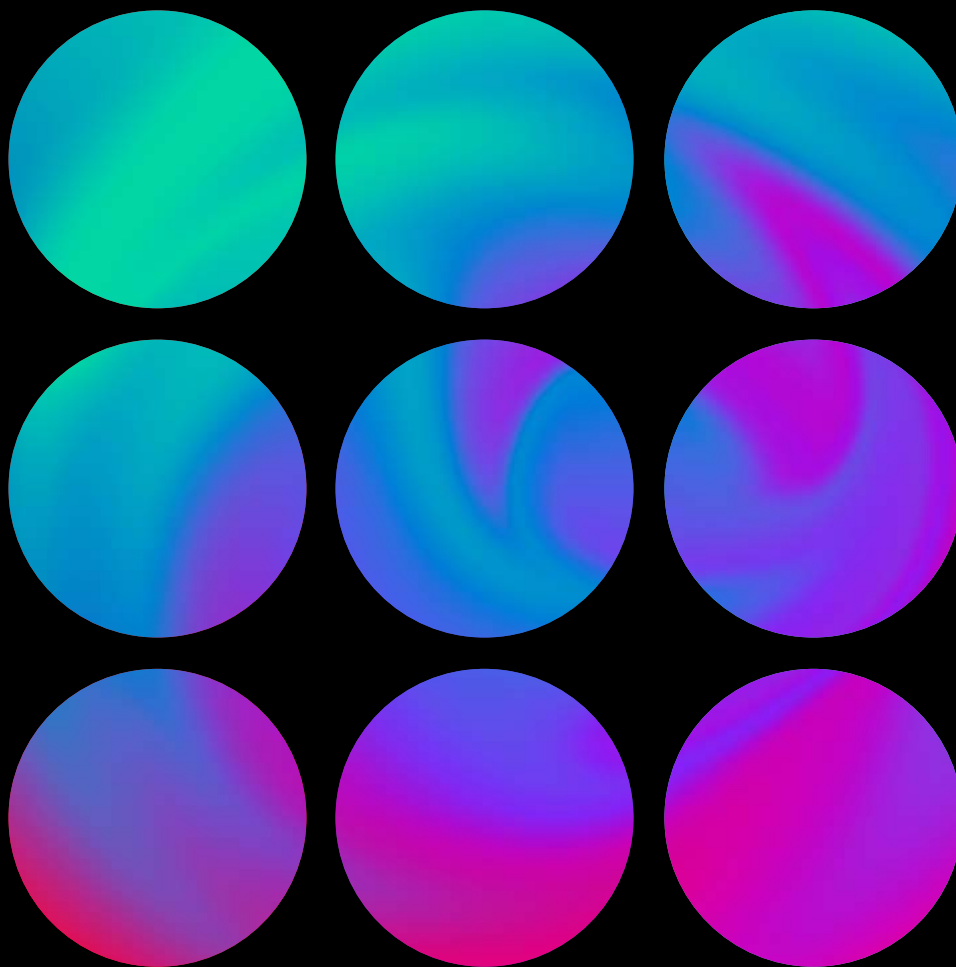


Memòria 2019-2020



Barcelona School
of Tourism, Hospitality
and Gastronomy

50 ANYS
1969-70
2019-20

Centre adscrit

 UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Memòria 2019-2020



Barcelona School
of Tourism, Hospitality
and Gastronomy

50 ANYS
1969-70
2019-20

Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA



La memòria 2019-2020

El CETT #SomFutur. Com a centre universitari de referència en la transmissió de coneixement en turisme, hoteleria i gastronomia, adscrit a la Universitat de Barcelona, seguim desenvolupant, any rere any, una tasca destacada amb relació a la formació, la recerca aplicada i, en general, la contribució a la professionalització i l'excel·lència d'aquests sectors.

El CETT som transformació, amb una clara vocació internacional i un model formatiu centrat en l'alumnat i basat en la qualitat, el rigor, la innovació i els estudis aplicats. Som també un centre de recerca que vetlla per aportar valor al sector, des de la nostra experiència i des de l'aposta i el compromís per la responsabilitat i la sostenibilitat com a eixos clau.

La present Memòria recull aquest esperit de millora i evolució constant. Ho fa reunint la informació quantitativa i qualitativa més destacada al voltant de la nostra activitat, així com les fites més rellevants que hem assolit en el transcurs de l'any acadèmic, un any molt especial per a nosaltres perquè hem celebrat el 50è aniversari de la nostra creació (1969-2019) per part de Gaspar Espuña i Berga.

La Memòria mostra, també, la renovació del nostre compromís i la nostra responsabilitat social corporativa amb les persones, el sector i la societat que ens envolta, i ho fa amb una imatge molt més dinàmica, seguint la línia de la nova marca corporativa que hem estrenat aquest curs, i que connecta amb el procés de transformació natural pel qual apostem, amb l'objectiu de formar l'alumnat perquè sigui capaç d'adaptar-se als canvis i de generar-los.

Perquè al CETT creixem constantment, amb capacitat i il·lusió per seguir avançant, adaptant-nos amb rapidesa i eficàcia als nous contextos, com hem demostrat aquest curs amb la situació generada amb la COVID-19. Hem sabut gestionar una experiència vital nova, garantint el seguiment de la formació a l'alumnat i la preservació de la salut i la seguretat de tota la comunitat CETT, en un exercici compartit de superació, confiança i cohesió.

Aquesta Memòria és especial: recull què som, què fem i com ho fem, però també el que serem. Perquè #CETTisFuture.

01	PRESENTACIÓ El CETT, formació d'excel·lència	9
02	50 ANYS DEL CETT Impulsant el coneixement des del 1969	25
03	LA NOVA MARCA CETT Transformació i futur	31
04	EL CETT EN XIFRES Principals dades	37
05	OFERTA I ACTIVITAT ACADÈMICA Formació especialitzada i de qualitat	45
06	RECERCA I CONEIXEMENT EXPERT El foment del coneixement i la investigació	59
07	LA COVID-19 La resposta davant la incertesa	71



08	LA RSE Un compromís fundacional	81
09	INTERNACIONALITZACIÓ Presentes arreu del món	91
10	EL CETT I EL MÓN EMPRESARIAL Consolidant i ampliant els vincles amb el sector	99
11	LES EMPRESES PRÒPIES D'APLICACIÓ L'aprenentatge i l'experiència en empreses reals	109
12	CETT ALUMNI Un valor a l'alça	115
13	EN XARXA Sempre presents	119
14	EL FUTUR Reptes i optimisme	127



01

PRESENTACIÓ

El CETT, formació
d'excel·lència

EL CETT, formació d'excel·lència

El CETT és un Campus internacional de formació, investigació i transferència de coneixement en Turisme, Hoteleria i Gastronomia (THG), adscrit a la Universitat de Barcelona (UB), que ofereix tots els nivells de formació amb reconeixement oficial –graus i postgraus universitaris, màsters i formació professional–, formació *online* i semipresencial, i formació contínua i a mida per a professionals i empreses. El seu model formatiu propi té com a base:

- Un equip de docents i professionals amb rigor acadèmic i experiència.
- El desenvolupament del coneixement especialitzat en turisme, hoteleria i gastronomia, mitjançant els Grups de Recerca TURCiT (Turisme, Cultura i Territori), GRATiR (Allotjaments Turístics i Restauració) i GRCiG (Cuina i Gastronomia) i la investigació.
- L'aprenentatge i l'experiència que proporcionen les empreses pròpies d'aplicació del CETT (Campus CETT):
 - Hotel Alimara (**** estrelles)
 - Àgora BCN, Residència Universitària Internacional
 - CETT Consultors
 - BAS (Barcelona Academic Services)
- L'estreta vinculació amb les persones i les empreses del sector turístic. El Consell d'Empreses CETT-UB és el primer fòrum Universitat-Empresa turística, presidit pel rector de la UB.



- Una clara vocació internacional que afavoreix la mobilitat de l'alumnat, tant pel que fa als intercanvis acadèmics com als professionals. Les aules són un punt de trobada d'estudiants de tot el món.
- L'alumnat, caracteritzat per un segell distintiu: una sòlida formació i el desenvolupament de competències actitudinals. Avui és present en empreses i institucions d'arreu del món i participa activament en diferents iniciatives del CETT.

Referent internacional d'excel·lència acadèmica i de serveis

Després de 51 anys, el CETT esdevé un referent internacional d'excel·lència acadèmica i de serveis en turisme, hoteleria i gastronomia. Compromès amb el desenvolupament responsable del sector i la societat, aporta formació, recerca, innovació i coneixement expert, i aposta decididament pel creixement personal i professional de tothom qui en forma part.

CETT Fundació, constituïda l'any 2000 amb l'objectiu de ser un impuls per a la formació, la investigació i el coneixement del turisme, hoteleria i gastronomia, reforça la vinculació amb el sector professional i institucional, i potencia la internacionalització del CETT. També ajuda l'alumnat en l'ampliació dels coneixements, tant al país com a l'estranger, mitjançant premis a l'excel·lència acadèmica.

*Una mentalitat oberta al món.
Un equip amb la il·lusió compartida
per un projecte creixent
i amb vitalitat*

Història i cronologia, una trajectòria creixent

1969	Neix el CETT. El Ministerio de Información y Turismo concedeix al CETT el títol de Centro no oficial de Enseñanzas Turísticas legalmente reconocido.	2007	Aprovació dels Màsters Oficials de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT-UB.
1970	S'imparteix el primer curs de TET (Tècnic en Empreses Turístiques).	2008	Creació del Consell d'Empreses CETT-UB.
1980	S'imparteix el primer curs de TEAT (Tècnic en Empreses i Activitats Turístiques).	2009	Inici dels estudis de Grau de Turisme. Realització de la primera memòria de RSE. Publicació de l'ARA, <i>Journal of Tourism Research</i> .
1983	Neix Viatges Century.	2010	Constitució del Comitè de RSE. Creació del BAS (Barcelona Academic Services). Renovació de l'Hotel Alimara.
1984	1a edició dels Premis Alimara.	2013	Creació de l'Espai UB-Bullipèdia.CETT. Creació de CETT eLearning. Ampliació de les instal·lacions del CETT.
1990	Adscripció a l'Escola Oficial de Turisme de la Generalitat de Catalunya.	2014	Inici del Grau Interuniversitari de Ciències Culinàries i Gastronòmiques (UB-UPC). El Departament d'Empresa i Ocupació i la Direcció General de Turisme atorguen a la Dra. Maria Abellanet i Meya, CEO del Grup CETT, la Medalla d'Or del Turisme 2014 en la categoria Millora del Coneixement.
1993	Creació de l'Escola d'Hoteleria del CETT a l'Hotel Plaza.	2015	Creació de la Càtedra de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT-UB. Els Serveis de Restauració del CETT reben l'acreditació AMED.
1994	Creació de l'Associació d'Antics Alumnes del CETT.	2016	Acord entre el CETT i la Universitat de Barcelona per promoure la formació de doctors en turisme. Segona ampliació de les instal·lacions del Campus CETT. Naixement de l'Smart Tourism Congress Barcelona CETT.
1995	Obertura de l'Hotel Alimara.	2017	Nova ampliació de les instal·lacions del Campus de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT-UB, amb 1.600 m ² nous i més de 2.000 m ² remodelats. Pla Estratègic del Campus CETT 2017-2022.
1996	Inauguració de les noves instal·lacions del CETT a la Vall d'Hebron.	2018	Reconeixement, per part de l'AGAUR, del Grup de Recerca Turisme, Cultura i Territori i del Grup de Recerca Allotjaments Turístics i Restauració com a Grups de Recerca Emergents Reconeguts per la Generalitat. II Smart Tourism Congress Barcelona CETT.
1997	Aprovació dels estudis de Diplomatura i adscripció a la Universitat de Barcelona. Autorització per a la impartició oficial dels cicles formatius d'hoteleria i turisme. Titulació oficial de FP pel Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya.	2019	Celebració del 50è aniversari del CETT. Presentació de la nova marca.
1999	Placa d'Honor del Turisme de Catalunya al CETT.		
2000	Creació de la Fundació Gaspar Espuña-CETT. Certificat del Distintiu de Garantia de Qualitat Ambiental a l'Hotel Alimara.		
2001	I Trobada Escola-Universitat-Empresa al CETT.		
2002	Certificació ISO 9001 a l'EUHT CETT i certificació ISO 14001 i EMAS de gestió ambiental a l'Hotel Alimara.		
2003	Obertura i gestió del Restaurant Naturalment-e. I Concurs Premis Emprenedors en el Sector Turístic.		
2005	Irs Premis Treball de Recerca en Turisme de Batxillerat. La Generalitat de Catalunya concedeix la Creu de Sant Jordi al Sr. Gaspar Espuña.		
2006	Obertura d'Àgora BCN, Residència Universitària Internacional.		

Missió, visió i valors del CETT



Missió

La missió del CETT és la formació i la transferència de coneixement en turisme, hoteleria i gastronomia, mitjançant un model formatiu propi.

Com a grup d'empreses dedicades a la formació i a oferir serveis de turisme, hoteleria i gastronomia, de qualitat, els qui en formen part –equip docent, professionals i alumnat– orienten el seu esforç i treball a assolir un sector més compromès amb la societat i les persones. Es potencia la iniciativa, la integritat i l'autodesenvolupament, i es treballa en equip en un context internacional, mantenint alhora el compromís amb el país.

Les empreses del CETT es caracteritzen per ser sostenibles. L'eficiència fa que siguin més competitives, un tret fonamental per garantir la continuïtat, fet que permet que els resultats se segueixin revertint en la formació i en la comunitat.

El CETT no reparteix dividendes, per acord dels socis des de la seva creació.

Valors

- Actuar amb iniciativa.
- Tenir vocació de servei.
- Estar compromesos amb la formació.
- Treballar en equip.
- Tenir capacitat d'aprenentatge i autodesenvolupament.
- Comportar-se de manera íntegra.
- L'esperit emprenedor i la perseverança.
- L'ambició, la modèstia, el talent i l'esforç (TEAM).

- La mentalitat oberta al món.
- La responsabilitat social individual i empresarial.
- Fer país.

L'aposta per la RSE

El CETT agrupa empreses dedicades a la formació i a l'oferta de serveis de turisme, hoteleria i gastronomia de qualitat. L'aposta per la responsabilitat social empresarial i la sostenibilitat, inherent al compromís fundacional, forma part de la pròpia planificació estratègica, a partir de la qual es defineixen i desenvolupen diferents accions en els àmbits social, ambiental i econòmic.

El CETT vetlla per la sostenibilitat mediambiental, social i cultural, i també incorpora criteris de sostenibilitat econòmica, amb l'objectiu de millorar-ne la gestió global i oferir garanties en termes de viabilitat, a més de transferir a l'alumnat competències de gestió responsable en les diferents dimensions. El CETT creu en el desenvolupament de les persones, així com en el creixement orgànic com a base del propi pla estratègic de creixement i desenvolupament responsable. A més, la vessant social és un dels seus pilars fonamentals. Per això, ja des dels inicis impulsa i desenvolupa iniciatives amb els diferents grups d'interès. En aquest sentit, cal remarcar que el paper de CETT Fundació és fonamental (vegeu l'apartat 8).

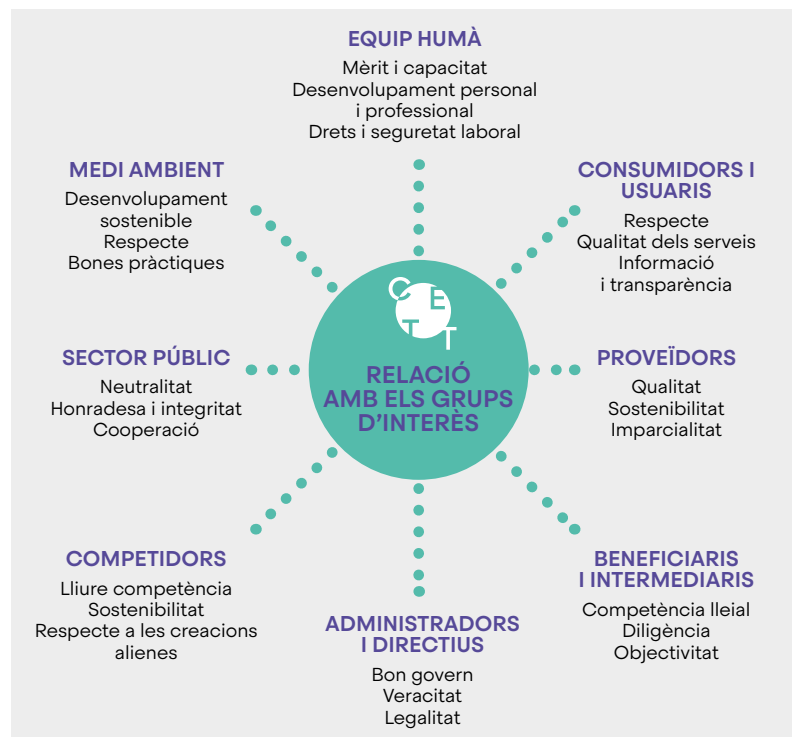
El Codi Ètic i de Bones Pràctiques del CETT

El CETT disposa d'un Codi Ètic i de Bones Pràctiques, creat amb la voluntat de mantenir el ferm compromís d'actuar sota els principis d'integritat, ètica, transparència, obertura i compliment amb la legislació vigent, les recomanacions que estableixen els poders públics, la responsabilitat social i les millors pràctiques relatives al correcte comportament professional corporatiu.

Principis ètics que regeixen l'activitat del CETT

- Bon govern corporatiu.
- Transparència en la difusió d'informació tant interna com externa, assegurant-ne la veracitat i l'exactitud.
- Competència lleial.
- Creació de valor i creixement econòmic sostenible, amb respecte absolut pel medi ambient.
- Aposta constant per la innovació.
- Responsabilitat i compromís social proactiu i eficient.
- Lleialtat al Codi Ètic, ètica professional i bona fe en les relacions comercials, contractuals i dels grups d'interès.
- Integritat i honestat en el compromís i l'actuació.
- Màxima protecció dels drets humans i de les llibertats de tercers.
- Respecte estrictes dels ordenaments jurídics del territori on l'Organització operi i de la normativa interna del CETT.

CETT Fundació és garant dels principis i els valors del CETT, que comparteix.



Accions 2019-2020

En aquest curs 2019-2020, s'ha actualitzat el Pla d'Igualtat, amb la voluntat de disposar d'una eina de treball que permeti garantir i consolidar un sistema estable d'actuació que integri la perspectiva de gènere dins l'organització, que fomenti la igualtat d'oportunitats entre les dones i els homes de l'empresa, i prevegi una paritat en els diferents estaments jeràrquics.

També, des del Servei de Qualitat del CETT, s'ha creat un portal accessible a tots els treballadors i estudiants, amb la finalitat de fomentar el diàleg entre la comunitat, conèixer-ne les opinions i fer una correcta gestió de les queixes i els suggeriments seguint els requisits de l'ISO 9001.

El vincle amb la UB

23 anys d'adscripció

La Universitat de Barcelona (UB) és la universitat amb el nombre més gran d'estudiants i l'oferta formativa més àmplia i completa. A més, és el principal centre de recerca universitari de l'Estat i un dels més importants d'Europa, tant pel que fa al nombre de programes de recerca com per l'excel·lència assolida en aquest terreny. Ocupa un lloc destacat en els rànquings més importants a escala mundial, europea i estatal. En aquest sentit, els resultats de l'edició 2020 del rànquing elaborat pel Center for World University Rankings (CWUR) situen la UB en la posició 133 entre els millors centres universitaris del món, mentre que és en primer lloc pel que fa a l'Estat espanyol. Els QS World University Rankings també reconeixen aquesta posició, i situen la UB en el lloc 165 mundial.

Estretament vinculada a la història de Barcelona i de Catalunya, la UB combina els valors de la tradició amb el fet de ser una institució innovadora i d'excel·lència en l'àmbit docent, i és una universitat urbana, oberta i cosmopolita, com la ciutat de Barcelona mateixa.

La Universitat de Barcelona desplega els seus campus al llarg del teixit urbà de la Ciutat Comtal, i nodreix la relació d'interdependència que hi ha entre l'entitat i Barcelona. Aquesta relació aporta animació humana i cultural a la ciutat i permet a la comunitat universitària gaudir dels serveis que s'ofereixen des d'ambdós àmbits.

El CETT és un centre adscrit a la UB des de l'any 1997.



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

El model formatiu propi

Una oferta acadèmica en constant evolució

El CETT disposa d'un [model formatiu propi i de qualitat](#), amb una oferta acadèmica que es renova constantment per adaptar-se als nous contextos, i amb trets diferencials que el fan únic. Durant el curs 2019-2020 s'ha actualitzat el document que resumeix els pilars sobre els quals es fonamenta aquest model pedagògic.

Les empreses pròpies d'aplicació pràctica

El Campus CETT compta amb diverses empreses pròpies (Hotel Alimara Barcelona, Àgora BCN, CETT Consultors i Barcelona Academic Services) implicades estretament amb el projecte formatiu del CETT (vegeu l'apartat 11 d'aquesta Memòria). En el model pedagògic del CETT, aquestes empreses d'aplicació tenen un paper indispensable i participen activament en el fons i la forma de l'aprenentatge. Contribueixen al desenvolupament d'experiències i coneixement expert que es transfereix a l'alumnat i al sector empresarial.



Els espais d'aprenentatge

La configuració del Campus CETT, dividida en diversos tipus d'aules i espais destinats tant a l'alumnat com al professorat, la direcció i els serveis..., facilita la implantació de dinàmiques participatives per fomentar les competències de l'alumnat, el treball en equip i el desenvolupament de coneixement especialitzat. L'aulari aporta recursos per estimular la creativitat, la innovació i l'esperit emprenedor.

Career Services

Career Services és un servei format per un equip de professionals que tenen com a principals responsabilitats orientar i ajudar l'alumnat en la seva formació pràctica i posterior inserció laboral. En facilita el contacte amb les millors empreses del sector, organitza activitats destinades al seu coneixement i realitza un seguiment personalitzat de l'estudiant al llarg dels estudis (vegeu l'apartat 10 d'aquesta Memòria).



La vinculació amb el sector

La col·laboració amb el sector és fonamental per al CETT. Les empreses estan presents en tot el procés d'aprenentatge de l'alumnat: participació en la formació, visites formatives, períodes de pràctiques... i en l'organització d'actes i esdeveniments. La intermediació laboral per part del CETT amb aquestes empreses n'és un tret diferencial.

Professorat especialitzat

L'alumnat aprèn directament de professorat expert i especialitzat. Els docents són acadèmics i professionals en actiu que coneixen de primera mà el sector i poden transmetre tot el seu coneixement amb efectivitat i rigorositat.

Orientació i tutoria personalitzada

Els tutors i coordinadors de formació treballen amb l'alumnat per conèixer les seves motivacions i aspiracions, i poder-lo orientar amb vista a construir la seva carrera acadèmica i professional.

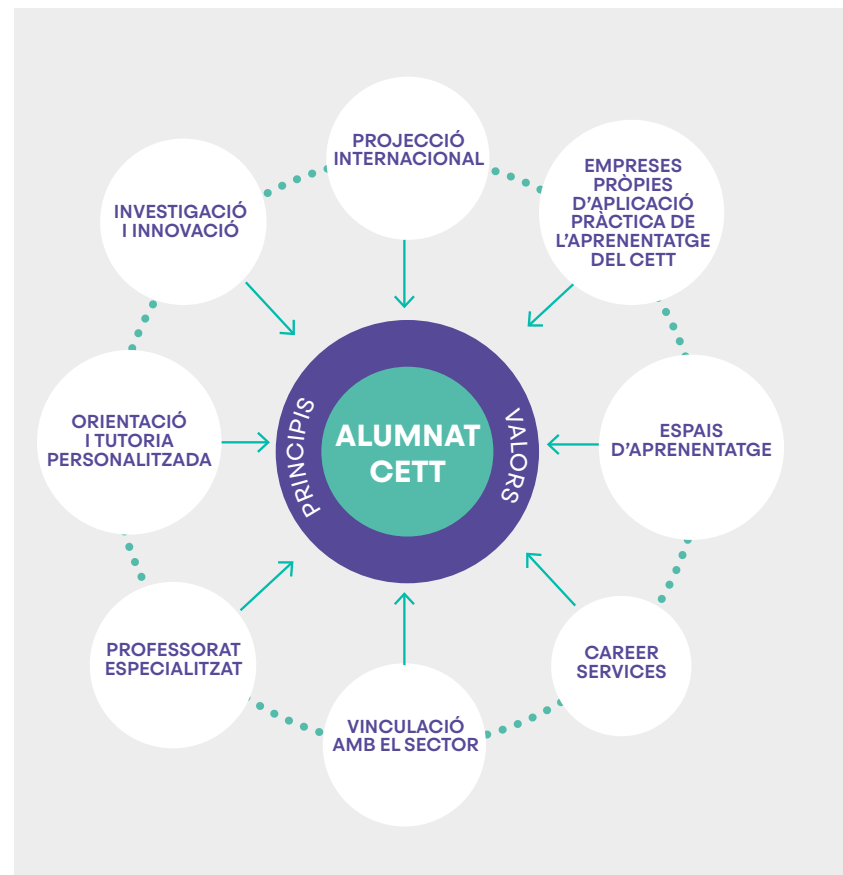


Investigació i innovació

La creació i transmissió de coneixement expert en turisme, hoteleria i gastronomia és una de les raons de ser del CETT. La generació de nou coneixement parteix de les investigacions i estudis dels experts del CETT. Mitjançant els tres Grups de Recerca –TURCiT, GRATiR i GRCiG– es desenvolupen projectes de recerca turística amb la finalitat d'aportar coneixement expert i innovacions en turisme, que permetin al sector mantenir i millorar la seva competitivitat (vegeu l'apartat 6 d'aquesta Memòria).

Projecció internacional

Al llarg de tot l'aprenentatge, la formació en llengües és vital. L'alumnat del CETT també té l'oportunitat de realitzar una projecció internacional des del primer dia. D'una banda, les aules són el punt de trobada amb els estudiants internacionals. De l'altra, poden realitzar estades acadèmiques en altres centres, pràctiques en empreses internacionals, fer el TFG en una altra universitat o empresa, i iniciar la seva carrera professional també a l'estranger (vegeu l'apartat 9 d'aquesta Memòria).



Totes les titulacions que ofereix el CETT estan homologades per la Universitat de Barcelona i la Direcció General d'Ensenyament

Programes formatius potenciant l'excel·lència acadèmica

Formació Professional

• Cicles Formatius de Grau Mitjà

- Tècnic en Cuina-Gastronomia i Serveis de Restauració

• Cicles Formatius de Grau Superior

- Tècnic Superior en Direcció de Cuina
- Tècnic Superior en Direcció de Serveis de Restauració
- Tècnic Superior en Gestió d'Allotjaments Turístics
- Tècnic Superior en Agències de Viatges i Gestió d'Esdeveniments

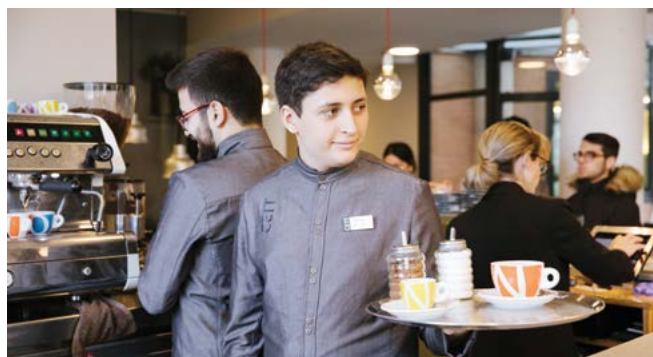
Programes de Grau

• Grau de Turisme

- Especialitat de Direcció Turística
- Especialitat de Direcció Hotelera
- Especialitat de Direcció de Negocis Digitals Turístics
- Es pot cursar la totalitat del Grau de Turisme en anglès. Amb el Bachelor in Tourism, l'alumnat pot escollir també tres itineraris d'especialitat: Tourism Management, Hotel Management i Digital Tourism Business Management

• Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques (UB-UPC)

- Menció en Direcció d'Alta Cuina i Innovació Culinària
- Menció en Direcció Culinària i Innovació en la Indústria Alimentària i Col·lectivitats



Màsters i Postgraus

- **Màster Oficial de Direcció Hotelera i de Restauració**
 - Direcció Hotelera
 - Direcció de Restauració
 - Hotel Management (*english version*)

- **Màster Oficial de Direcció d'Empreses Turístiques**
 - Màrqueting Digital Turístic
 - Turisme Responsable i Sostenible
 - Direcció d'Esdeveniments

- **Màster Oficial d'Innovació de la Gestió Turística**
 - Gestió Turística del Patrimoni Cultural i Natural
 - Gestió Turística de les Destinacions Urbanes
 - Gestió Turística del Patrimoni Culinari i Gastronòmic

- **Postgrau de Wedding & Social Events Management**
(*online*)

- **Postgrau de Revenue Management i Màrqueting Digital**
(*online*)

Diplomes d'extensió universitària (DEU) i cursos d'extensió universitària (CEU)

- **Gestió de la Restauració Comercial i per a Col·lectivitats (DEU)**
- **Gestió d'Empreses d'Esdeveniments (DEU)**
- **Xef Professional (DEU)**
- **Cuina d'Alta Gastronomia, Executiva i Creativa (DEU)**
- **Superior de Sommelier (DEU)**
- **Superior de Cocteleria i Mixologia (DEU)**
- **Curs de Sommelier Semipresencial (CEU)**
- **Gestió d'Establiments de Restauració i Retail (semipresencial) (CEU)**





APOSTA FERMA PER LA FORMACIÓ

50 programes
formatius

Formació Contínua

- **Cursos de curta durada i formació a mida**
 - Cursos Àrea d'Hoteleria
 - Cursos Àrea de Restauració i Cuina
 - Cursos Àrea de Turisme, Cultura i Territori

International Programs

- **Custom Made Programs**



El Campus CETT

Espais i equipaments

El model formatiu del CETT, desenvolupat a les Aules Teòriques, les Aules Tècniques, les Aules d'Informàtica i altres aules i espais, a les empreses pròpies d'aplicació del Campus CETT (Hotel Alimara Barcelona, Àgora BCN, CETT Consultors i Barcelona Academic Services) i en el sector, proporciona una experiència d'aprenentatge activa i única. A més, posa al servei de l'alumnat el Centre de Recursos multidisciplinari especialitzat en turisme, hoteleria i gastronomia, el Campus Virtual i servei de wifi.

El Campus, situat a la zona de Mundet a Barcelona, també disposa d'altres instal·lacions i serveis per garantir la millor activitat acadèmica. El 2 de febrer de 2017 es van inaugurar noves instal·lacions, que van suposar l'ampliació del complex en més de 1.600 m² i la reforma de més de 2.000 m². Amb la creació de noves aules i la reforma d'altres espais existents es van generar espais polivalents de serveis, de relació i de treball, per afavorir el fet de viure una experiència dinàmica i compartida més enllà de les aules.

El Campus compta amb 30 Aules Teòriques totalment equipades, 12 Aules Tècniques, 4 Aules d'Informàtica, el Laboratori Gastronòmic i altres Espais de creativitat, el Centre de Recursos, sales de tutoria, un amfiteatre amb capacitat per a 520 persones, el Fòrum, el Jardinet del Fòrum i La Plaça, l'Aula Restaurant, un hotel amb 156 habitacions i 20 salons amb capacitat màxima per a 600 persones, l'aparcament i una residència universitària amb 220 habitacions per a estudiants i professorat. Amb uns objectius fidels a la filosofia del CETT –viure, experimentar, compartir i aprendre en un Campus únic–, el CETT segueix apostant per formar els millors professionals i oferir nous serveis especialitzats en instal·lacions capdavanteres i innovadores, esdevenint un centre de referència internacional en l'àmbit del turisme, l'hoteleria i la gastronomia.



Aules

En el curs 2019-2020, el CETT compta amb tot tipus d'aules, tipificades, de forma genèrica, en quatre grans grups:

- **Aules Teòriques**

El CETT disposa de 30 Aules Teòriques, tres de les quals són polivalents, amb una capacitat mitjana de 40 alumnes.

- **Aules Tècniques**


El centre disposa de 12 Aules Tècniques, d'ús específic tant per a la formació pràctica vinculada a la gastronomia i la restauració, com per a la recerca. En destaquen l'Aula Cuina Dolça, diverses Aules Tecno-Culinàries, Aules Sommelier, l'Aula Sensorial, l'Espai Gastronòmic... a més del Taller de Restauració, el Taller de Cuina, l'Aula d'Elaboracions i l'Aula Oberta de Cuina.

- **Aules d'Informàtica**

Es disposa de 4 Aules d'Informàtica, amb una capacitat total per a 86 alumnes.

- **Altres Aules i Espais**

Destaquen les Aules Cuina Demostració, l'Espai UB-Bullipèdia, l'Espai dels Sentits i l'Espai de Creativitat i Innovació.



EL CAMPUS CETT

33.637 m²

CETT + Àgora + Hotel Alimara

Centre de Recursos

Disposa d'un ampli fons documental especialitzat en temes relacionats amb el sector turístic, hotelier i gastronòmic, que es renova i s'amplia. Consta d'una sala de treball amb 23 ordinadors, una sala gran amb capacitat per a 100 persones i amb 12 ordinadors, i l'Espai Eidos, pensat per fomentar la creativitat. Des del curs 2015-2016, el portal de consulta amb enllaços i informació del sector turístic, hotelier i de restauració segueix en procés d'integració al Centre de Recursos per a l'Aprenentatge i Investigació de la Universitat de Barcelona (CRAI). En aquests moments, des del Centre de Recursos Gaspar Espuña es pot accedir als serveis de consulta del CRAI, tant pel que fa a les cerques de bibliografia com als recursos i les revistes electròniques.

Campus Virtual

El Campus Virtual del CETT (vegeu l'apartat 13 d'aquesta Memòria) és una eina dinàmica de suport a la formació presencial i no presencial desenvolupat en una plataforma pròpia. Disposa d'una versió d'escriptori i també mòbil per mitjà de les corresponents app en plataformes Android i IOS. Les principals funcions d'aquest entorn virtual d'aprenentatge són donar suport a la formació presencial i a distància, permetre la comunicació amb els integrants de la comunitat del CETT, informar sobre esdeveniments que es realitzen a l'Escola i sobre notícies del sector, i permetre realitzar tasques de gestió acadèmica.

Gràcies al Campus i a l'aula virtual, les escoles del CETT es fan presents a qualsevol lloc del món i proporcionen formació a alumnat d'altres ciutats, pobles o països. En aquest sentit, el CETT ofereix diferents cursos i assignatures íntegrament a distància en les formacions de grau, postgrau i formació contínua.

Servei de Tecnologies de la Informació i Comunicació (STIC)

Tots els espais del centre tenen accés a la xarxa wifi i es disposa de 98 punts fixos de treball per a l'aprenentatge, distribuïts en diferents entorns.

Sales d'actes

Un dels salons de l'Hotel Alimara Barcelona, del CETT, amb capacitat per a 420 persones, fa la funció de Sala d'Actes per als esdeveniments o activitats vinculats a la formació (sessions informatives, actes institucionals com ara la inauguració de curs...) que requereixen un espai de dimensions més grans.

Altres espais

- Sales de tutorització d'estudiants
- Sala de Professorat
- Servei de Secretaria
- Career Services
- Qualitat i Medi Ambient

Serveis de restauració

Fòrum, Aula Restaurant CETT i Restaurant Summum

Serveis d'allotjament

Àgora BCN, Residència Universitària Internacional
Hotel Alimara Barcelona

Altres espais i serveis de suport a l'aprenentatge i a les titulacions

Empreses pròpies d'aplicació del Campus CETT

Equips i òrgans del CETT

Equip Directiu

- Miquel Alsius i Juriol, president
- Maria Abellanet i Meya, CEO
- Carme Cassà i Baus, directora de Màrqueting, Relacions Exteriors i Escola d'Idiomes
- Mercè Colom Oliva, directora de CETT eLearning i Desenvolupament Corporatiu
- Elisabet Ferrer Fernandez, gerent
- Nan Ferreres Montoliu, directora de l'Escola Tècnica Professional i dels estudis universitaris de gastronomia
- David Peguero Manzanares, director de CETT Consultors i Desenvolupament Corporatiu
- José Antonio Pérez-Aranda Canela, director de l'Escola Universitària

CETT Fundació

Membres:

- Narcís Coll i Ferrer, president
- Maria Abellanet i Meya, tesorera
- Miquel Alsius i Juriol
- Cristina Cabañas Rodríguez
- Albert Domingo Melgosa
- Pere Duran i Vall-Llossera
- Marcel Fornas Bernhardt
- Joan Gaspart Solves
- Jaume Marimon Closa
- Josep M. Pallàs i de Pineda
- Anna Ros Gutiérrez
- Associació CETT Alumni, representada per M. Teresa Díaz Comas
- Secretari: Fernando Serracant Cardama





Junta de Govern de l'Escola Universitària CETT-UB

Fundació Bosch i Gimpera

- Joan Elías García, rector de la UB, com a president de la FBG
- Carme Verdaguer Montanyà, directora de la FBG

Universitat de Barcelona

- Dra. Amelia Díaz Álvarez, representant de la UB al CETT
- Dr. Gaspar Rosselló Nicolau, delegat de la UB al CETT

CETT Fundació

- Dra. Maria Abellanet i Meya, consellera delegada del CETT i tresorera de CETT Fundació
- Jaume Marimon Closa, patró de CETT Fundació
- Miquel Alsius Juriol, president del CETT i patró de CETT Fundació

Escola Universitària (EU) CETT-UB

- José Antonio Pérez-Aranda, director de l'EU CETT-UB

Estudis d'Hoteleria i Turisme CETT, SA

- Narcís Coll i Ferrer, secretari del Consell d'Administració del CETT i president de CETT Fundació

Fundació Gaspart Bonet

- Joan Gaspart Solves, president de la FGB

Càtedra UB de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT

- Catedràtic Joan Tugores Ques, director de la Càtedra
- Dr. Eugeni Osácar Marzal, director acadèmic

Grups de Recerca

TURCiT (Turisme, Cultura i Territori)

- Dr. Eugeni Osácar Marzal, director
- Membres: Jordi Arcos Pumarola, Ainhoa Carballido Risco, Oscar Casanovas Ibáñez, Aurélie Cerdán Schwitzguebel, Mercè Colom Oliva, Marta Conill Tetuà, Alexandra Georgescu Paquin, Núria Guitart Casalderrey, Daniel Imbert-Bouchard Ribera, Maria del Pilar Leal Londoño, Eugeni Osácar Marzal, Patricia Peralta Lasso, Emma Pla Rusca, Elena Ridolfi, Ramon Serrat Mulà, Anna Torres Delgado i Esther Velasco Ferreiro.

GRATiR (Allotjaments Turístics i Restauració)

- Dr. Oriol Anguera-Torrell, director
- Membres: Oriol Anguera-Torrell, Álvaro Arrieta, Anaïs Cavallin, Laia Encinar, Elisabet Ferrer, Enric López C., Núria Louzao, Alejandro Miguel, David Peguero i José Antonio Pérez-Aranda.

GRCiG (Cuina i Gastronomia)

- Montserrat Saperas Ferrer, directora
- Membres: Mikel Díez, Vinyet Capdet, Felipe Celis, Mercè Civera, Nan Farreres, Isabel Lugo, Fernando Martínez-Conde, Alba Ruíz i Montserrat Saperas.



02

50 ANYS DEL CETT

Impulsant el
coneixement
des del 1969

50

ANYS

1969-70

2019-20

1969-2019

Els primers 50 anys

La celebració del 50è aniversari de la creació del CETT per part de Gaspar España i Berga ha marcat el curs 2019-2020, amb múltiples actes i esdeveniments per commemorar aquesta fita i l'evolució d'un projecte que ha anat creixent i evolucionant fins a arribar al que és avui: un centre universitari de referència internacional en el sector del turisme, l'hoteleria i la gastronomia.



La celebració, compartida amb totes les persones que formen i han format part del projecte, ha marcat les accions i els esdeveniments que s'han dut a terme durant el curs. A més, d'acord amb l'essència inconformista del CETT i amb l'esperit innovador i de superació que el caracteritza, s'ha desenvolupat com una oportunitat per seguir evolucionant i transformar-se. Més que mai, en aquest curs 2019-2020 marcat pels efectes de la COVID-19 s'ha assolit l'objectiu d'adaptació als constants canvis del sector i de la societat en general, repensant el futur amb capacitat de generar noves oportunitats.

Celebrant-ho amb tota la comunitat CETT

La inauguració especial del 50è curs acadèmic, el 3 de desembre de 2019, amb la lliçó "Innovació, creativitat i coneixement" a càrrec del xef Ferran Adrià, va suposar, també, l'inici dels actes de commemoració de l'aniversari del CETT, amb referències per part del president, Miquel Alsius, a la transformació i evolució que s'ha experimentat al llarg d'aquest temps sense perdre els valors i l'essència del centre. En aquest context, el professor de Gastronomia, Víctor Laiseca, va dissenyar especialment per a l'ocasió [el còctel "Green experience"](#), inspirat en les sensacions i les experiències que genera el CETT. El còctel, produït per l'alumnat de Gastronomia, contenia els colors de la nova marca corporativa presentada el novembre (vegeu l'apartat 3 d'aquesta Memòria), coincidint amb l'aniversari del CETT (1969-2019), i simbolitzava valors del centre com ara la innovació i la vocació internacional.

El mes de gener de 2020 es va celebrar el sopar-festa especial 50è aniversari amb tot l'equip del CETT, al Saló Catalunya de l'Hotel Alimara Barcelona. L'esdeveniment, a més de l'àpat i del corresponent pastís, i en què no van faltar els parlaments per part de Miquel Alsius, president del CETT, i la Dra. Maria Abellanet, CEO, va incloure moltes sorpreses, el ball amb orquestra i un concurs en què van participar tots els assistents, per grups, amb preguntes referents a la història i la trajectòria del CETT. A més, es va regalar a tots els presents una tassa amb la nova imatge del CETT.



A principis de març va arribar la jornada festiva destinada a la raó de ser del CETT, l'alumnat: l'Afterclass Party, una experiència fora de les aules que va tenir lloc, també, a l'Hotel Alimara Barcelona. L'esdeveniment va reunir 750 persones entre alumnat, professorat i personal del CETT, i va comptar amb activitats, diferents ambients amb DJ i un *photocall*. Tot seguit, es van sortejar experiències gastronòmiques i turístiques, gentilesa de les empreses col·laboradores del CETT com Majestic, Cadarso, Via Veneto, Hotel Arts o Ixo grupo-Mugaritz, i els assistents van poder sopar i bufar les espelmes del pastís d'aniversari.



La festa dels 50 anys destinada als Alumni i antic alumnat i professorat de les diferents promocions, que s'havia programat per a mitjan maig, es va haver de suspendre a causa de la COVID-19.

Altres esdeveniments relacionats amb l'aniversari del CETT van ser l'Observatori CETT, en què es va presentar i debatre sobre l'*Estudi sobre l'ús del màrqueting digital en el sector de l'allotjament turístic a Catalunya* elaborat pel CETT-UB (vegeu l'apartat 6 d'aquesta Memòria), el CETT Talent especial 50 anys i la XIV Trobada Gastronòmica (vegeu l'apartat 10).





Els CETTwanderlust

Precisament amb relació als Alumni del CETT, durant el curs 2019-2020 i en el marc de la celebració del 50è aniversari, des del departament de CETT Alumni s'ha posat en marxa una iniciativa per donar a [conèixer les experiències dels CETTwanderlust](#), és a dir, els Alumni que actualment treballen a l'estranger, i que cerquen noves experiències professionals i personals en l'àmbit internacional (vegeu l'apartat 9 d'aquesta Memòria). Aquestes vivències s'han donat a conèixer mitjançant la web i a través de les xarxes socials.



La primera Medalla d'Honor del CETT

Coincidint amb el 50è aniversari, el CETT ha lliurat, aquest curs 2019-2020, la seva primera Medalla d'Honor. El novembre del 2019 es va voler reconèixer amb aquest guardó el secretari general de l'Organització Mundial del Turisme (OMT), Zurab Pololikashvili, per la seva tasca a favor de la consecució d'un turisme responsable i sostenible.

L'acte d'entrega de la Medalla d'Honor del CETT va tenir lloc a l'Hotel Alimara Barcelona, i hi van assistir diversos representants de les principals institucions del territori. Pololikashvili va mostrar el seu compromís en el desenvolupament d'accions conjuntes entre l'OMT i el CETT i la seva convicció que el paper del món acadèmic i dels centres de coneixement com el CETT és fonamental a l'hora d'assolir l'excel·lència i la professionalització del sector.



Altres esdeveniments previstos

L'edició 2020 dels Premis CETT Alimara Barcelona, que organitza el CETT conjuntament amb el Saló del Turisme B-TRAVEL i Fira de Barcelona, també s'havia vinculat als actes del 50è aniversari del CETT.

Per a la que havia de ser la XXXVI entrega d'aquests guardons de referència del sector, creats el 1984 i que reconeixen aquells productes, serveis, estratègies o accions que aporten una visió innovadora en l'àmbit de la comunicació, la digitalització, la sostenibilitat i la recerca en els sectors turístic, hotelier i gastronòmic, s'havia redissenyat la imatge d'acord amb la nova marca del CETT i s'havien impulsat noves categories.

Malauradament, la festa i l'entrega dels Premis a l'Hotel Alimara Barcelona, prevista per al mes d'abril de 2020, es va haver de cancel·lar per la COVID-19.

Precisament la COVID-19 ha estat la causant que altres esdeveniments programats amb motiu de l'aniversari del CETT s'hagin hagut de suspendre, com ara la citada festa dels Alumni, Observatoris CETT, la Calçotada especial 50 anys, concursos i jornades, o els actes relacionats amb la finalització dels estudis (en aquest cas, se celebraran el 2021), per citar alguns exemples.



03

LA NOVA MARCA CETT

Transformació
i futur

La nova identitat CETT

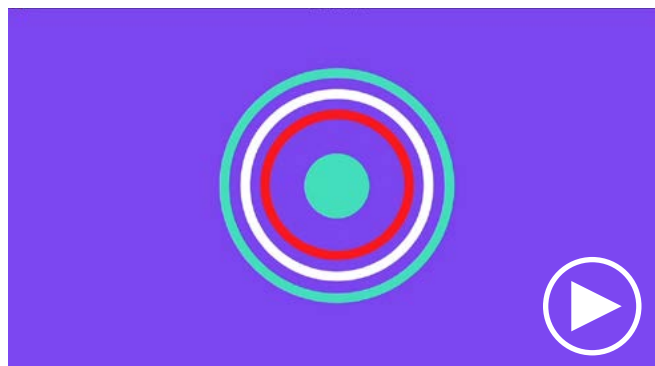
Transformació i futur

Coincidint amb el 50è aniversari de la creació del CETT (1969-2019), a principis de novembre del 2019 es va presentar la nova imatge corporativa de la institució. Amb la nova identitat, el CETT fa una aposta per adoptar una imatge més digital i dinàmica, d'acord amb la seva voluntat de liderar una oferta formativa i professional oberta, cada vegada més internacional i vinculada a l'expertesa i la innovació. Per a la creació de la [nova marca](#) s'ha optat per colors i formes que s'adaptin millor a l'entorn digital i que mostren el compromís del centre amb l'experiència d'aprenentatge de l'alumnat.

L'experiència de l'alumnat i la connexió de talent, motor de la nova marca

L'experiència formativa que l'estudiant viu durant la seva etapa al CETT és l'eix principal sobre el qual pivota la nova marca i també la mateixa missió del centre, que entén la formació de l'alumnat com una etapa de creixement, d'aprenentatge, de transformació i, també, com una experiència vital. La nova marca forma part del procés de transformació natural pel qual sempre s'ha apostat, amb l'objectiu de formar l'alumnat perquè sigui capaç d'adaptar-se als canvis i de generar-los.

A partir d'aquestes noves propostes de valor, que es veuen reflectides en el lema "Through experiences", el CETT posa al centre l'experiència personal i professional de l'alumnat, així com les vivències que es promouen a través del turisme, l'hoteleria i la gastronomia.



El nou univers CETT

En els diferents [elements gràfics de la nova marca CETT](#) hi predominen les formes circulars i els colors digitals, i hi destaca el concepte *experiència* com a component central, sota el lema "Through experiences".

La creació de la [nova imatge de la marca l'ha dut a terme l'agència de branding Mucho](#). Fruit de les sinergies entre l'equip del CETT i el de Mucho, la marca transmet la idea de crear i mostrar experiències que transformin i emocionin, que connectin les persones, a través d'una imatge dinàmica que convida a explorar i que representa l'evolució constant.

Paral·lelament als 50 anys de la trajectòria del CETT i al seu creixement, la marca CETT també ha anat evolucionant fins al que és avui: una marca moderna, oberta, inconformista i digital que aprofita la seva expertesa per innovar i per anar sempre un pas més enllà. Una marca viva com la creativitat, dinàmica com l'entorn, única i actual... pròpia d'un centre de referència.

El CETT es renova amb una imatge corporativa més digital i dinàmica, d'acord amb la seva transformació constant en l'àmbit educatiu i professional

Tot l'equip, particip de la implantació de la nova imatge

Amb aquesta voluntat de canvi i d'adaptació als nous contextos, l'estrena de la nova marca i identitat ha volgut fer particip tot l'equip del CETT per integrar-lo en la implantació i difusió de la nova imatge, mitjançant presentacions als diversos equips i departaments destinades a explicar les claus de l'aplicació de la nova identitat en els respectius àmbits.

Partint de la nova imatge corporativa com un pas més que un canvi d'imatge, com un nou posicionament i una aposta per seguir avançant i mantenint la curiositat i l'esperit crític que defineixen el CETT i que formen part de la seva identitat com a centre de transmissió de coneixement, s'ha convidat tot l'equip a fer seva la marca, a ser-ne ambaixadors i a ser particips de la nova etapa que s'ha emprès; a viure l'experiència CETT.

Per aquest motiu, des de la presentació de la nova imatge, el 5 de novembre de 2019, es va proposar la seva integració i actualització gradual en tots els elements de

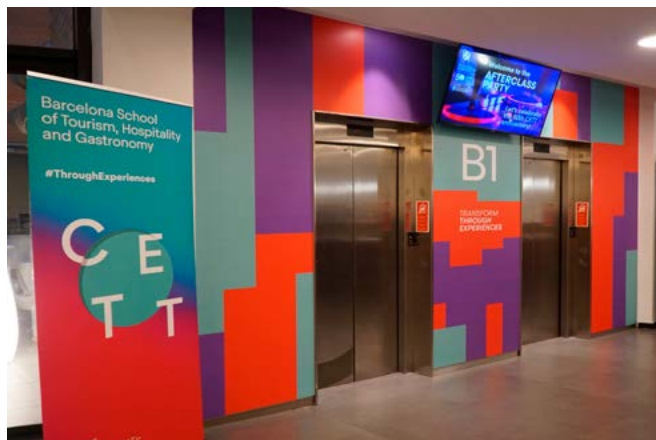
difusió en què es treballava. Amb aquest propòsit, es van crear dos documents relatius a les aplicacions i aspectes més tècnics destinats a facilitar aquesta incorporació: el *Manual de marca* i el *To de veu*.

El CETT, experiència i evolució

En l'aposta estratègica del CETT cap a un nou posicionament per seguir millorant contínuament i ser el centre de transmissió de coneixement de referència en turisme, hoteleria i gastronomia, la marca és la presentació del nou univers CETT.

Al document *Manual de marca* es donen a conèixer els elements bàsics de la nova identitat, amb el criteri gràfic que s'ha d'aplicar a les diverses peces i casuístiques de comunicació. A més, es contempla i preveu l'estructura i generació de possibles necessitats comunicatives que puguin sorgir en un futur.

S'hi presenta el nou logotip i es descriu la gamma cromàtica principal que s'ha d'emprar, amb el verd com a color corporatiu principal, i amb el vermell i el lila com a



altres colors principals, que es combinen amb el blanc, el gris i el negre. Amb relació al nou logotip, simbolitza, comunica i representa els valors associats al CETT, sempre relacionats amb la capacitat de transformació. En aquesta línia, al document s'expliquen les possibles aplicacions de les diferents versions del citat logotip, del logotip commemoratiu dels 50 anys (1969-2019) i dels referents a les submarques –CETT Fundació, CETT Alumni, CETT Corporate i CETT Media–, així com les claus de la seva conceptualització, versatilitat i riquesa visual. Les combinacions que sorgeixen per a l'aplicació dels logotips són múltiples, depenent dels àmbits: documents interns i externs, comunicats, estudis, continguts a les xarxes socials...

Altres elements de marca inclosos al *Manual* són les tipografies principals i secundàries, i les textures, amb les corresponents adaptacions als citats logotips i submarques.

La implantació gradual de la nova marca corporativa s'ha fet en nombrosos espais i àmbits d'actuació del CETT i se seguirà introduint el curs 2020-2021. La nova identitat s'ha incorporat a edificis, equipaments i aules, elements de senyalització, marquesines, tòtems i lones, opis, *flyers*, catàlegs, part de la papereria... i altres elements de difusió de la tasca del CETT. També al vestuari del professorat i de l'alumnat per a les classes, del personal del CETT, a les carpetes dels estudiants i a material com ara tasses de cafè, ampolles d'aigua...

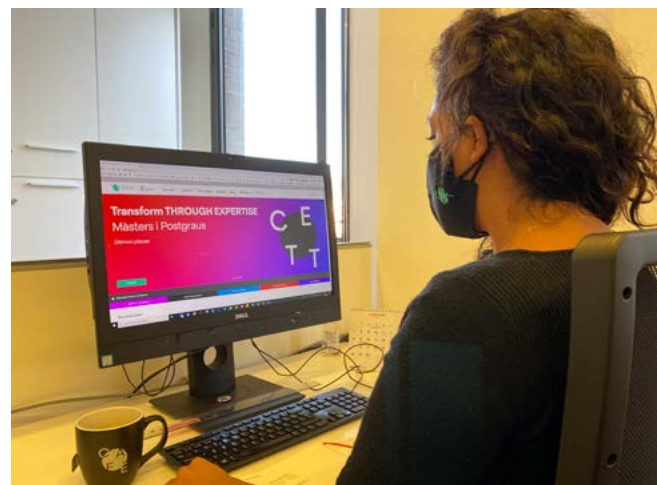
La pàgina web del CETT s'ha renovat, així com també la imatge dels comunicats externs i de les xarxes socials.



El To de veu

La presentació, aquest curs 2019-2020, de la nova imatge del CETT ha anat acompanyada, també, de canvis en la manera de transmetre l'experiència CETT. S'ha creat la guia interna *To de veu*, per inspirar, facilitar i guiar les comunicacions i els missatges institucionals, comercials, a les xarxes socials, els fulletons de producte, esdeveniments sectorials... Un llenguatge que que s'estén a totes les activitats i canals del centre, i que defineix tant el CETT com el llenguatge gràfic mateix.

El CETT, doncs, és sinònim de transformació, innovació, inspiració, internacionalització, especialització, expertesa, versatilitat, visió emprenedora, seguretat, compromís, transparència, proximitat, connectivitat, passió i empatia.







04

EL CETT EN XIFRES

Principals dades

El CETT en xifres

Principals dades

A continuació es presenten les xifres corresponents a l'activitat del Campus CETT en l'exercici 2019-2020 i que mostren com la tendència de consolidació dels darrers anys –tant pel que fa a l'activitat acadèmica i de recerca com als projectes que afecten totes les àrees del CETT– s'ha vist afectada pels efectes derivats de la COVID-19 a partir del mes de març de 2020. Aquesta repercussió es reflecteix, per exemple, en les dades relatives als programes formatius (ensenyaments reglats i no reglats) i a



l'alumnat matriculat, a les ofertes laborals rebudes, a les xifres que fan referència al coneixement..., però també en l'increment de l'import de les beques concedides per part de CETT Fundació, amb una dotació extraordinària destinada a facilitar la continuació d'estudis de l'alumnat del CETT afectat per aquesta situació.

SUPERFÍCIE CONSTRUÏDA

Complex CETT - Hotel Alimara - Àgora BCN	33.637 m ²
Escola	8.433 m ²
Hotel Alimara	11.608 m ²
Sales	1.596 m ²
Àgora BCN	12.000 m ²

INVERSIONS A DESTACAR

Total	424.320 €
STIC	133.108 €
Escola d'Hoteleria	17.957 €
Instal·lacions i equipaments del CETT	28.798 €
Hotel Alimara	73.774 €
Àgora BCN	170.683 €

PERSONAL

Total plantilla Grup CETT	228
Homes	39,03 %
Dones	60,96 %
Plantilla CETT	157
Homes	33,75 %
Dones	66,25 %
Docència i Recerca	62,40 %
Direcció i Serveis	37,60 %
Plantilla Hotel Alimara	47
Plantilla Àgora BCN	23
Plantilla Integral	1



ENSENYAMENTS REGLATS

Total ensenyaments	31
Escola Universitària CETT	21
Estudis de Grau	2
Itineraris d'especialització de Màsters	9
Diplomes d'Extensió Universitària	6
Fellowships	4
Escola Tècnica Professional CETT	5
Cicles formatius de Grau Mitjà	1
Cicles formatius de Grau Superior	4
CETT eLearning	5
Postgrau	2
Cursos Extensió Universitària	2
Curs d'Expert	1

ENSENYAMENTS NO REGLATS

Total ensenyaments	19
Formació Contínua	10
Formació contínua catàleg	4
Formació contínua a mida	4
Online / Semipresencial	2
International Programs	9
Customized Courses	9

INTERVENCIÓ EN MITJANS

379

en ràdio, televisió
o mitjans digitals

ESTUDIANTS ENSENYAMENTS REGLATS

Total estudiants matriculats		1.628
Estudis universitaris		1.253
Grau de Turisme		623
	Homes	30,66 %
	Dones	69,34 %
Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques		179
	Homes	51,40 %
	Dones	48,60 %
Màsters		200
	Homes	30,00 %
	Dones	70,00 %
Cursos d'Extensió Universitària		139
	Homes	33,81 %
	Dones	66,19 %
CETT eLearning		58
	Homes	50,00 %
	Dones	50,00 %
Fellowships		54
	Homes	66,67 %
	Dones	33,33 %
Cicles Formatius		375
Cicles de Grau Mitjà		138
	Homes	75,36 %
	Dones	24,64 %
Cicles de Grau Superior		237
	Homes	55,70 %
	Dones	44,30 %

ESTUDIANTS ENSENYAMENTS NO REGLATS

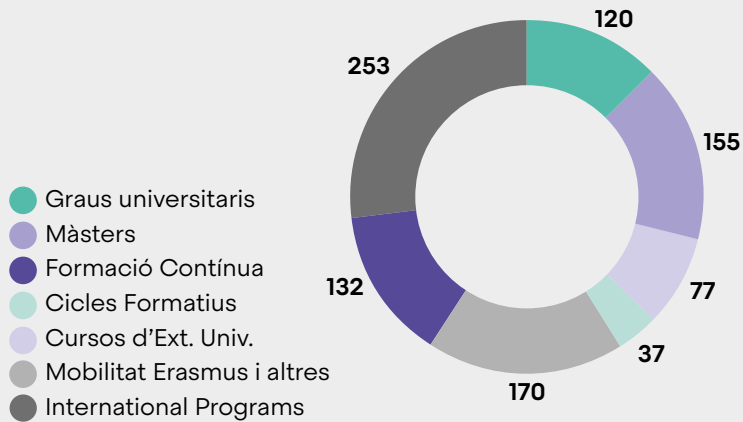
Total estudiants matriculats	1.070
Formació contínua	785
International Programs	285



CONEIXEMENT

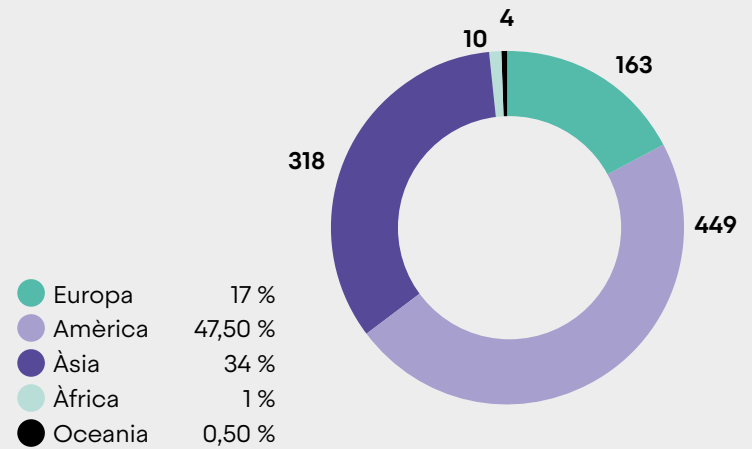
Publicacions en llibres, capítols de llibre i publicacions digitals	7
Articles en revistes científiques i de divulgació	12
Ponències i conferències en jornades i congressos	70
Assistència a jornades i congressos sense ponència	8
Observatori CETT	1
Projectes desenvolupats amb Grups de Recerca externs	9
Projectes de recerca amb col·laboració d'empreses i institucions	7

ALUMNAT ESTRANGER PER FORMACIONS



Total: 944 alumnes

ALUMNAT ESTRANGER PER CONTINENTS

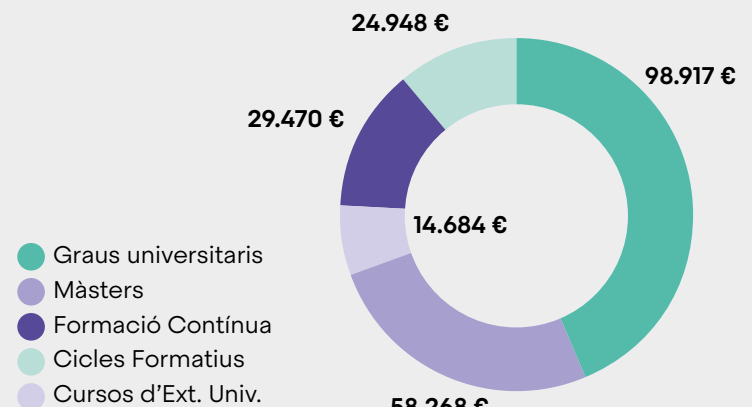


Total: 944 alumnes de 69 països

IMPORT DE LES BEQUES ATORGADES PER CONCEPTES

Import total concedit	226.287 €
Nou accés	36.035 €
Continuïtat	79.582 €
Excel·lència acadèmica	13.440 €
Mobilitat	19.320 €
Internacionals	56.643 €
Premis Treball Final Carrera / Crèdit Síntesi	9.213 €
Entitats col·laboradores	12.054 €

BEQUES ATORGADES PER FORMACIONS



Import total concedit: 226.287 €


INSCRITS A LA BORSA DE TREBALL

340 **271**
 alumnes Alumni


BORSA DE TREBALL

Total ofertes laborals rebudes	533
Alta direcció	1
Direcció	79
Càrrecs intermedis	347
Càrrecs base	98
Extres	8

PRÀCTIQUES

Total ofertes de pràctiques externes	754
Total convenis de pràctiques signats	644
Grau	402
Convenis curriculars signats	218
Convenis extracurriculars signats	184
Màster	104
Cicles	138
Total convenis de Grau en centres d'aplicació	5
Total convenis de Cicles pràctiques externes	138
Satisfacció sobre les pràctiques	
Satisfacció de les empreses	8,92
Satisfacció de l'alumnat	8,50
Satisfacció de l'alumnat sobre les pràctiques als CA	8,70
TFG amb empresa	39
TFM amb empresa	7


SESSIONS D'ORIENTACIÓ

58 **783**
 sessions participants



EMPRESES PARTICIPANTS

512 en activitats formatives

MOBILITAT LABORAL I DE PRÀCTIQUES

Ofertes laborals a l'Estat espanyol	7
Ofertes de pràctiques a l'Estat espanyol	44
Ofertes laborals internacionals	15

EMPRESES

Presentacions empreses	64
Empreses participants al CETT Talent/ Internship Talent Fair	90
Nombre d'empreses al Consell Assessor del CETT-UB	13

PRESENCIA A LES XARXES SOCIALS



NOMBRE DE SEGUIDORS

	Octubre 2019	Setembre 2020
Facebook	14.550	14.704
Twitter	3.988	4.189
Instagram	5.222	6.623
Linkedin (CETT)	4.470	4.915
Linkedin (Campus CETT)	8.044	9.462
Youtube	526	621





05

OFERTA I ACTIVITAT ACADÈMICA

Formació
especialitzada
i de qualitat

L'activitat acadèmica

Formació especialitzada i de qualitat

El model formatiu propi del CETT permet oferir, al Campus CETT-UB, tots els nivells de formació en turisme, hoteleria i gastronomia. A continuació s'exposa un resum dels diferents programes que componen aquesta oferta acadèmica i de les principals novetats que ha comportat el curs 2019-2020.

Amb relació a l'afectació que ha implicat la COVID-19 a partir del mes de març, amb la impartició de les formacions *online* i l'ajornament de pràctiques i sortides, podeu trobar les dades en l'apartat 7 d'aquesta Memòria.

Formació Professional

- Cicles Formatius de Grau Mitjà
- Cicles Formatius de Grau Superior

Programes de Grau

- Grau de Turisme
- Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques (UB-UPC)

Màsters i postgraus

- Màster Oficial de Direcció Hotelera i de Restauració
- Màster Oficial de Direcció d'Empreses Turístiques
- Màster Oficial d'Innovació de la Gestió Turística
- Postgrau de Wedding & Social Events Management (*online*)
- Postgrau de Revenue Management i Màrqueting Digital (*online*)



Diplomes d'extensió universitària (DEU) i cursos d'extensió universitària (CEU)

- Gestió de la Restauració Comercial i per a Col·lectivitats (DEU)
- Gestió d'Empreses d'Esdeveniments (DEU)
- Xef Professional (DEU)
- Cuina d'Alta Gastronomia, Executiva i Creativa (DEU)
- Superior de Sommelier (DEU)
- Superior de Cocteleria i Mixologia (DEU)
- Curs de Sommelier Semipresencial (CEU)
- Gestió d'Establiments de Restauració i Retail (semipresencial) (CEU)

Formació Contínua

- Cursos de curta durada i formació a mida

International Programs

- Custom Made Programs

La formació professional

Cicles formatius de Grau Mitjà i Superior d'Hoteleria

El cicle formatiu de **Grau Mitjà de Tècnic en Cuina-Gastronomia i Serveis de Restauració** s'imparteix de forma integrada en un programa de tres anys. L'alumnat, amb un itinerari personalitzat, pot escollir l'especialitat de Cuina-Gastronomia o la de Serveis de Restauració, i obté una doble titulació oficial de formació professional de **Grau Mitjà de Cuina i Gastronomia**, i de **Serveis de Restauració**. Aquests estudis preparen professionals amb una visió profunda d'ambdues àrees, cuina i restaurant, i contribueixen a l'adquisició de competències professionals clau, centrades en l'execució de les operacions de producció culinària, el servei d'elaboracions i begudes, l'atenció a la clientela, la gestió departamental i la comercialització dels serveis.

L'objectiu del cicle formatiu de **Grau Superior de Tècnic Superior en Direcció de Cuina** és capacitar l'alumnat per treballar en empreses de la restauració, on pot actuar com a propietari, cap de cuina o responsable de l'àrea gastronòmica. El del cicle formatiu de **Grau Superior de Tècnic Superior en Direcció de Serveis de Restauració** és capacitar-lo per desenvolupar-se professionalment en empreses de la restauració, on podrà actuar com a propietari, cap de restaurant (*maître*), director de restaurant o responsable de l'àrea d'aliments i begudes.

Durant aquest curs marcat pels efectes de la COVID-19 s'han realitzat 24 visites a empreses del sector de la gastronomia, i 28 sessions a l'aula, impartides per professionals de les empreses més reconegudes. L'alumnat també ha participat en 5 concursos de cuina i restaurant, i en 5 esdeveniments externs.



Cicles formatius de Grau Superior de Turisme

El CETT imparteix el cicle formatiu de **Grau Superior de Tècnic Superior en Agències de Viatges i Gestió d'Esdeveniments** amb la finalitat de formar els futurs professionals d'aquest sector des d'una perspectiva professional actual, on la innovació i les noves tecnologies són un element clau.

Aquesta formació incorpora, a part de la visió més comercial i de gestió dels viatges, tots els aspectes relacionats amb la creació i la programació de viatges combinats. Així mateix, l'alumnat es forma en la gestió d'esdeveniments, mentre que es posa especial èmfasi en les relacions públiques i la gestió organitzativa, punts clau per garantir l'èxit.

Pel que fa al cicle formatiu de **Grau Superior de Tècnic Superior en Gestió d'Allotjaments Turístics**, l'objectiu és formar els futurs professionals del sector hotelier en els aspectes operatius i de gestió de les diferents àrees dels establiments d'allotjament. L'equip docent el forma professorat especialitzat en el sector turístic i responsables de l'Hotel Alimara, empresa pròpia d'aplicació pràctica.

En aquest període, i tot i els efectes de la COVID-19, l'alumnat ha visitat 11 empreses del sector, mentre que 3 professionals d'empreses rellevants han impartit formació a les aules del Centre. L'alumnat ha participat activament en 5 esdeveniments del sector per complementar la seva formació.

Titulacions oficials

En aquest marc, tots els títols són Titulacions Oficials del Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya.

Les pràctiques en el sector (FCT) que s'inclouen en el programa formatiu són un nexa d'unió ideal amb el món laboral i permeten a l'alumnat tenir una experiència prèvia abans d'incorporar-s'hi. El projecte propi del CETT garanteix un itinerari personalitzat per a cada estudiant, i n'orienta el futur professional a les empreses segons les seves competències i directrius.

En el curs acadèmic 2019-2020, 375 alumnes han estudiat un cicle formatiu de grau mitjà o superior al CETT.



Programes de Grau i Postgrau

Grau de Turisme

L'objectiu fonamental del **Grau de Turisme** és formar professionals en les competències directives necessàries per ocupar càrrecs de responsabilitat en les empreses i institucions turístiques i hoteleres, i innovar en vista dels reptes que suposa la globalització, la sostenibilitat i l'evolució tecnològica. El Grau també potencia les competències personals, necessàries per liderar equips i projectes en un entorn complex i canviant.

El Grau permet a l'alumnat triar entre tres itineraris d'especialització. A **Direcció Turística** es proporcionen els coneixements, les tècniques i els instruments necessaris per a una eficaç planificació i gestió del turisme, així com el desenvolupament dels negocis dels viatges i la intermediació. Així, s'assoleixen les competències per a la creació d'experiències turístiques, la seva comunicació i comercialització, així com la gestió sostenible de les destinacions i les organitzacions turístiques en els àmbits social, cultural, econòmic i ambiental. A l'especialització de **Direcció Hotelera** es cursen assignatures de direcció i administració d'empreses específiques de la menció, així com assignatures que comprenen les diferents àrees de la gestió hotelera, amb una visió internacional i sostenible que permet donar resposta als principals reptes del sector de l'allotjament turístic. Amb l'especialització de **Direcció de Negocis Digitals Turístics** s'obtenen les competències necessàries per abordar la gestió de negocis digitals i la creació de productes i serveis turístics basats en les oportunitats derivades de l'evolució tecnològica i la digitalització de les empreses del sector. Mitjançant l'emprenedoria com a metodologia vehicular de l'aprenentatge, s'aprenen els principals instruments i processos d'innovació, tant des de la vessant teòrica com pràctica, a través de l'aplicació d'aquests processos en projectes reals.

*802 alumnes han realitzat un grau universitari
al CETT durant el curs acadèmic 2019-2020
(623 de Turisme i 179 de Ciències Culinàries i Gastronòmiques)*

També es pot cursar la totalitat del Grau de Turisme en anglès. Amb el **Bachelor in Tourism**, l'alumnat pot escollir tres itineraris d'especialitat, **Tourism Management**, **Hotel Management** i **Digital Tourism Business Management**.

Al Grau de Turisme, l'alumnat ha de realitzar dos pràctics dins la menció escollida, fet que li permet completar la formació teòrica amb l'experiència pràctica i conèixer la realitat del sector turístic. El Treball Final de Grau (TFG) representa la culminació de l'aprenentatge de la carrera, on es veuen reflectides les competències adquirides, així com la seva aplicació i el seu desenvolupament.

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

El **Grau interuniversitari de Ciències Culinàries i Gastronòmiques (UB-UPC)** forma professionals amb coneixements que els permetin comprendre i visionar el fenomen culinari i gastronòmic des d'una perspectiva científica, tecnològica, social, cultural i de gestió empresarial, dotant-los de les competències necessàries per innovar, dissenyar, produir i gestionar serveis en els àmbits de l'alta cuina, la restauració comercial i col·lectiva, la indústria alimentària i l'hoteleria, així com desenvolupar projectes d'investigació i de desenvolupament en el camp de les ciències culinàries i gastronòmiques. Aquest Grau és el primer de l'Estat espanyol liderat per dues universitats públiques. Neix de la unió, la voluntat i el compromís de la Universitat de Barcelona (UB) i la Universitat Politècnica de Catalunya-Barcelona Tech (UPC), mitjançant l'Escola Universitària CETT-UB, el Campus de l'Alimentació de Torribera (UB), on els estudis estan adscrits a la Facultat de Farmàcia, l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona (UPC) i la Fundació Àlicia, per oferir la millor formació d'alt nivell que respongui a les necessitats del sector de la cuina i la gastronomia, i per impulsar-ne els estudis i la recerca. A més, el Grau compta amb l'assessorament gastronòmic i la col·laboració del reconegut xef Joan Roca, i la participació en el seu disseny i desenvolupament dels cuiners i professionals del sector més rellevants del país,



així com de la indústria gastronòmica i de l'alimentació. En destaquen El Cellar de Can Roca, Disfrutar, Hermanos Torres, Nandu Jubany, Disfrutar i Escribà, les empreses ICC, Balfegó, KoppertKress, Unilever, Makro, Maheso, Bodegues Torres, Sagardi, Clúster Gourmet, Fòrum Gastronòmic, Grup GSR i Produccions de Gastronomia, així com la col·laboració de Fira de Barcelona.

Les assignatures de pràctiques en empreses del sector es realitzen a partir del segon curs i a partir del tercer curs van associades amb l'especialitat de la menció escollida: la de Direcció d'Alta Cuina i Innovació Gastronòmica o la de Direcció Culinària i Innovació en la Indústria Alimentària i Col·lectivitats. Pel que fa a la metodologia d'aquest grau culinari i científic, es desenvolupa en l'aplicabilitat dels coneixements, que es duu a la pràctica als laboratoris i les cuines. Cada assignatura implica, a més del coneixement, col·laboracions en activitats i fires gastronòmiques de prestigi, sortides, ponències i col·laboracions d'experts...

En aquest curs 2019-2020, i malgrat la pandèmia, s'han fet 29 sortides i s'ha participat en dues fires gastronòmiques. Els estudiants també han participat en dos concursos de cuina, on s'han obtingut molt bones classificacions.



Els postgraus

El curs 2019-2020, s'han impartit dos postgraus en format *online*: el Postgrau de Wedding & Social Events Management i el Postgrau de Revenue Management i Màrqueting Digital.

Els màsters

El CETT ofereix una **oferta completa de programes de màsters oficials** (vegeu la pàgina 18) que cobreixen les necessitats actuals i futures d'empreses i professionals. Aquests programes es nodreixen i milloren de manera contínua a través de les contribucions dels grups d'investigació turística del centre, els quals, mitjançant la investigació aplicada i la transferència de coneixement, impulsen la generació de coneixement expert en tres àmbits prioritaris: Turisme, Cultura i Territori; Allotjaments Turístics i Restauració, i Cuina i Gastronomia.

La missió principal del CETT se centra en la formació de gestors i directius capaços de pensar i actuar com a líders i agents del canvi en el sector. Per aconseguir-ho, es vol oferir una experiència única que transformi i impulsi la carrera professional de l'alumnat. Aquesta es basa en

el desenvolupament d'un lideratge responsable capaç de transformar les empreses i d'emprendre models de negoci innovadors, que es consolida a través de la millora de les competències directives necessàries per afrontar amb confiança l'evolució constant dels entorns empresarials, i que permetin respondre als nous reptes de les organitzacions turístiques i els seus directius.

Les metodologies i les estratègies de formació dels programes de màsters han estat dissenyades específicament per implementar múltiples vies d'aprenentatge en què tots els estudiants participin i assoleixin l'èxit, a través del desenvolupament de processos creatius que permetin aflorar-ne el potencial i la millora de les competències necessàries, com ara el domini profund dels fonaments de la indústria del sector, la capacitat per a l'anàlisi crítica i la presa de decisions, la visió internacional i l'esperit innovador i emprenedor. En aquest sentit, les activitats que tenen lloc en col·laboració amb empreses del sector ofereixen a l'alumnat l'oportunitat d'aprendre amb els millors professionals, en casos pràctics reals.

Un total de 200 alumnes han cursat un màster durant el curs 2019-2020. Malgrat la pandèmia, s'han fet 17 sortides i participacions en diverses activitats rellevants. Han destacat, també, les visites a empreses, les classes magistrals d'experts i les *Master Soft Skills Sessions* transversals sobre elements clau de la formació, com ara les *webinars* "Mindfulness executiu i intel·ligència emocional en l'era post-COVID-19" i "Claus per innovar en l'empresa".

Pla de Doctorands

El Pla de Doctorands és una iniciativa portada a terme pel CETT des del curs acadèmic 2017-2018. El Pla té l'objectiu d'acompanyar, guiar i facilitar en l'obtenció del doctorat tots aquells membres del CETT a jornada completa que optin per fer una investigació que s'alinii amb les línies d'investigació dels Grups de Recerca del CETT o amb alguna línia estratègica del CETT. Per tal d'aconseguir aquest objectiu, el CETT facilita als doctorands que dediquin una part de la jornada laboral a l'obtenció del doctorat i es fa càrrec de la matrícula i d'altres despeses vinculades a la recerca i al doctorat.

A més, els doctorands acollits al Pla també reben un acompanyament acadèmic-investigador durant el curs per part del Comitè de Recerca, i participen en la Jornada de Recerca CETT-UB, en què presenten a la resta de l'equip els avenços en les seves investigacions.

Durant el curs 2019-2020 hi ha hagut 11 doctorands que s'han acollit al Pla: Ainhoa Carballido, Aurélie Cerdan, Marta Conill, Laia Encinar, Nuria Louzao, Patricia Peralta, Emma Pla, Alba Ruiz i Esther Velasco, a més de Jordi Arcos-Pumarola i Daniel Imbert-Bouchard, que han aconseguit el títol de doctor en aquest mateix curs, amb la qualificació d'excel·lent *cum laude*.

Diplomes d'Extensió Universitària i Cursos d'Extensió Universitària

Amb relació a l'oferta de **Diplomes d'Extensió Universitària** i dels **Cursos d'Extensió Universitària** del curs 2019-2020, aquests es consoliden com una de les opcions que els professionals del sector de la gastronomia trien per adquirir un perfil professional amb més nivell i amb una visió més actualitzada, fet que els permet evolucionar i progressar professionalment en el sector.

En aquest exercici s'han impartit els Diplomes d'Extensió Universitària Gestió de la Restauració Comercial i per a Col·lectivitats; Gestió d'Empreses d'Esdeveniments; Xef Professional; Cuina d'Alta Gastronomia, Executiva i Creativa; Superior de Sommelier, i Superior de Cocteleria i Mixologia. Pel que fa als Cursos d'Extensió Universitària, l'oferta ha constatat de les formacions *online* Curs de Sommelier Semipresencial i Gestió d'Establiments de Restauració i Retail. Amb aquesta edició, el CETT posa a disposició dels professionals del sector una formació amb reconeixement universitari per aportar valor afegit als actuals perfils professionals en actiu.



Formació Contínua

El CETT posa a disposició de la indústria turística, hotelera i de la restauració i la gastronomia una oferta formativa especialitzada, d'alta aplicabilitat i compatible amb l'activitat laboral, que té com a objectiu aportar valor afegit en les capacitacions dels professionals. Amb la finalitat de respondre a les demandes d'especialització del sector, des de l'any 2005 el CETT disposa d'un catàleg de cursos de formació contínua de curta durada. Aquestes formacions s'adrecen a empreses i professionals tant dels sectors esmentats com d'altres que es vulguin reinventar. A més, també s'ofereixen projectes de formació a mida per a les empreses, en què se les acompanya durant tot el procés de millora competencial dels equips.

En l'exercici 2019-2020 s'ha continuat prioritant l'oferta de cursos de curta durada de l'àrea de gastronomia, orientats a completar les competències dels professionals o a donar accés a formacions de nivell superior com ara les extensions universitàries de Sommelier i de Xef Professional.

En l'àmbit dels projectes de formació a mida adreçats a empreses, s'ha seguit impartint el programa semipresencial de Gestió d'Establiments de Restauració i Retail, inclòs en el pla de formació d'una important empresa de restauració per a viatgers. S'ha diversificat la tipologia de clients, amb formacions per al sector de la gran distribució i del canal Horeca. En aquest àmbit, s'han format prop de 600 empleats en tècniques i argumentari de venda, mitjançant accions de formació amb dinàmiques de *gaming*, tastos i elaboracions culinàries dels productes que les empreses distribueixen.

Pel que fa a l'exercici 2019-2020, 785 alumnes han realitzat un curs de Formació Contínua de curta durada o a mida al Campus CETT, mentre que les formacions internacionals previstes s'han cancel·lat a causa de la situació originada per la COVID-19.



International Programs

Els programes d'aquesta formació han estat desenvolupats especialment per a estudiants internacionals interessats a tenir una experiència multicultural a Barcelona.

En el curs 2019-2020, i malgrat els efectes de la COVID-19, 285 alumnes han participat en aquests programes.



Online i semipresencial

L'ensenyament modular, *online* i semipresencial té els avantatges, per a qui el cursa, d'optar a un aprenentatge més personalitzat, amb el guiatge diari dels docents experts i professionals del sector que hi participen, amb la màxima flexibilitat horària i la comoditat d'estudiar des d'on es desitgi, comptant alhora amb el mateix rigor pedagògic i acadèmic de la formació universitària. Per això, aquesta metodologia d'aprenentatge és molt útil per a la formació a mida d'empreses, entitats i professionals.

Durant aquest curs s'ha realitzat formació a mida per a empreses i entitats. Cal destacar l'alt grau de satisfacció per part dels professionals que s'hi han format.



El Campus CETT rep la visita de personalitats, experts i empreses del sector, que transmeten el seu talent a través de xerrades, tallers i classes magistrals.

L'aval del Campus CETT

Excel·lència acadèmica

El 3 de desembre de 2019, al Campus CETT-UB, el xef Ferran Adrià va ser l'encarregat d'impartir la lliçó "Innovació, creativitat i coneixement", en l'acte d'inauguració del 50è curs acadèmic del CETT (2019-2020), al qual van assistir 300 estudiants. El nou exercici, caracteritzat per aquesta fita, per la presentació de la nova imatge corporativa i també, a partir del mes de març de 2020, per l'adaptació del CETT als efectes de la COVID-19, s'iniciava amb diverses incorporacions al quadre de programes que s'ofertaven. I és que, al CETT, cada nou exercici es caracteritza per la realització d'accions inherents al dia a dia, per la participació activa en el desenvolupament del sector del turisme, l'hoteleria i la gastronomia, i la contribució a la divulgació del coneixement en aquests àmbits.

Accions

Més enllà de l'activitat pròpia de cada curs i de cadascuna de les titulacions impartides a l'**Escola Universitària**, l'**Escola Tècnica Professional**, l'**Escola de Formació Contínua** i l'**Escola d'Idiomes**, l'alumnat de les diverses formacions del CETT assisteix a classes magistrals realitzades per experts en cada matèria i realitza nombroses sortides destinades a complementar els coneixements, fora de les aules i en espais professionals reals que permeten conèixer de primera mà la realitat del sector.

Al CETT, amb relació a la creació i difusió del coneixement en les àrees de turisme, hoteleria i gastronomia, destaquen les aliances i els convenis de col·laboració amb entitats i empreses de primer ordre nacionals i internacionals. Aquest tipus de col·laboracions també s'estenen a les pràctiques professionals i estades acadèmiques per a l'alumnat del CETT.



El CETT també forma part de nombroses institucions i associacions de prestigi (xarxa NECSTouR de regions europees per la sostenibilitat i la competitivitat en el turisme...), de la Junta Directiva de Membres Afiliats de l'Organització Mundial del Turisme (OMT), és membre de la Xarxa de Solucions pel Desenvolupament Sostenible (SDSN) de les Nacions Unides, i l'equip participa activament en grups de treball, com els que permeten desenvolupar el Pla Estratègic de Turisme de Barcelona 2016-2020, el Pla Estratègic de Turisme de Catalunya 2018-2022 (PETC), el Pla de la Gastronomia, el Pacte per Barcelona, el Consell Municipal Turisme i Ciutat, el Projecte Marca Barcelona, el clúster TIC i Turisme, el Consell Assessor per l'elaboració de l'Estratègia de Màrqueting Turístic de la Destinació Barcelona (EMTDB), i la Comissió de Turisme de l'Agència Catalana del Patrimoni Cultural (ACdPC), entre d'altres.

Un altre dels aspectes a destacar relacionat amb l'objectiu de fomentar el coneixement expert, la recerca, la innovació i la tecnologia, és la notable presència de l'equip del CETT en jornades, trobades professionals i conferències, congressos, seminaris, fires, convencions, fòrums, comissions, trobades empresarials... arreu del món, per aportar valor acadèmic al sector del turisme, l'hoteleria i la gastronomia. A més de les nombroses ac-

cions relacionades amb l'activitat dels Grups de Recerca (vegeu l'apartat 6 d'aquesta Memòria), destaca la presència en esdeveniments com els Guardons de Turisme de Catalunya 2019, la FiraCampusVirtual, l'IBTM World Barcelona, el Tercer Congrés Català de la Cuina, FITUR 2020, el Clúster TIC i Turisme, el Business Tourism Market (BTM), la Jornada "Reptes del sector turístic davant l'Agenda 2030", el festival de filosofia Barcelona Pensa, el Sustainable Tourism Kick-off Meeting, sessions de la Llotja Virtual de la Cambra de Comerç de Barcelona, la Semana Virtual de Turismo para Todos, Solidario y Sostenible de l'Organització Internacional del Turisme Social...).

A més, l'equip, al llarg del curs 2019-2020, ha realitzat 70 ponències fora del Centre, 7 publicacions en llibres, capítols de llibre i publicacions digitals, i 12 articles en revistes científiques i de divulgació. També ha presentat *l'Estudi sobre l'ús del màrqueting digital en el sector de l'allotjament turístic a Catalunya*, ha estat convidat a participar en comitès i jurats de nombrosos premis (Premis InnoFòrum del Fòrum Gastronòmic Barcelona), i ha rebut

nombrosos reconeixements a la seva tasca professional, docent i investigadora (Millor Sommelier de Catalunya de l'Associació Catalana de Sommeliers; projecte finalista en la categoria de "Millor projecte de coneixement i recerca referida al sector turístic" dels Guardons de Turisme de Catalunya 2019...).

Alhora, el Campus CETT-UB és la seu de nombrosos actes i certàmens rellevants del sector (Congrés de Restauració Col·lectiva, 1r Concurs Nacional de Bacallà d'Islàndia; jornada professional Terres Travel Festival - Films & Creativity; presentacions de llibres...), i organitza esdeveniments de renom com ara l'espai de reflexió sobre el sector Observatori CETT, el CETT Talent, la Trobada Gastronòmica CETT, la Fira Go Abroad, els CETT Seminars on Contemporary Issues in Tourism, els premis de CETT Fundació, o d'altres relacionats amb l'actualitat del sector, com la taula rodona "Un turisme millor, per un món millor: ODS i turisme", celebrada el Dia Mundial del Turisme; la 1a Fira de Mobilitat Internacional...



L'alumnat, en actiu

L'alumnat del Campus CETT participa activament en esdeveniments propis del sector. Per exemple, aquest exercici 2019-2020, i malgrat la cancel·lació de nombrosos actes, certàmens, premis i fires a partir del mes de març de 2020 a causa de la COVID-19, ho ha fet en concursos (final del IV Concurso Cocina con Esencia, organitzat pel Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinagre de Jerez; final del Concurs Escoge tu pinche, a Madrid Fusión; 37è Concurs de Cocteleria Jove de Catalunya; Campionats d'FP de Catalunya, Catskills 2020; Best Sommelier of the World 2019...) i ha estat premiat en nombroses ocasions, com a la Semifinal de GMChef "Alimenta tu Talento", a Barcelona; el I Campeonato de España Makro Chef; el I Concurs Bacallà d'Islàndia; el concurs de cocteleria Premi AVGVSTVS, de Cellers Avgvstvs Forvm; el premi Millor Sommelier en Cava 2019; el Concurs Associació Catalana de Sommeliers; el campionat gastronòmic Makro Chef España; distincions de la xarxa Redintur...).

Ha estat present, també, en tallers, fires i congressos –alguns exemples són les fires Foodture, el Fòrum Gastronòmic 2019, l'IBTM World Barcelona i la I edició de la BCN Wine Week– i en competicions internacionals, com ara l'EMCUP 2020. I ha estat un valor en actiu en actes organitzats pel Campus CETT per apropar el món formatiu i el sector, com ara la XIV Trobada Gastronòmica CETT, diverses jornades i activitats formatives, el concurs Maridatge Coca-Cola Mix 2020, creat pel CETT i Coca-Cola..., per citar alguns exemples. A més, els estudiants han participat en el Torneig Esportiu CETT 2019, celebrat a les instal·lacions d'Àgora BCN.

Professorat altament qualificat

Un altre dels trets característics de la formació al CETT és la qualificació tant del professorat del Campus CETT com dels col·laboradors en les diverses formacions, experts en cada matèria i coneixedors del sector per la seva trajectòria professional. La transversalitat del context professional del sector turístic fa que el CETT disposi d'un quadre docent que combina professorat amb un perfil més acadèmic i científic, amb professorat amb un perfil més vinculat a l'experiència professional en els àmbits turístic, hotelier i gastronòmic, que actualitza els seus coneixements en la vinculació constant amb empreses del sector. Així, el quadre el forma professorat titular, professorat associat, professorat col·laborador, catedràtics i investigadors. També en el marc de la formació, destaquen les accions d'orientació acadèmica a l'alumnat, dissenyades per ajudar a l'estudiant en cada fase del seu procés d'aprenentatge.



Totes les titulacions universitàries del CETT estan verificades seguint el sistema VSMA

Política integrada de qualitat, medi ambient i responsabilitat social

El CETT ha actualitzat el curs 2019-2020 la Política integrada de qualitat, medi ambient i responsabilitat social, que vertebrava la planificació estratègica i a partir de la qual es defineixen i desenvolupen diferents accions en els àmbits social, ambiental i econòmic. Aquesta renovació respon, doncs, al constant compromís per seguir aportant valor al sector i per desenvolupar una activitat responsable i sostenible.

Sistema de Gestió de la Qualitat de la formació

Què és el VSMA? El Marc per a la verificació, el seguiment, la modificació i l'acreditació dels títols oficials (MVSMA) vincula els processos d'avaluació de la qualitat (Verificació, Seguiment, Modificació i Acreditació), que se succeeixen al llarg de la vida dels ensenyaments, amb l'objectiu d'establir uns lligams coherents entre ells i de promoure una major eficiència en la seva gestió. Totes les titulacions universitàries del CETT estan verificades seguint el sistema VSMA.





06

**RECERCA
I CONEIXEMENT
EXPERT**

El foment
del coneixement
i la investigació

Participació en projectes de recerca amb visió de futur

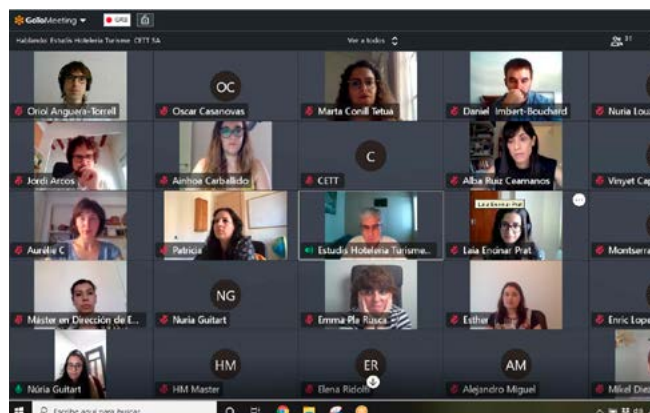
L'Escola Universitària CETT-UB, seguint amb el seu compromís amb la recerca aplicada, ha seguit fomentant durant el curs acadèmic 2019-2020 la participació de l'equip d'investigadors en diversos projectes de recerca. En aquest sentit, i malgrat la complexa situació viscuda amb la COVID-19, ha continuat desenvolupant projectes tan destacats com el d'Indicadors de sostenibilitat turística en destinacions urbanes, vinculat a l'Ajuntament de Barcelona, i que pretén generar informació objectiva sobre les variables turístiques que condicionen la sostenibilitat, a través de la definició d'un sistema d'indicadors i un índex específics, adaptats a la realitat dels entorns urbans. A més, durant aquest període han finalitzat dos projectes ambiciosos que han donat molta visibilitat al CETT, especialment al Grup de Recerca TURCiT, com són el projecte vinculat a la xarxa de treball Ciudad Educadora y Turismo Responsable. El patrimonio como valor identitario de una ciudad, i el projecte europeu EMbleMatiC. Mediterranean Mountains as Coastal Destinations of Excellence.

Amb relació a la recerca acadèmica, un dels indicadors més importants a l'hora de valorar el nivell d'un grup d'investigació són els projectes de recerca competitiu. En aquest àmbit, ha estat destacable la participació de diversos investigadors del CETT en projectes com l'R+D sobre Patrimonio inmaterial y políticas culturales: desafíos sociales, políticos y museológicos, o l'R+D FACES. Las ciudades españolas en la ficción audiovisual. Registro documental y análisis territorial y audiovisual, ambdós emmarcats en el subprograma estatal de generació del coneixement del Ministeri de Ciència, Innovació i Universitats del Govern d'Espanya. Finalment, en l'àmbit culinari, ha destacat la participació en el projecte europeu sobre la valorització del cultiu de llegums a través del desenvolupament de nous productes i ingredients innovadors.

II Jornada de Recerca Un espai de col·laboració

El 25 de juny de 2019, i des del Campus CETT-UB, es va celebrar –en format en línia pel context ocasionat per la COVID-19– la II Jornada de Recerca CETT, organitzada des de la Direcció de Recerca. La sessió va comptar amb la participació d'investigadors dels Grups de Recerca TURCiT, GRATiR i GRCiG, per tal de fomentar la col·laboració entre la comunitat investigadora del CETT.

Durant la jornada es van presentar 18 recerques realitzades per 20 investigadors. Així, membres dels tres Grups de Recerca van compartir investigacions i projectes d'investigació i transferència de coneixement en actiu en què participen, i es van exposar els avenços realitzats amb relació a les tesis doctorals que desenvolupaven alguns dels investigadors del CETT-UB en el marc del Pla d'acció per fomentar els doctorats. En aquesta línia, els Drs. Jordi Arcos-Pumarola i Daniel Imbert-Bouchard van compartir el contingut de les respectives tesis doctorals, defensades durant el curs dins de l'esmentat marc.



Tourism & Heritage Journal La revista acadèmica sobre turisme cultural i patrimoni

Tourism & Heritage Journal és la revista científica del CETT endegada el curs 2018-2019 i que té com a tema central el patrimoni, la cultura i el turisme. Està codirigida pel Dr. Eugeni Osácar i la Dra. Nayra Llonch, i compta amb la presència d'investigadors internacionals en el consell editorial i assessor, entre els quals hi ha, en representació del CETT-UB, la Dra. Alexandra Georgescu i la investigadora Emma Pla. L'equip editorial està format pel Dr. Jordi Arcos-Pumarola i la investigadora Marta Conill-Tetuà.

El segon volum de la revista, en format digital, ha inclòs vuit articles acadèmics. Un dels temes principals que s'hi ha tractat ha estat el paper que pot jugar la tecnologia en el turisme cultural. En aquest sentit, l'ús d'eines digitals per a la visita i la gestió d'espais turístics han tingut una presència destacada. A l'article "Beyond virtual cultural tourism: history-living experiences with cinematic virtual reality", la Dra. Alessandra Marasco del Consiglio Nazionale delle Ricerche d'Itàlia fa referència a quin ha de ser el paper de la realitat virtual en la creació d'experiències de turisme cultural. L'article de la investigadora Itziar Calzado-Sánchez, "Evaluación y análisis de herramientas digitales en el yacimiento arqueológico de Empúries, Catalunya", està dedicat a l'ús d'eines digitals en jaciments arqueològics, mentre que a "ICT Usage determinants among Tanzania World Heritage sites", de la investigadora Thereza Mugobi i la Dra. Shogo Mlozi, de l'Open University of Tanzania, s'analitza el paper de les tecnologies de la comunicació i la informació com a elements determinants en la visita als espais patrimonials de Tanzània reconeguts per la UNESCO.

Una altra temàtica a bastament analitzada en aquest volum és el foment de la mediació del patrimoni a par-

tir de l'ús de diverses eines i estratègies. L'article de la investigadora Marina Strepetova, "Exhibiting literature: The challenge of literary heritage's value in the museological context", explora els reptes del patrimoni literari en el context museològic; i l'article de les investigadores Alba Camino Ferrero Jimeno i Judit Martínez Ruiz, "Street escape en la Colonia Güell: conceptualización, diseño y evaluación de una estrategia de mediación del patrimonio cultural", exposa les possibilitats que ofereix la gamificació per a la generació de productes turisticoculturals d'interès, a partir del cas de la Colònia Güell.

Finalment, el segon volum de *Tourism & Heritage Journal* dedica unes pàgines a la gestió del binomi turisme-patrimoni i els reptes que s'hi associen. Marta Salvador i Almela i Núria Abellán Calvet, amb l'article "Las tejedoras mayas de Guatemala: un proceso activo para la salvaguardia de su patrimonio cultural inmaterial", exploren les dinàmiques que es generen quan un recurs de patrimoni intangible es converteix en un atractiu turístic, i mostren quins aspectes cal tenir en compte per garantir-ne la preservació. L'article "Tourism development at World Heritage Site: The case of Loire Valley in France", de Jean-René Morice, de l'Université d'Angers; Yi-De Liu, de la National Taiwan University, i Chi-Fan-Li, exposa la gestió turística del paisatge cultural de la Vall del Loira.

Les diferents temàtiques del volum engloben, doncs, aspectes d'actualitat i de rellevància en la gestió del turisme cultural, i contribueixen a la creació d'una plataforma de coneixement especialitzat i actual des del CETT. D'aquesta manera, *Tourism & Heritage Journal*, que es pot trobar en índexs i en portals d'accés obert d'àmbit internacional com el DOAJ, Racó, Latindex, Miar i Dulcinea, es consolida i guanya reconeixement.

Més informació:

<http://revistes.ub.edu/index.php/tourismheritage>

ARA, Journal of Tourism Research, la revista d'investigació en turisme

El 2019-2020 ha estat un curs de canvis estructurals per a la revista d'investigació en turisme *ARA, Journal of Tourism Research*, editada per la Fundación Global Democracia y Desarrollo (Funglode), de la República Dominicana, i el CETT-UB. Entre els canvis rellevants, destaca la incorporació del Dr. Daniel Imbert-Bouchard Ribera com a responsable acadèmic de la revista, així com el canvi en la periodicitat i seqüència de la publicació respecte als números anteriors. Així, a partir del curs 2020-2021, el format de publicació dels articles serà contínua.

Es preveu que a finals del 2020 es publicaran fins a 8 articles sobre temàtiques com ara: l'aplicació de càlculs per a la implementació de sistemes d'aforament en espais turístics, mitjançant l'aportació de casos d'estudi i aproximacions teòriques; la identificació d'impactes derivats de l'activitat turística en espais naturals, amb la reflexió sobre la necessitat de dur a terme una gestió sostenible dels recursos; la percepció dels residents com a quelcom indispensable per als processos de governança turística, o diferents aportacions sobre la transformació que experimenta el sector amb l'entrada del fenomen *smart* en els processos de gestió, tant en empreses com en destinacions.

En definitiva, amb els canvis, la revista *ARA* segueix avançant per consolidar-se com un referent de divulgació científica per als propers anys, i aposta per continguts que s'acostin cada cop més al component més territorial del turisme, sense perdre la transversalitat que caracteritza el sector.

Més informació: revistes.ub.edu/ara

La recerca i el coneixement expert. El foment de la investigació i la innovació

Una de les raons de ser del CETT és la generació i transmissió de coneixement expert en turisme, hoteleria i gastronomia. Aquesta aposta es fa realitat a través dels tres Grups de Recerca, en què els experts del CETT desenvolupen projectes de recerca turística amb la finalitat d'aportar coneixement expert i innovacions que permetin al sector mantenir i millorar la competitivitat. També s'impulsa la col·laboració en recerca amb el sector privat i les administracions turístiques, i l'establiment d'acords d'investigació conjunta amb universitats d'abast internacional.

Els Grups de Recerca

Els avanços del CETT en matèria de recerca aplicada i transferència de coneixement es tangibilitzen en els tres Grups de Recerca (GR) propis que s'han configurat d'acord amb els àmbits d'expertesa prioritaris per a la institució:

- **TURCiT (Grup de Recerca Turisme, Cultura i Territori)**
 - Compta amb la participació de 17 professors.
 - Les línies de recerca del TURCiT són Turisme i Territori, Turisme Cultural, Turisme Educatiu, Turisme Cinematogràfic i Turisme Enogastronòmic.
- **GRATiR (Grup de Recerca Allotjaments Turístics i Restauració)**
 - Hi participen 10 professors.
 - Les línies de recerca són Estratègia, Rendiment i Productivitat en Allotjaments Turístics i Restauració, i Sostenibilitat en Allotjaments Turístics i Restauració.

• **GRCiG (Grup de Recerca Cuina i Gastronomia)**

- Compta amb la participació de 9 professors.
- Les tres línies de recerca del GRCiG són Innovació Gastronòmica, La Salut en l'Entorn de la Restauració i Patrimoni Culinari.

Cal destacar que, des de l'any 2017, tant el TURCiT com el GRATiR són Grups de Recerca Emergents Reconeixuts per la Generalitat de Catalunya.

Les dades

En les següents pàgines es defineixen els tres Grups de Recerca del CETT i s'exposa un resum de les dades globals de cadascun d'ells durant el curs 2019-2020, de setembre de 2019 a agost de 2020.

Cada GR disposa de la seva pròpia memòria d'activitats del curs 2019-2020, que es pot consultar a la respectiva pàgina web. En aquests documents s'especifiquen les següents dades:

- Direcció i participació en projectes d'investigació competitiu.
- Participació en contractes d'investigació i transferència d'especial rellevància amb empreses i/o administracions.
- Publicacions (en revistes científiques, de llibres i capítols de llibre, altres publicacions, i amb avaluació externa resultant de congressos).
- Participació en congressos.
- Estadies en centres de recerca.
- Tesis doctorals.
- Direcció de Treballs de Final de Grau i de Treballs de Final de Màster.

- Activitats formatives fora de la docència habitual.
- Altres accions.
- Presència als mitjans de comunicació.

En aquestes dades no s'inclou la docència vinculada a l'activitat habitual dels membres del Grup, tant en l'àmbit dels graus i màsters del CETT com de la UB. D'altra banda, la presència als mitjans de comunicació no comptabilitza en el resum total d'accions perquè es consideren accions de difusió i no de recerca pròpiament dites.



TURCiT

Durant el curs acadèmic 2019-2020, el TURCiT ha desenvolupat un total de 105 accions, una xifra molt destacable tenint en compte la situació derivada de la COVID-19, que ha originat, entre molts altres aspectes, una reducció important pel que fa a congressos i publicacions. Les accions s'han desplegat en les 5 diverses línies de recerca: Turisme i Territori, Turisme Cultural, Turisme Educatiu, Turisme Cinematogràfic i Turisme Enogastronòmic. Amb relació als indicadors utilitzats, i a més dels que s'especifiquen en la pàgina anterior, en aquest període només s'han inclòs els treballs finals de Grau i de Màster que han fet una aportació rellevant.

Entre els fets més destacats del curs, cal mencionar la continuïtat del projecte sobre Indicadors de sostenibilitat turística en entorns urbans, que, vinculat a l'Ajuntament de Barcelona, desenvolupa un sistema d'indicadors internacional per mesurar la contribució de les destinacions turístiques als 17 ODS. A més, s'elaboren informes periòdics d'anàlisi de l'evolució de la sostenibilitat turística a la destinació Barcelona. També han finalitzat dos dels grans projectes de recerca i transferència del Grup dels darrers

anys: el vinculat a la xarxa de treball Ciudad Educadora y Turismo Responsable. El patrimonio como valor identitario de una ciudad, i el projecte europeu EMbleMatiC Mediterranean Mountains as Coastal Destinations of Excellence.

Entre les noves iniciatives, destaca la de la creació de nous imaginaris, vinculada a l'Ajuntament de Barcelona. A partir de la mesura del Govern municipal, "Creació de nous imaginaris i contingut per a la millora de la mobilitat i sostenibilitat turística", presentada el gener de 2020, es planteja un projecte de recerca i transferència que té com a principal objectiu aprofundir en la intersecció entre les indústries creatives i el turisme, per tal de possibilitar i facilitar l'interès dels visitants cap als espais propis de les indústries creatives.

Quatre membres del Grup estan involucrats en projectes de recerca competitiu R+D: les doctores Alexandra Georgescu i Maria del Pilar Leal, i el Dr. Jordi Arcos participen en el projecte Patrimonio inmaterial y políticas culturales: desafíos sociales, políticos y museológicos, liderat per la Facultat de Geografia i Història de la Universitat de

Apartats / Línies	Turisme i Territori	Turisme Cultural	Turisme Educatiu	Turisme Cinematogràfic	Turisme Enogastronòmic	Total
Dir. i partic. en proj. d'inv. competitiu	4	1	1	1	0	7
Partic. contractes inv. i transf. rellevants...	1	1	1	0	0	3
Publicacions en revistes científiques	1	2	1	0	0	4
Publicacions de llibres i capítols	0	3	0	1	0	4
Altres publicacions	0	1	0	6	0	7
Participació a congressos	18	6	6	8	2	40
Estades en centres de recerca	0	1	1	0	0	2
Tesis doctorals	2	1	1	1	0	5
Direcció de TFG i TFM	2	5	1	2	0	10
Activ. format. fora docència habitual	1	1	0	0	0	2
Altres accions	4	17	0	0	0	21
Total	33	39	12	19	2	105
Presència a mitjans de comunicació	4	8	3	21	2	38



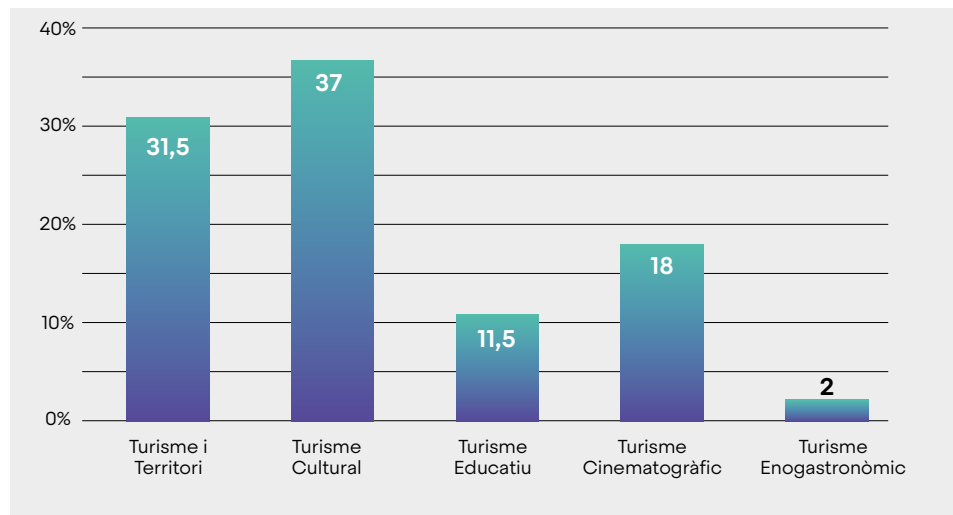
Barcelona. El Dr. Eugeni Osácar participa en el projecte R+D FA-CES. Las ciudades españolas en la ficción audiovisual. Registro documental y análisis territorial y audiovisual, liderat per la Facultat d'Humanitats, Comunicació i Documentació de la Universidad Carlos III de Madrid.

Pel que fa a les publicacions, destaquen estudis en revistes científiques, com ara “Assessing Literary Heritage Policies in the Context of Creativa Cities”, del Dr. Jordi Arcos-Pumarola, publicat a *Journal of Spatial and Organizational Dynamics*; “Creación de un paisaje sonoro como herramienta de mediación y de experiencia de visita. El caso del Castell de Cardona”, coescrit per la Dra. Alexandra Georgescu i publicat a *ROTUR, Revista de Ocio y Turismo*. Entre els capítols de llibre, destaca l'escrit pel Dr. Eugeni Osácar sobre turisme cinematogràfic, en el llibre de referència sobre l'activitat turística espanyola, que publica anualment Síntesis i l'AECIT.

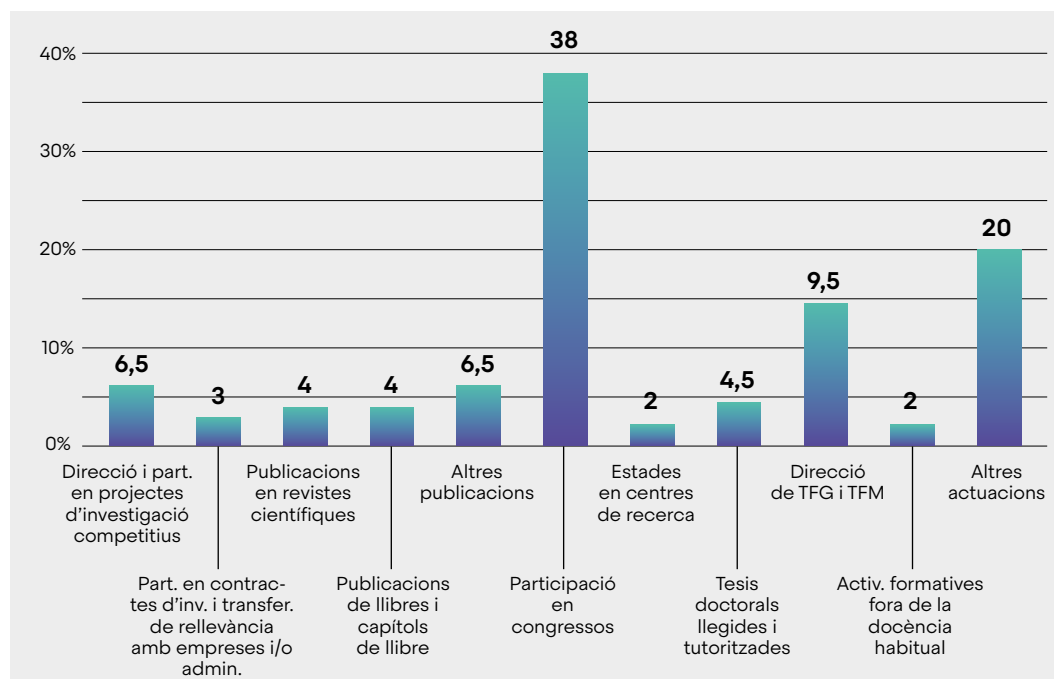
Així doncs, les accions de recerca dutes a terme pel TURCiT confirmen el paper del Grup com a generador de coneixement acadèmic i agent clau per a la transferència d'aquest coneixement al sector turístic.

Més informació:
<http://www.cett.es/acetct/>

DISTRIBUCIÓ D'ACTIVITATS PER LÍNIES DE RECERCA



DISTRIBUCIÓ D'ACTIVITATS PER APARTATS



GRATiR

Durant el curs acadèmic 2019-2020, el GRATiR ha conduït un total de 34 accions investigadores, 29 de les quals corresponen a la línia d'investigació Estratègia, Rendiment i Productivitat en Allotjaments Turístics i Restauració, i 5 que s'inscriuen dins la línia Sostenibilitat en Allotjaments Turístics i Restauració. Les activitats investigadores de la primera línia volen contribuir a conèixer millor el funcionament i les estratègies de les empreses del sector per millorar-ne el rendiment i la productivitat; mentre que les de la segona línia volen aportar coneixement que permeti establir la viabilitat de seguir els principis empresarials lligats a la sostenibilitat, així com identificar quins són els beneficis que se'n deriven per a les empreses del sector i per a la societat en general.

Amb relació als indicadors utilitzats, i a més dels que s'especifiquen en la pàgina 63 només s'han incorporat els treballs finals de Grau i de Màster els tutors respectius dels quals han considerat que han fet una aportació rellevant per a alguna de les línies de recerca del GRATiR.

Entre els fets més destacats del curs, destaca l'impuls de l'estudi "L'ús del màrqueting digital en el sector de l'allotjament turístic a Catalunya". Aquest treball ha ana-



litzat tres aspectes del màrqueting digital que són rellevants per als allotjaments turístics, com la integració de factors generadors d'experiències en els seus llocs web, l'ús de les xarxes socials i la utilització dels diferents canals digitals de distribució. Per dur a terme l'estudi s'ha obtingut una mostra de gairebé 1.500 establiments que inclouen hotels, apartaments, pensions, càmpings, empreses comercialitzadores d'habitatges d'ús turístic i allotjaments de turisme rural. Els resultats de l'estudi suggereixen oportunitats de millora per al sector i s'han publicat en un informe digital accessible al lloc web del GRATiR. A més, la investigació també s'ha presentat en diferents jornades, com ara l'organitzada per la Fundació Jordi Comas Matamala al Caixafòrum de Girona el novembre de 2019, o l'Observatori CETT celebrat a Barcelona el març de 2020.

Apartats / Línies	Estratègia, Rendiment i Productivitat en Allotjaments Turístics i Restauració	Sostenibilitat en Allotjaments Turístics i Restauració	Total
Participació contractes inversió i transferència rellevants...	1	0	1
Publicacions en revistes científiques	1	0	1
Publicacions de llibres i capítols	3	0	3
Participació a congressos	20	4	24
Direcció de TFG i TFM	1	0	1
Altres accions	3	1	4
Total	29	5	34
Presència a mitjans de comunicació	28	2	30

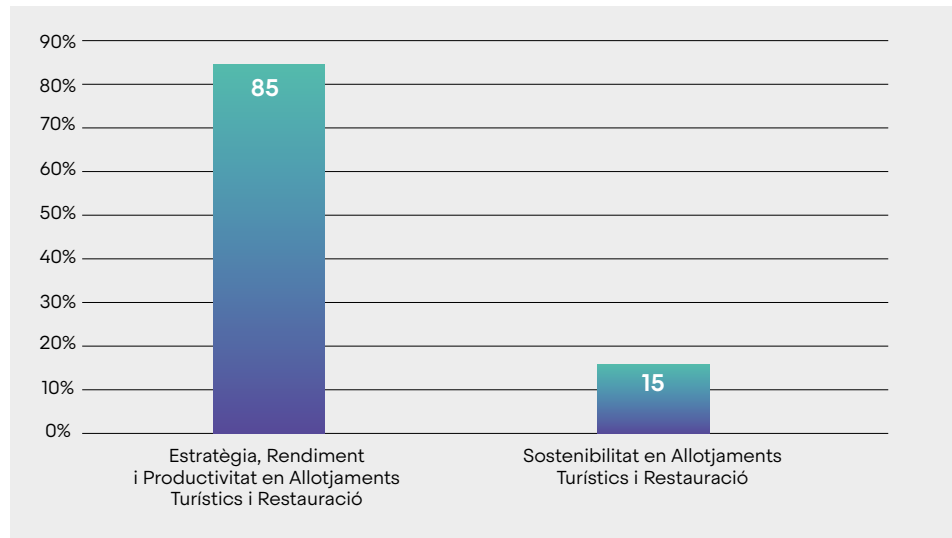
D'altra banda, cal afegir que la situació generada per la COVID-19 també ha marcat la investigació duta a terme pel GRATiR durant el curs acadèmic 2019-2020. Per exemple, s'ha publicat un capítol de llibre on es proposen accions per accelerar la recuperació del turisme -incloent-hi el sector hotelier-, en l'era post-COVID-19. Així mateix, s'ha dut a terme un estudi que examina algunes reaccions inicials de la indústria hotelera espanyola envers la irrupció de la pandèmia.

Les accions de recerca dutes a terme pel GRATiR confirmen, doncs, que tot i la difícil situació derivada de la COVID-19, el paper del Grup com a generador de coneixement acadèmic i agent clau per a la transferència d'aquest coneixement al sector dels allotjaments turístics i de la restauració.

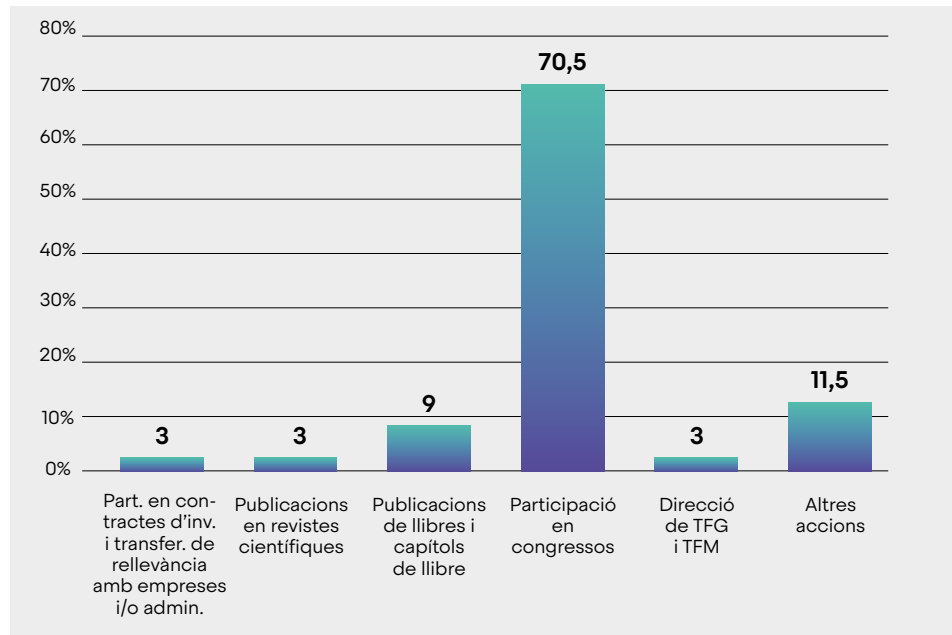
Més informació:

<https://www.cett.es/ca/recerca/grups-de-recerca/allotjaments-turistics-i-restauracio/presentacio>

DISTRIBUCIÓ D'ACTIVATS PER LÍNIES DE RECERCA



DISTRIBUCIÓ D'ACTIVATS PER APARTATS



GRCiG

El curs 2019-2020, el GRCiG ha comptat amb tres línies de recerca –Innovació Gastronòmica, La Salut en l’Entorn de la Restauració i Patrimoni Culinari– i ha desenvolupat un total de 15 accions, fet que suposa un decrement considerable amb relació al curs anterior, a causa fonamentalment de la impossibilitat de realització d’alguns esdeveniments i projectes de recerca per la situació generada per la COVID-19. Malgrat això, s’ha consolidat la feina feta els darrers anys, atès que el Grup ha estat convidat a diferents conferències i grups de treball, per part d’entitats de recerca de prestigi.

El GRCiG desenvolupa projectes d’investigació, focalitzant els esforços per establir pautes per al desenvolupament d’una metodologia de recerca en el món culinari i gastronòmic que inclogui les seves diverses vessants. El grup aposta per la recerca i la innovació culinària dirigida a la seva aplicabilitat al sector professional, tenint en compte el món acadèmic, per poder ser el motor que estimuli les sinergies entre aquests àmbits i, molt especialment, el context expert que faciliti de manera natural als futurs professionals aproximar-se al terreny de la investigació i la recerca en matèria de cuina i gastronomia.

L’objectiu del GRCiG és poder ser generador i transmissor de coneixement expert al sector de la cuina i la gastronomia per tal de donar resposta als reptes actuals



i de futur en la vessant de la investigació, i contribuir en la generació del nou llenguatge investigador en la ciència culinària i en el món gastronòmic.

Entre les accions dutes a terme el curs 2019-2020, cal destacar el tancament del projecte BRAAVA, després de 4 anys (durant el darrer trimestre de 2020 es prepararà la documentació de transferència de coneixement). Aquesta línia té seguiment amb la generació de nous productes d’acord amb l’aprofitament i l’estudi de les possibilitats gastronòmiques i la posada en valor de cultius d’alt valor mediambiental. S’han iniciat els estudis amb la prospecció mitjançant el format de TFG. Aquest procés, més els estudis de l’aplicació dels enzims en l’alta gastronomia, ha permès donar impuls a la línia de recerca en innovació culinària aplicada al món empresarial, en aquest cas amb la participació de l’empresa Gastrocultura Mediterrànea, amb la qual s’ha firmat un conveni de col·laboració.

Apartats / Línies	Innovació Gastronòmica	La Salut en l’Entorn de la Restauració	Patrimoni Culinari	Total
Dir. i partic. en proj. d’inv. competitiu	1	0	0	1
Partic. contractes inv. i transf. rellevants...	3	1	0	4
Participació a congressos	5	1	0	6
Direcció de TFG i TFM	2	1	1	4
Total	11	3	1	15

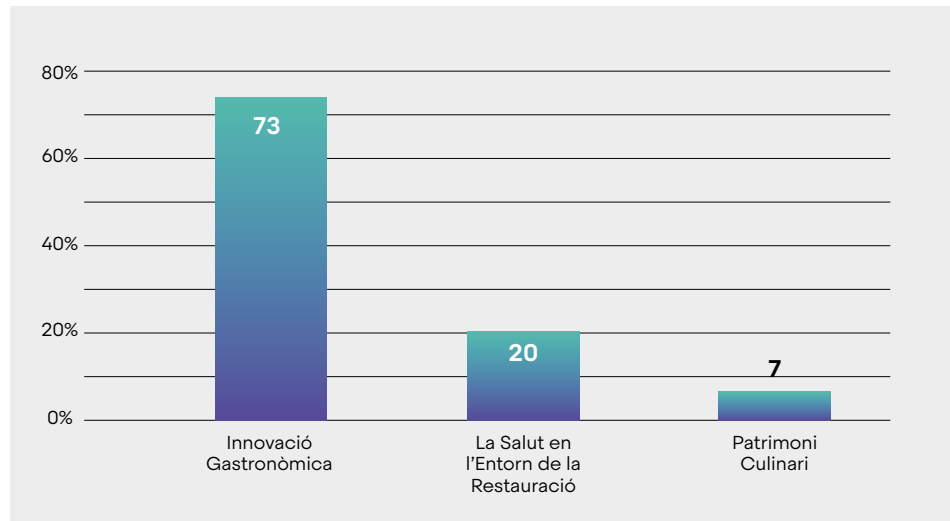


I és que les accions de recerca dutes a terme pel GRCiG confirmen el paper del Grup com a generador de coneixement acadèmic i agent clau per a la transferència d'aquest coneixement al sector de la cuina i la gastronomia. En aquest sentit, un fet remarcable amb vista al futur és l'augment de la demanda de la participació del Grup en projectes liderats per centres de recerca reconeguts.

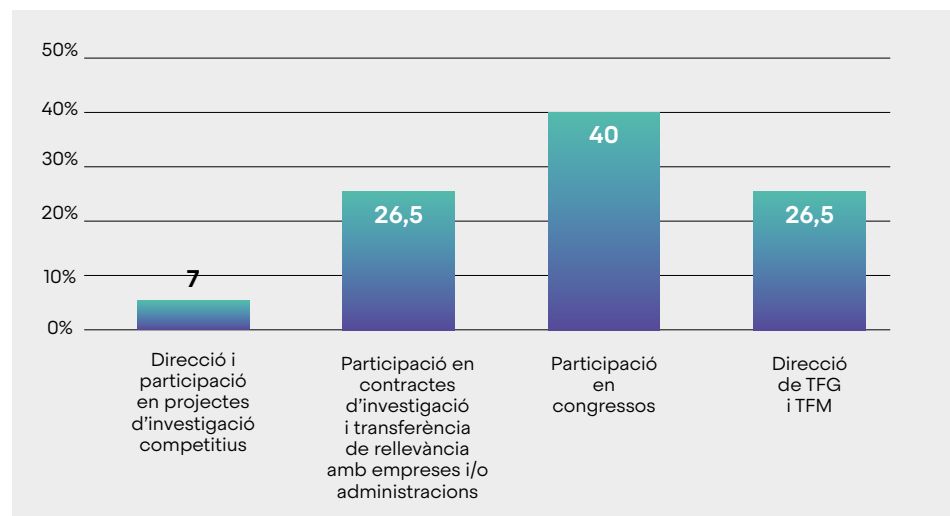
Més informació:

<https://www.cett.es/ace-cuina/>

DISTRIBUCIÓ D'ACTIVITATS PER LÍNIES DE RECERCA



DISTRIBUCIÓ D'ACTIVITATS PER APARTATS





07

LA COVID-19

La resposta davant
la incertesa

La gestió eficient davant un context incert

La situació d'absoluta excepcionalitat viscuda en aquest curs a partir del mes de març de 2020 i generada per la COVID-19 ha comportat per al CETT una urgent i necessària adaptació al nou context, per garantir el seguiment de la formació a l'alumnat (vegeu la pàgina 78), així com la preservació de la salut i la seguretat de tota la comunitat CETT. Aquesta gestió eficaç, canviant segons l'evolució de la pandèmia, ha estat possible gràcies a la implicació, participació i col·laboració de tot l'equip que forma part del centre, amb confiança, cohesió i suport mutu.

Les mesures implementades pel Govern central i per la Generalitat de Catalunya van obligar a ajornar o cancel·lar nombrosos esdeveniments, sortides formatives, pràctiques en empreses i activitats relacionades amb la recerca. No obstant això, des de mitjan març de 2020 i immediatament després de la declaració d'estat d'alarma, el CETT ja va començar a implantar la formació en format no presencial, gràcies a un model pedagògic que integra tecnologies educatives, metodologies actives i les eines digitals necessàries per a un aprenentatge complet.

Durant els mesos en què ha estat necessària, aquesta formació *online*, que s'ha realitzat a través del Campus Virtual i les plataformes contractades *ad hoc*, ha garantit la mínima afectació al compliment dels objectius del curs i del calendari acadèmic. D'altra banda, s'han incrementat els sistemes de reforç dels continguts impartits, així com les accions d'orientació i tutories acadèmiques per als estudiants que ho han requerit.

Més enllà de la formació, i en el marc de la responsabilitat social empresarial i del compromís del CETT amb la societat, la sostenibilitat i la connexió entre persones com a pilars fonamentals, durant la pandèmia la Residèn-



cia Àgora BCN i l'Hotel Alimara Barcelona han desenvolupat un paper important en l'àmbit social. L'Hotel, que va haver de tancar les portes al març, iniciava a finals d'aquell mes una nova etapa com a Hotel Salut, que es va desenvolupar durant dos mesos (vegeu l'apartat "Accions" de les següents pàgines). Àgora BCN també va mantenir els serveis, garantint la salut dels residents.

La gestió global, doncs, ha permès respondre amb eficàcia a un context complex, en què s'han posat de manifest valors tan arrelats al CETT com l'esforç, la flexibilitat, la capacitat de resiliència, la col·laboració i la unió de totes les persones que se'n senten participants.

Comunicació efectiva

Des d'inicis del mes de març de 2020, des de Gerència del CETT i a través dels diferents canals de comunicació del centre, s'han emès comunicats a la comunitat CETT sobre la COVID-19 i la seva afectació. S'ha aconsellat el seguiment de les recomanacions i indicacions del Departament de Salut i de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), s'ha informat constantment sobre la situació al CETT, i s'ha activat un compte de correu electrònic (consellsalut@cett.cat) per poder atendre possibles consultes i dubtes dels membres de la comunitat CETT sobre aquestes qüestions.

En aquest sentit, el CETT, seguint el seu compromís amb l'alumnat, els professionals i la societat, i amb la voluntat d'exercir una màxima transparència i aplicació del Codi Ètic, ha informat sobre qualsevol novetat a la insti-

tució que pogués afectar la comunitat CETT, sobre les mesures i/o recomanacions que s'han anat prenent pel que fa a aquest aspecte, i s'han indicat els enllaços de consulta del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, el Govern d'Espanya i l'Organització Mundial de la Salut pel que fa a la prevenció del virus i per poder ampliar la informació sobre la pandèmia.

A més, i per part de la Dra. Maria Abellanet, CEO del CETT, s'han enviat missatges d'agraïment, suport i confiança a tota la comunitat CETT, per haver fet possible dur a terme la missió del centre conservant l'optimisme en circumstàncies adverses i inesperades, i per la disposició i actitud davant una situació tan complexa i nova.

Protocols i mesures per garantir els compromisos CETT

El 12 de març, i atenent les directrius rebudes des del Govern de la Generalitat de Catalunya per controlar l'expansió del virus, el CETT va comunicar l'aturada de l'activitat docent presencial al CETT a partir del 13 de març, fins a nou avís. Paral·lelament a l'activació del Pla de contingència del CETT, d'acord amb el compromís amb la formació i amb l'alumnat, i gràcies a l'experiència en metodologies en línia, es va garantir la impartició dels diferents serveis de formació i docència a través del Campus Virtual, amb la qualitat acadèmica pròpia del CETT.

Es van suspendre les activitats acadèmiques presencials i les pràctiques en empreses, es va garantir als docents l'exercici de les seves funcions de docència en línia, les de gestió i recerca des del CETT o via remota, i l'activitat dels diferents serveis del CETT i de l'equip i personal de servei implicat, en un exercici de coordinació entre Gerència, Direcció Acadèmica, Coordinació d'Estudis i la resta de departaments. Alhora, es va garantir poder fer tot tipus de gestions per via telemàtica per tal d'evitar la propagació del virus i garantir al màxim la seguretat de tota la comunitat.

El Pla va tenir continuïtat durant la pròrroga de l'estat d'alarma, amb l'ampliació del confinament a tots els treballadors no essencials des del 30 de març, i les successives fases decretades pel Govern.

A partir del 18 de maig, la Fase intermèdia decretada a Barcelona va incloure l'obertura dels centres educatius per a tasques de desinfecció i administratives. En aquest context, el CETT va preveure la reincorporació progressiva a partir del dia 25 de maig i en un horari de 8.00 h a 14.00 h dels serveis comuns de gestió (Qualitat, STIC i Administració), *Marketing*, OFE, BAS i Career Services seguint criteris de prudència, seguretat i responsabilitat i amb el protocol Mesures de prevenció per a la represa de l'activitat.

El 8 de juny el CETT va obrir les portes i va reprendre esglaonadament l'activitat presencial, implementant mesures d'actuació i seguint un protocol de màxima prevenció. El centre va elaborar la "Guia de l'alumnat per a la represa de la formació presencial durant la Fase II del pla de desescalada", que es va penjar a l'Espai de l'Estudiant del Campus Virtual i en què s'oferia tota la informació necessària per reprendre l'activitat presencial al centre amb totes les garanties de seguretat.

Al juny es va decidir ajornar tots els actes de graduació fins a l'any 2021, i progressivament es van reactivar les pràctiques formatives en el sector de la restauració i l'hoteleria. També es van reprendre les visites al CETT per a futurs estudiants, amb les mesures de seguretat oportunes. Al juliol es van seguir aplicant les resolucions del Departament de Salut per a la contenció del brot epidèmic de la pandèmia de la COVID-19, mentre que es van reprendre les sortides i visites de l'alumnat dels programes de Màster del CETT que havien estat cancel·lades a causa del confinament provocat per la COVID-19.



Les campanyes #CETTthroughMyHome i #SomFutur

Al març, el Departament de Comunicació del CETT va endegar l'estratègia comunicativa interna #CETTthroughMyHome al web i a les xarxes socials per connectar la comunitat CETT –alumnat, professorat i personal de l'equip– durant els mesos de confinament, mantenir el sentiment de pertinença i transmetre un missatge de positivisme davant la situació generada per la COVID-19. Amb el *hashtag* #CETTthroughMyHome es va animar tothom a unir-se a la campanya per recopilar i compartir a Instagram *stories* i experiències sobre com es vivia el confinament a casa, amb l'adaptació a una nova manera de treballar i/o estudiar amb les eines digitals.

També es van compartir recursos i continguts de valor amb l'objectiu de seguir generant i transmetent coneixement, amb la difusió, per exemple, de comunicats de la Dra. Maria Abellonet, CEO del CETT, comunicats sobre la COVID-19, informacions sobre mesures de seguretat a seguir, recomanacions de les autoritats sanitàries i dades de contacte amb el CETT. A més d'aglutinar informació pràctica per a l'alumnat, al web també s'hi podien trobar idees, recursos i recomanacions, amb continguts elaborats tant per l'equip de comunicació del CETT com per professorat i investigadors i investigadores del centre.

Al mes de juny, amb la tornada progressiva de l'alumnat i l'equip a les aules, la campanya digital #CETTthroughMyHome es va renovar i va passar a ser #CETTisFuture, amb l'adaptació a la nova situació de formació presencial i híbrida. En aquest sentit, es van difondre noves informacions relatives a les mesures i protocols de seguretat al CETT, el model pedagògic, el programa d'ajudes extraordinàries per la COVID-19 i beques de CETT Fundació per a l'alumnat i futur alumnat i les Open Màster Class, per citar alguns exemples.

El portal també va incorporar un accés a la iniciativa en clau d'optimisme #SomFutur, per donar suport al sector i a l'alumnat. Professionals de prestigi, alumnat i professorat del CETT han valorat –a través de diferents vídeos– la importància de la formació en turisme, hoteleria i gastronomia per reinventar els sectors, amb la difusió de missatges positius. #SomFutur compta amb la col·laboració de grans referents com ara Ferran Adrià, fundador d'el·Bullifoundation; Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas, xefs dels restaurants Compartir i Disfrutar**; Fina Puigdevall, xef del restaurant Les Cols**; Cristina Cabañas, presidenta de Guitart Hotels; Octavi Bono, director general de Turisme de la Generalitat de Catalunya, o Marian Muro, directora general de Turisme de Barcelona, entre d'altres.

Accions març-juliol de 2020

L'activitat del CETT i la generació de coneixement expert no s'han aturat durant els mesos en què s'ha decretat l'estat d'alarma i les diverses fases relatives al confinament. Així, s'han dut a terme nombroses accions:

- Després de 25 anys, al març de 2020, l'Hotel Alimara Barcelona va haver de tancar al públic. Al cap d'uns dies, però, obria com a Hotel Salut, posant les seves instal·lacions a disposició del personal sanitari de l'Hospital Universitari Vall d'Hebron i d'altres centres sanitaris de la zona nord de Barcelona. Durant dos mesos –del 26 de

març al 31 de maig- va allotjar un total de 250 professionals de la salut, a més de facilitar 36 llits i 20 supletoris per al pavelló esportiu Vall d'Hebron. Les instal·lacions de l'Hotel Alimara Barcelona es van adaptar amb gran celeritat, tot el personal va rebre formació, i es van transformar espais, processos i serveis seguint els protocols necessaris per preservar la salut i la seguretat de tothom, i per adaptar-se a l'activitat i als torns del personal sanitari que s'hi va allotjar.

- Creació de l'adreça de correu electrònic consellsalut@cett.cat per resoldre dubtes sobre les mesures adoptades al CETT amb relació a la COVID-19.
- Posada en marxa de la campanya #CETTthroughMyHome a les xarxes socials.
- Realització, per part del Servei d'Orientació a l'Estudiant, de sessions informatives *online* per a persones interessades a estudiar el curs vinent al CETT.
- A finals de març i en el marc de #CETTthroughMyHome, publicació per part dels experts de pautes sobre les rutines vinculades al menjar, amb claus per comprar eficientment, reaprofitar aliments i gestionar els recursos, i d'una recepta per al confinament.
- A l'abril, recomanacions dels experts del CETT de 10 pel·lícules i sèries per viatjar durant el confinament, i de 10 pel·lícules per als amants de la gastronomia.
- Presentació al web #CETTthroughMyHome, a l'abril i per part del Dr. Jordi Arcos Pumarola, professor i investigador del TURCiT, de propostes per celebrar des de casa la Diada de Sant Jordi, patrimoni cultural immaterial, com a reconeixement del paper cabdal de la cultura com a estímul de la imaginació.
- Recomanacions de la Dra. Alexandra Georgescu Paquin, professora i investigadora del Grup de Recerca TURCiT del CETT, per practicar el turisme cultural de forma



desmaterialitzada a través d'iniciatives educatives o lúdiques, i d'estratègies que han sorgit o que s'han potenciat en el nou context COVID-19.

- Reflexions, el 17 d'abril i per part del Dr. Oriol Anguera-Torrell, director del GRATiR del CETT-UB, sobre la COVID-19 i la indústria turística catalana al blog del CETT.
- El 24 d'abril, participació de la Dra. Maria Abellanet, en representació del CETT, a la Junta Directiva de Membres Afiliats de l'Organització Mundial del Turisme, per avaluar l'impacte de la crisi de la COVID-19, explicar les iniciatives que s'han dut a terme i aportar contribucions i propostes per poder estructurar la reacció i la recuperació del sector en el marc del Comitè Global de Crisi per al Turisme.
- Conferència "Tomando las riendas de un nuevo día: cambios que han venido para quedarse", a càrrec de Melissa Torres, directora de Career Services, per a Turijobs.
- Reflexió, el 28 d'abril i per part de David Peguero, Corporate Development Director del CETT, sobre les recomanacions per a l'adaptació a la nova realitat del sector de la restauració.
- *Webinars* sobre *soft skills* per a l'alumnat de màsters, amb les sessions "*Mindfulness* executiu i intel·ligència emocional en l'era post-COVID-19", el 29 d'abril, amb el coach Jimmy Pons; i el dia 15 de maig, sobre les claus per innovar en l'empresa d'una manera realista i senzilla, a càrrec de Juantxo Llantada, assessor estratègic.

- Participació en un *webinar* per part de la Dra. Maria del Pilar Leal L., coordinadora de Màsters i Postgraus del CETT, amb la Universitat d'Especialitats Turístiques (UDET) d'Equador, el 30 d'abril. La sessió "Analitzant destinacions *foodies*" va debatre sobre el futur de les destinacions turístiques gastronòmiques a escala local i global i sobre com tornaran a posar-se en valor després de l'aturada generada per la COVID-19.
- Presentació del "Green experience", el còctel innovador creat pel professor del CETT Víctor Laiseca per celebrar el 50è aniversari del CETT i que simbolitza valors propis com ara la innovació i la vocació internacional.
- Intervenció els dies 6 i 7 de maig de la Dra. Maria Abellanet, CEO del CETT, en les jornades "Reactivem-nos", centrades en la reactivació de l'economia i l'anàlisi dels sectors amb un paper fonamental en la recuperació, de la Cambra de Comerç de Barcelona a través de la Llotja Virtual. La Dra. Maria Abellanet va participar al panell dedicat a la reactivació del turisme, que va comptar amb l'assistència de més de 1.100 persones.
- Reflexions de Felipe Celis, professor de Gastronomia i expert en sostenibilitat alimentària del CETT-UB, el 8 de maig, en una sessió en directe organitzada per Makro sobre la sostenibilitat i l'aprofitament alimentari, dues qüestions imprescindibles en l'etapa d'entrada a la "nova normalitat"
- El 12 de maig, difusió per part del Dr. Jordi Arcos Pumarola, professor i investigador del TURCiT del CETT, d'informació sobre el moviment *Urban Sketching*, un fenomen únic que combina art, patrimoni, turisme i interculturalitat, i que és alhora una oportunitat única per viatjar des de casa.
- Trobada virtual entre la Dra. Maria Abellanet i el regidor de Turisme i Indústries Creatives de l'Ajuntament de Barcelona, Xavier Marcé, per compartir reflexions en relació amb el futur del Turisme a la ciutat i la recuperació econòmica post-COVID-19.
- Participació de la Dra. Maria Abellanet en la Taula Sectorial sobre Economia de l'Ajuntament de Barcelona, per elaborar el "Pacte per Barcelona", que ha d'ajudar a la recuperació econòmica i social de la ciutat.
- Presència i sessions informatives virtuals del CETT, del 20 al 24 de maig, a FiraCampusVirtual, la plataforma digital dissenyada per Fira de Barcelona davant la impossibilitat de no poder celebrar el Saló de l'Ensenyament i el Saló Futura, amb l'objectiu que els joves i estudiants puguin orientar el seu futur professional i conèixer l'oferta acadèmica.
- Difusió, a finals de maig, de l'estudi elaborat pel Dr. Oriol Anguera-Torrell, del CETT-UB, i Jordi Vives, professor d'ESADE, en què s'analitza l'impacte de la COVID-19 en la presa de decisions d'inversió a curt, mitjà i llarg termini per part dels establiments hotelers de l'Estat.
- Participació del CETT a la Semana Virtual de Turismo para Todos, Solidario y Sostenible, organitzada per l'Organització Internacional del Turisme Social (ISTO), del 28 de maig al 4 de juny. L'esdeveniment va reflexionar sobre quina havia de ser la transformació del turisme després de la crisi de la COVID-19 perquè el sector es converteixi en un factor per al desenvolupament i benestar de les societats.
- Entrevista a Maria Abellanet, CEO del CETT, a *Smart Travel News*, sobre el context generat per la COVID-19, els canvis en l'àmbit del turisme i la formació, i els aspectes clau que intervindran en l'adaptació a la nova normalitat, entre els quals destaquen la sostenibilitat i la innovació.



- Participació del Dr. Eugeni Osácar, director de recerca del CETT, el 22 de juny, al programa *Catalunya Migdia*, de Catalunya Ràdio, per parlar sobre la possible tornada de turistes a les ciutats després de la COVID-19 i el debat sobre l'*overtourism* i la gestió de l'activitat turística.
- Transformació de [#CETTthroughMyHome](#) en [#CETTisFuture](#), i posada en marxa de la campanya [#SomFutur](#), amb la col·laboració de professionals de prestigi del turisme, l'hoteleria i la gastronomia.
- Entrevista en el programa *De boca a orella* de Ràdio 4 al Dr. Oriol Anguera-Torrell, director del GRATiR del CETT, per parlar sobre els efectes del context que ha generat la COVID-19 en el turisme i el futur del sector.
- Difusió, l'1 de juliol, de l'estudi "Análisis de la comunicación del patrimonio cultural inmaterial en España desde los canales turísticos en época de confinamiento", realitzat per la Dra. Alexandra Georgescu, la Dra. Maria del Pilar Leal L. i el Dr. Jordi Arcos-Pumarola, membres del TURCiT CETT-UB. L'estudi, que s'emmarca en el projecte de recerca "Patrimonio Inmaterial y Políticas Culturales: Desafíos Sociales, Políticos y Museológicos", es va presentar a la jornada virtual "Patrimonio inmaterial: celebraciones confinadas y retos post-COVID-19", que va comptar amb 420 assistents de més de 35 països.
- Entrevista a la Dra. Maria Abellanet al programa *Reset*, de Betevé, per analitzar la reactivació de Barcelona i la recuperació del sector tenint en compte els efectes de la COVID-19.
- Al juliol, presentació de l'estudi "El turisme a l'era post-COVID-19", elaborat per l'Institut de la Digitalització del Turisme Vodafone Business – CETT, i que dona les claus per a la recuperació del sector i els reptes que tenen les companyies en la nova normalitat.
- Divulgació, el 16 de juliol, de l'estudi sobre com han canviat els hàbits de consum alimentari i de turisme durant el confinament, a càrrec de la Dra. Maria del Pilar Leal Londoño, professora i investigadora del TURCiT (Grup de Recerca en Turisme, Cultura i Territori CETT-UB).
- Lliurament en línia, el 21 de juliol i per part del CETT i Coca-Cola, dels premis de la segona edició del concurs *Maridatge Coca-Cola Mix 2020*, en què per la situació causada per la COVID-19, la fase final va tenir lloc en un format no presencial. La iniciativa, destinada a l'alumnat d'hostaleria i restauració de Catalunya, s'emmarca en l'acord de col·laboració entre Coca-Cola i el CETT-UB.
- Article, el 30 de juliol, a càrrec de Núria Guitart Casallerrey i Daniel Imbert-Bouchard, membres del TURCiT, i Enric López, membre del GRATiR, sobre l'*Smart Tourism* i la resiliència del turisme, amb referència al III CETT Smart Tourism Congress Barcelona, projecte vinculat a la Càtedra UB de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT, que ha de tenir lloc al Campus CETT els dies 11 i 12 de novembre, en el marc del curs 2020-2021. El Congrés abordarà, des d'una perspectiva multidisciplinària, les experiències i solucions clau per fer front als reptes de l'*smart tourism* i els impactes derivats de la COVID-19.



La formació no presencial

Una valoració més que positiva de l'adaptació

El balanç del CETT amb relació a la resposta en l'àmbit formatiu a les circumstàncies derivades de la COVID-19 és molt positiu. L'adaptació a la formació *online*, mantenint-ne la qualitat –una qüestió prioritària per al CETT–, ha estat possible gràcies a tot l'equip del centre, implicat i compromès amb el compliment dels objectius del curs amb la mínima afectació possible per a l'alumnat.

El 18 de maig es va publicar a la web del CETT un informe sobre les dades referents a la formació en línia des de l'inici del període en què es va implantar.

Al Grau de Turisme es van dur a terme el 98,75 % de les classes i, d'aquestes, el 77,6 % van ser sincròniques. També ho van ser el 80,95 % de les sessions del Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques, utilitzant les plataformes contractades, i el 93 % de les dels programes de Màsters, que van dur a terme la totalitat de les sessions previstes.

En els cicles formatius d'Hoteleria, l'alumnat va realitzar el 100 % de les sessions previstes, en un calendari especial que es va programar arran de la suspensió de la presencialitat i que va preveure tant la part teòrica com una part de la pràctica. Les sessions amb contingut pràctic, tant del departament de sala com de cuina, es van realitzar a través de diferents plataformes i, en total, es van registrar 123 sessions, que es van posar a disposició de l'alumnat al Campus Virtual. Així mateix, es van realitzar diferents materials de suport com ara vídeos, contingut d'ampliació pràctica o receptaris, i es va fer el seguiment de les activitats a través de diferents canals telemàtics, oferint suport a l'alumnat mitjançant el citat Campus Virtual.

Pel que fa als cicles formatius de turisme, el 67 % de les sessions van ser sincròniques i, d'aquestes, un 30 % es van enregistrar i incorporar al Campus Virtual perquè l'alumnat les pogués consultar. Les sessions restants van ser classes asincròniques, de realització de treballs i activitats a través del Campus Virtual, i altres modalitats com ara llibres electrònics, exercicis i activitats o treballs col·laboratius.

D'altra banda, les classes d'idiomes van realitzar totes les sessions previstes (en el cas dels cicles d'hoteleria, el 100 % van ser sincròniques).

Tot i el canvi en el format de la docència, l'assistència a tots els programes va ser molt alta, i va igualar la presencial. A més de disposar de tots els materials, tot l'alumnat va tenir accés a la interacció amb el docent en temps real, mantenint el contacte que es duu a terme en el format presencial, i va poder accedir als vídeos de les sessions realitzades.

El centre universitari també ha donat resposta als estudiants que han de dur a terme el lliurament i la defensa dels Treballs Finals de Carrera, així com alternatives per a les sessions pràctiques que preveuen les formacions. Quant als alumnes que realitzaven o tenien previst realitzar pràctiques externes, l'equip de Career Services del CETT i les coordinacions d'estudis analitzen cada cas de manera individual per trobar oportunitats i realitzar-les tan bon punt sigui possible. També es va treballar per si calia realitzar les avaluacions finals en format no presencial.

L'adaptació del professorat a les mesures de la COVID-19

La impartició de la formació i la transmissió de coneixement a través dels canals *online* va suposar, per al professorat del CETT, no només haver d'adaptar part dels continguts i ampliar el coneixement d'eines pedagògiques, sinó també afrontar aspectes com ara la pèrdua de contacte amb l'alumnat o la gestió emocional de la incertesa inicial associada al confinament. L'enginy a l'hora d'enfocar les classes, l'empatia amb les diferents realitats i situacions viscudes, o la creativitat han estat aliats durant aquests mesos.

Fruit d'aquesta situació, el CETT va publicar, al maig, una sèrie de [reflexions a càrrec del professorat](#).





08

**LA RESPONSABILITAT
SOCIAL EMPRESARIAL**

Un compromís
fundacional

La política de responsabilitat social al CETT

Al CETT, la responsabilitat social corporativa o empresarial (RSE) forma part del compromís fundacional i permet fer-lo realitat. A la institució s'orienta l'esforç i el treball a assolir un sector més compromès amb la societat i les persones; es potencia la iniciativa, la integritat i l'autodesenvolupament, i es treballa en equip en un context internacional, mantenint el compromís amb el país.

L'eficiència es tradueix en competitivitat, un tret fonamental per garantir la continuïtat del CETT, que reinverteix els resultats en la formació i en la comunitat. En aquest sentit, CETT Fundació, constituïda l'any 2000, garanteix i promou la perdurabilitat d'aquesta filosofia i compromís fundacional, mitjançant, per exemple, l'atorgament de beques, mentre que un altre dels exponentes d'aquesta filosofia és el fet que no es reparteixin dividendes.

En aquest context, la RSE es concep al CETT com una eina de millora corporativa integrada en la seva filosofia i cultura. Assolir-la suposa fer un pas més pel que fa a la seva competitivitat, valor i posicionament empresarial, i el de la comunitat que el forma. Alhora, és una oportunitat perquè, mitjançant la seva aplicació en molts àmbits i nivells de l'organització on cal que les fites de RSE es facin conscients i siguin compartides, es desenvolupi la pròpia responsabilitat social individual (RSI), generant complicitats destinades a una millora contínua i afavorint la participació de tot l'equip.

La RSE és una filosofia al CETT, una actitud interior, un denominador comú a l'hora de transmetre el compromís amb la societat a través de la pròpia feina. A més, com a institució de formació, es fa incís en la responsabilitat de treballar, amb els estudiants i des de diferents perspectives, els valors de la responsabilitat social que hauran de desenvolupar en les activitats acadèmiques i de



relació, i en l'activitat professional. Tota la comunitat CETT (alumnat, residents, professorat, professionals...) manté un compromís individual per compartir criteris i sensibilitat en matèria de RSE, i s'implica i participa en l'actual programa d'implantació que es porta a terme.

Les fites i les accions de RSE

Des dels inicis, el CETT s'ha proposat assolir fites de RSE, una actitud que s'ha desenvolupat progressivament gràcies a diverses accions i mesures emmarcades en aquest sentit, que s'intensifiquen assolint nous compromisos, en la línia de treball cap a l'excel·lència i amb una visió a llarg termini des d'una mirada responsable. El CETT també disposa d'un Codi Ètic i de Bones Pràctiques, amb la voluntat de complir la legislació vigent, les recomanacions dels poders públics, la responsabilitat social i el correcte comportament professional corporatiu.

El comitè de RSE

El Comitè de RSE del CETT està format per voluntaris de l'equip del CETT que organitzen i gestionen les diferents accions en aquesta matèria que es realitzen o promouen des del Grup. Durant l'exercici 2019-2020 ha estat format per: Josep M. Arcos, Melanie Arostegui, Carme Cassà, Marta Cusó, Rachel Mantiñan, Amaya Morago, Montse Noguera, Maria Soy i Gemma Ustrell.

Compromisos

Entenent la RSE com a element estructural fonamental de la cultura empresarial del CETT, es treballa per la millora contínua i per una gestió responsable dels aspectes socials, econòmics i ambientals. El compromís és millorar cada dia la gestió de l'empresa per fer-la més sostenible, amb la voluntat de fer país, entenent el respecte a la llengua com una contribució a la multiculturalitat, pròpia d'una organització amb una marcada orientació internacional i prioritant l'actuació d'àmbit local pel que fa a l'acció social.

El CETT es compromet a aportar valor afegit a l'equip humà, l'alumnat, els residents, els hostes, els proveïdors i les empreses contractades, el sector turístic i hotelier, la comunitat acadèmica i científica, i la comunitat. També es compromet a minimitzar l'impacte ambiental i prevenir la contaminació derivada de les pròpies activitats i serveis. Tot això, en benefici d'un turisme més sostenible i competitiu en els terrenys local i global, motor de desenvolupament econòmic i social.

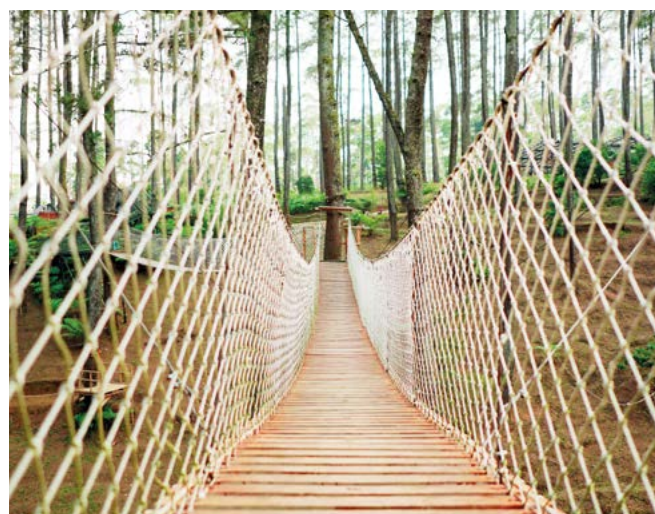
Acord amb l'Institut de Turisme Responsable

El 24 de gener de 2019, el CETT i l'Institut de Turisme Responsable (ITR) van signar el Conveni de Compromís amb la formació, el turisme responsable i els 17 Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS) de l'ONU integrats en l'Agenda 2030. El conveni permet impulsar aquestes vessants a través de la formació: ambdues institucions han de treballar conjuntament per la creació de programes en línia, d'abast nacional i internacional, que tindran com a propòsit comú el desenvolupament i la difusió de la investigació i el coneixement del Sistema de Turisme Responsable, així com dels criteris de sostenibilitat aplicats al turisme a través de la metodologia Biosphere.

En el curs 2019-2020, el CETT s'ha incorporat com a membre de la Xarxa de Solucions pel Desenvolupament Sostenible (SDSN) de les Nacions Unides. Aquesta incorporació permet treballar conjuntament amb d'altres entitats acadèmiques, institucionals, privades i socials amb l'objectiu que el sector turístic contribueixi efectivament a la consecució dels citats ODS i l'Agenda 2030.

La sostenibilitat, en el dia a dia

Des del CETT es vetlla per ser responsables i tenir cura del medi ambient. En aquest sentit, s'incorporen constantment mesures i accions que contribueixen a fer del CETT una organització més sostenible. Durant el curs acadèmic 2019-2020, la disminució global dels subministraments –electricitat, aigua i gas– al Campus CETT ha estat del -20,70 %: consum elèctric (-21,18 %), de gas (-13,56 %) i d'aigua (-16,43 %), xifres que s'han d'analitzar tenint en compte l'impacte de la COVID-19 en l'activitat dels negocis. També cal destacar la instal·lació de dos punts de recàrrega de vehicles elèctrics al pàrquing de l'Hotel Alimara Barcelona i del CETT.



El Sistema Integrat de Qualitat i Medi Ambient

El desenvolupament per part del CETT d'accions sistemàtiques i planificades en matèria de gestió de la qualitat iniciades l'any 1998 es manté amb la finalitat de donar una resposta eficaç a les necessitats i expectatives de la clientela, del personal, dels col·laboradors, dels accionistes, del mercat i de la societat en general.

Amb aquesta voluntat, al llarg dels darrers anys el CETT ha creat un Sistema Integrat de Qualitat i Medi Ambient propi (SIQMAC) que incorpora els requeriments dels sistemes de gestió de la qualitat (basats en la normativa ISO 9001) i del medi ambient (basats en la normativa ISO 14001 i EMAS) acreditats dins de l'organització. Els requeriments s'han adequat a la cultura, política i objectius generals, així com a les expectatives i necessitats dels grups d'interès.



Accions de RSE amb valor

Durant l'exercici 2019-2020, i malgrat la situació derivada de la COVID-19, s'han realitzat nombroses accions en matèria de responsabilitat social corporativa, amb implicació de tota la comunitat CETT. A continuació s'exposen algunes de les més rellevants:

- Iniciatives sostenibles als serveis de restauració del Campus. Per reduir el plàstic, es fa ús d'ampolles d'aigua de vidre retornable i es posen a la venda ampolles de vidre reutilitzables; s'eliminen les ampolles de plàstic de les màquines de vending; s'introdueixen materials biodegradables i reciclats per a l'opció de *take away*, i s'eliminen les tapes de plàstic dels cafès i infusions; i amb relació a les salses envasades, passen a presentar-se en una cistella i no en sobres individuals. A més, l'oferta gastronòmica del Fòrum passa a ser fixa de dilluns a divendres per millorar l'aprofitament alimentari.
- Iniciatives gastronòmiques del CETT-UB amb relació a la IX edició del projecte Tapa Solidària en benefici del Casal dels Infants. Participació de l'Aula Restaurant CETT i el Restaurant Summum, de l'Hotel Alimara.
- Participació i suport, per part d'alumnat del Grau de Turisme i del Màster de Direcció d'Esdeveniments del CETT, en la logística i el control de la travessia solidària Neda el Món Zoggs Illes Medes, els beneficis de la qual es destinen a La Marató de TV3.
- Participació de l'Hotel Alimara a la V edició dels Inter-Hotel Games, una competició esportiva organitzada pel Gremi d'Hotels i destinada a recaptar diners per una causa solidària –en aquest cas, l'entitat Salut Mental de Catalunya. Els Jocs van aconseguir recaptar més de 21.800 euros.



- Participació de tot el col·lectiu CETT en el Gran Recapte d'Aliments de Catalunya, com a voluntariat de recollida i de classificació dels donatius.
- Implicació en la XIII Campanya de Recollida de Joguines i de material educatiu nou organitzada pel Vicerectorat d'Igualtat i Acció Social de la UB, juntament amb la Fundació Solidaritat UB i la Creu Roja Joventut.
- Organització al Campus CETT d'una venda solidària de berlines i *smoothies* solidaris preparats pels alumnes de l'Escola Tècnica Professional del CETT, i de clauers solidaris elaborats per residents d'Àgora BCN, en benefici de La Marató de TV3 i Catalunya Ràdio, i amb l'objectiu de recollir recursos econòmics per a la investigació de malalties minoritàries.
- Col·laboració solidària entre l'Hotel Alimara Barcelona i Nutrició Sense Fronteres per a l'elaboració de part del menú de Nadal dels usuaris del CAS de Ciutat Vella.
- Realització d'un taller formatiu de Masses per a joves del Casal dels Infants que es formen com a ajudants de cuina.
- Iniciativa personal d'un estudiant del Màster Oficial de Direcció Hotelera i de Restauració, amb la creació de la campanya solidària 50 cèntims/1 àpat, destinada a recollir donacions privades per servir 500 àpats diaris per a persones amb risc d'exclusió social.
- Elaboració, per part de Felipe Celis, professor de gastronomia del CETT i expert en sostenibilitat alimentària, i Gaby Susanna, de la Plataforma Aprofitem els Aliments, de la guia de bones pràctiques "12 pasos para un catering + sostenible", amb l'objectiu de donar eines i solucions als equips de serveis de càterring per oferir un servei més sostenible i responsable.
- Participació del Grup de Recerca TURCiT a les jornades de formació en línia "Apropar-se al Sud", organitzades per SETEM Catalunya i vinculades al programa dels seus

campes de solidaritat, amb la ponència sobre ètica i turisme de voluntariat "L'ètica de la solidaritat".

- Realització per part de José Antonio Pérez-Aranda, director de l'Escola Universitària CETT-UB, amb Montserrat Boronat-Navarro, professora del Departament d'Administració d'Empreses i Màrqueting de la Universitat Jaume I de Castelló de la Plana, de l'estudi "Analyzing Willingness to Pay More to Stay in a Sustainable Hotel".

D'altra banda, el CETT ha divulgat, mitjançant la web, comunicats relacionats amb temàtiques com ara la responsabilitat amb relació als hàbits alimentaris –amb consells per a un consum sostenible en tot tipus de cuines, amb vista a evitar el malbaratament i minimitzar l'impacte mediambiental i econòmic derivat d'aquests hàbits. Pel que fa a la situació de confinament derivada de la COVID-19, experts del CETT han donat a conèixer pautes sobre les rutines vinculades al menjar, amb claus per comprar eficientment, reaprofitar aliments i gestionar els recursos.

També arran del context que ha generat la COVID-19, durant uns mesos l'Hotel Alimara Barcelona ha posat les seves instal·lacions a disposició de l'Hospital Universitari Vall d'Hebron (vegeu la pàgina 111). L'Organització Internacional del Turisme Social (ISTO) també ha publicat un article del Dr. Jordi Arcos Pumarola, professor i investigador del TURCiT del CETT-UB, en què fa referència a la necessitat de repensar el sector turístic des de la perspectiva ètica, per situar al centre del discurs valors com ara el diàleg, la confiança, l'hospitalitat o la responsabilitat social, redefinir el paper de les empreses turístiques i les administracions, i convertir la situació actual en una oportunitat de transformació. L'ISTO també ha organitzat la Semana Virtual de Turismo para Todos, Solidario y Sostenible, amb l'objectiu de reflexionar sobre com s'ha de transformar el turisme després de la crisi de la COVID-19 perquè el sector esdevingui un factor per al desenvolupament i el benestar. El CETT ha estat present a les sessions, aportant expertesa i coneixement.

CETT Fundació

Garant dels principis i els valors del CETT

CETT Fundació és garant dels principis i valors del CETT, que comparteix. Va ser creada l'any 2000 pel fundador del CETT, Gaspar Espuña, per tal de garantir i promoure la filosofia que ell mateix va inculcar, i té com a objectiu ser un impuls per a la formació, la investigació i el coneixement del turisme, l'hoteleria i la gastronomia.

Es tracta d'una fundació privada, inherent al CETT, oberta, creativa i motor de l'activitat de la institució. Té un fort compromís de responsabilitat social i vetlla per estendre-la a les empreses que componen el CETT i a les accions que emprèn.

La Fundació estén els seus valors i principis no tan sols al CETT, perquè liderin la seva activitat, sinó que n'és exemple aplicant-los i defensant-los en el seu dia a dia.

Principis

- Fomentar més coneixement turístic.
- Impulsar la Ciència del Turisme, mitjançant el foment de la investigació.
- Impulsar el creixement sostenible del turisme, de l'hoteleria i de la gastronomia.
- Potenciar la internacionalització del CETT.
- Mantenir i ampliar la vinculació amb el sector turístic.
- Ajudar l'alumnat en l'ampliació dels seus coneixements.
- Tenir una responsabilitat social.
- Vetllar per la perdurabilitat de les activitats del CETT.

Línies d'actuació

- Formació: impulsa la formació turística, hotelera i gastronòmica, en els seus diferents àmbits.
- Innovació: fomenta iniciatives i projectes innovadors per aportar millores a la gestió turística.
- Investigació i noves tecnologies: dona suport i fomenta la investigació turística i l'aplicació de noves tecnologies.
- Internacionalització: fomenta la col·laboració i la participació del CETT, del seu alumnat i professorat, en projectes internacionals, tant institucionals com privats.
- Vinculació amb el sector turístic: reforça el vincle amb el sector professional i institucional.
- Ajuts a la formació i la investigació: canalitza ajuts o donacions per tal de destinar-los a la formació o a la investigació turística.





S'HAN DESTINAT
226.287 €
en beques atorgades
a la formació

19 anys d'accions

El curs 2019-2020, CETT Fundació, amb seu a Àgora BCN i amb Narcís Coll Ferrer com a president, segueix tenint reptes de futur engrescadors. Com cada any, CETT Fundació convoca nombrosos premis i concursos per estimular la innovació i l'excel·lència en el sector. Compta també amb un programa de beques i programes d'ajuda de continuïtat d'estudis, publica i edita llibres... i col·labora i dona suport a diferents projectes, com ara la Càtedra UB de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT.

En el cas dels guardons, s'organitzen els Premis CETT Fundació Treball de Recerca de Batxillerat, els Premis als Millors Treballs de Final de Graus del CETT-UB, el Premi al Millor Projecte Final de Cicles Formatius de Grau Superior de l'Escola Tècnica Professional del CETT, i els Premis CETT Fundació Projectes Emprenedors en el Sector Turístic, Hoteler i Gastronòmic. Des de l'exercici 2016-2017, aquest certamen té continuïtat amb el posterior *mentoring* del premi, basat en la transferència de coneixement i l'experiència dels professionals per guiar els emprenedors (vegeu l'apartat 10 d'aquesta Memòria).

Amb relació a les nombroses beques que s'atorguen, CETT Fundació disposa, entre d'altres, de Mou-te! Acadèmica i Mou-te! International Internship, per fomentar la mobilitat i la internacionalització de l'alumnat del CETT-UB. També, per citar un exemple, manté un compromís de col·laboració amb el Tecnológico de Monterrey (Nuevo León, Mèxic), en el marc del programa Líderes del Mañana, mitjançant el qual beca durant cinc anys un estudiant d'aquesta institució, finançant el 100 % de la seva formació i residència.



A més, en aquest curs 2019-2020, CETT Fundació, sensible a les conseqüències generades per la COVID-19 i amb la voluntat de facilitar la continuïtat d'estudis dels estudiants del CETT afectats per aquestes circumstàncies, ha aprovat una dotació extraordinària de 50.000 €, que s'ha afegit a les beques de continuïtat d'estudis que atorga anualment i que fomenten l'esforç, la internacionalització i el rendiment tan acadèmic com professional. També s'han modificat alguns requisits i s'ha avançat el període de presentació i de resolució de les beques per poder confirmar l'ajut abans de realitzar la matrícula per al curs 2020-2021.

Amb el ferm convenciment que la formació i la transmissió de coneixement són fonamentals, CETT Fundació ha ampliat el programa d'ajudes que ofereix anualment als estudiants actuals i al futur alumnat, i ha inclòs noves beques per al curs 2020-2021. S'ha creat la Beca Talent de nou accés per a Cicles Formatius de Cuina i Serveis de Restauració i Graus Universitaris, i la Beca Talent de nou accés per a Màsters Universitaris (Graduats de la Unió Europea o Llatinoamèrica).

Més informació:
<https://www.cett.es/cett-fundacio>

Premis de CETT Fundació

Estimulant la innovació*

XIV Premis CETT Fundació Treball de Recerca de Batxillerat

42 treballs es van presentar a concurs en aquests premis destinats a potenciar i fomentar el desenvolupament de la investigació, el coneixement del turisme, l'hoteleria i la gastronomia, i la formació dels estudiants. Els guardons consisteixen, per als autors, en el cost d'uns estudis universitaris o d'un Cicle Formatiu de Grau Superior amb una dotació econòmica màxima, d'una eina electrònica per treballar a l'aula i/o a distància per al professor o tutor del treball de recerca; i d'un val per a material educatiu per al centre educatiu on estudia l'alumne.

Marta Angulo Ballester, de l'Institut Front Marítim de Barcelona, va ser guardonada amb el primer premi per "Ciència Michelin", perquè es tracta d'una recerca amb un gran esperit investigador i amb un rigorós treball de camp portat a terme.

El segon premi va ser per a Lorena Escoda Linares, de l'Institut Julio Antonio de Móra d'Ebre, pel treball "La influència dels sentits quan mengem". El jurat en va destacar el gran nombre d'experiments realitzats, així com la defensa efectiva de la investigació realitzada.

El tercer premi va ser per a Laura Bueno Blanco, de l'INS Ateneu Instructiu de Sant Joan Despí, per "Estar en babia. Una experiència turística". El jurat en va destacar l'originalitat i la creativitat, així com la vinculació entre el turisme rural i la seva aportació a la recuperació econòmica en aquestes zones.

Aquests guardons, organitzats per CETT Fundació i el CETT, estan patrocinats per la Residència Àgora BCN



i compten amb el suport de l'Agència Catalana de Joventut, el Departament d'Ensenyament, el Departament d'Empresa i Ocupació de la Generalitat de Catalunya i la Universitat de Barcelona.

Premis als Millors Treballs de Final de Graus del CETT-UB

Cada any, a fi de potenciar el desenvolupament de la investigació i el coneixement del turisme, l'hoteleria i la gastronomia, CETT Fundació incentiva l'alumnat del Grau de Turisme de CETT-UB i del Grau Interuniversitari (UB-UPC) de Ciències Culinàries i Gastronòmiques del CETT a desenvolupar els Projectes de Final de Grau tot fomentant l'excel·lència acadèmica. Així, pot optar als guardons l'alumnat que, havent presentat el seu Projecte a les convocatòries de febrer, juny o setembre, hagi obtingut la qualificació d'Excel·lent o Matrícula d'Honor i hagi confirmat la seva participació.

El Premi consisteix en una beca de l'import del 1r curs d'un Màster o d'un Diploma d'Extensió Universitària impartit al CETT l'any acadèmic següent, fins a un màxim de 2 alumnes coautors, escollits pels mateixos coautors del Projecte.

El jurat va decidir per unanimitat que el treball premiat fos "Turisme i gènere, implementació a l'aula de la perspectiva feminista", de Núria Abellan, per la seva temàtica innovadora i de gran importància per al futur sostenible del sector, així com per la seva qualitat global.

Amb relació al premi al Millor Treball de Final de Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques, també es va



decidir per unanimitat guardonar les alumnes Ángeles Salazar i Ingrid Oliveras, per “La percepció sensorial del vino: un estudio intercultural entre México y España”. Del treball, el jurat en va destacar la qualitat global, l'ús realitzat de les eines estadístiques i d'una metodologia rigorosa, i l'aportació multicultural, única en el seu camp.

Premi al Millor Projecte Final de Cicles Formatius de Grau Superior de l'Escola Tècnica Professional del CETT

Aquest Premi, adreçat a qualsevol alumne/a de Cicles formatius de Grau Superior de l'Escola Tècnica Professional que presenti el seu Projecte de Final de Cicle superior en el camp del turisme, l'hoteleria o la gastronomia en el corresponent curs acadèmic, consisteix en una beca sobre l'import del primer curs del Grau de Turisme, del Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques, d'un altre Cicle Formatiu o d'un Diploma d'Extensió Universitària impartits al CETT, per a fins a un màxim de dos membres de l'equip que hagi presentat el Projecte.

En la convocatòria del curs 2019-2020, el Jurat va decidir guardonar el projecte “L'olivera”, de Nerea Armenteros Romero i Rebeca Jurado Robles, del Cicle de Tècnic Superior en Direcció de Cuina, per la seva qualitat i rigor, i per la intenció mostrada per les autores de fer-lo realitat.

* CETT Fundació també organitza els Premis CETT Fundació Projectes Emprenedors en el Sector Turístic, Hoteler i Gastronòmic (vegeu l'apartat 10 d'aquesta Memòria).

Avantatges per a l'equip Partícpis de la Comunitat CETT

Tant l'equip que forma el CETT, com el professorat i l'alumnat, gaudeixen d'avantatges pel fet de pertànyer a la comunitat CETT, des de tallers de formació fins a invitacions per a gaudir de diversos esdeveniments i descomptes especials. A continuació s'exposen algunes de les més rellevants del curs 2019-2020:

- Descompte del 10 % en la reserva dels àpats de Nadal i de Cap d'Any a l'Hotel Alimara Barcelona.
- Descomptes relacionats amb diferents empreses col·laboradores.



09

INTERNACIONALITZACIÓ

Presentes arreu
del món

ALUMNAT INTERNACIONAL
35 %

La internacionalització al CETT, eix de l'aprenentatge

Un dels trets característics del CETT i alhora pilar del model pedagògic és l'aposta per la internacionalització, aplicada al llarg de tot l'aprenentatge. A més de potenciar la formació en llengües, s'ofereix a l'alumnat l'oportunitat de realitzar una projecció internacional des del primer dia. D'una banda, les aules són el punt de trobada amb els estudiants internacionals; de l'altra, l'alumnat pot realitzar estades acadèmiques en altres centres, pràctiques en empreses internacionals, fer el TFG en una altra universitat o empresa, i iniciar la seva carrera professional també a l'estranger.

El CETT incorpora International Programs, manté nombrosos convenis amb universitats, centres i institucions internacionals, fomentant les aliances amb *partners* internacionals, i forma part de 13 xarxes i institucions internacionals. A més, el professorat també participa en actes i en programes formatius arreu del món.



69 nacionalitats representades al CETT

El curs 2019-2020, al CETT hi han estudiat 944 alumnes de diferents nacionalitats i procedents de 69 països, que han cursat les diverses formacions que s'hi imparteixen. En aquest exercici, s'ha incrementat la xifra d'alumnat corresponent a les formacions de Grau de Turisme i Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques, dels Cursos d'Extensió Universitària, dels Cicles Formatius de Grau Mitjà, de Formació Contínua i dels International Customized Courses.

D'altra banda, l'alumnat i antic alumnat del CETT és present arreu del món, tant desenvolupant-se acadèmicament com professional.

ALUMNAT ESTRANGER PER CONTINENTS

Alumnat estranger		944
Europa	17 %	163
Amèrica	47,5 %	449
Àsia	34 %	318
Àfrica	1 %	10
Oceania	0,5 %	4
Total països		69



Aliances, convenis i presència internacional

El CETT més universal

Durant l'exercici 2019-2020, el CETT manté vigents amb diferents centres de formació i universitats convenis Erasmus, convenis específics/bilaterals i convenis unilaterals o d'altres característiques. Una part d'aquestes aliances estratègiques fan possible que estudiants d'altres països cursin estudis al Campus CETT-UB, mentre que alumnat del CETT pot seguir-se formant en altres centres, en el marc de diversos programes de mobilitat. A més, també es realitzen intercanvis d'estudiants per potenciar, per exemple, la pràctica de l'anglès. En altres casos, es potencien projectes de formació, recerca i investigació...

Erasmus

MCI Management Center Innsbruck (Àustria); Thomas More University i Vives University College (Bèlgica); Aspira University (Croàcia); Haaga-Helia University of Applied Sciences, JAMK University of Applied Sciences i Lapland University of Applied Sciences (Finlàndia); École Supérieure de Commerce de La Rochelle, Université d'Angers, Université Savoie Mont Blanc, École Ferreries, Ferrandi Paris, i Institut Paul Bocuse (França); Università di Bologna (Itàlia); Klaipeda University (Lituània); University of Stavanger (Noruega); Inholland University of Applied Sciences i Breda University of Applied Sciences (Països Baixos); Instituto Politécnico de Beja i Universidade Europeia de Lisboa (Portugal); Babes-Bolyai University (Romania), i Istanbul Bilgi University (Turquia).

Convenis específics

Victoria University i William Angliss Institute (Austràlia); Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - SENAC i Universidade Anhembí Morumbi (Brasil); Université du Québec à Montréal (Canadà); Hanyang University (Corea del Sud); Universidad San Francisco de Quito (Equador);

Florida Gulf Coast University i Michigan State University (EUA); Taylor's University (Malàisia); Instituto Tecnológico de Monterrey, Universidad Anáhuac Cancún, Universidad Anáhuac Mayab, Universidad Anáhuac México Norte, Universidad Anáhuac Querétaro, Universidad de Monterrey - UDEM, Universidad Intercontinental, Escuela Bancaria y Comercial, Universidad del Claustro de Sor Juana, Universidad Panamericana i Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla (Mèxic); Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (Perú); Universidad del Este, Sistema Universitario Ana G. Méndez (Puerto Rico, EUA); North-Caucasus Federal University (Rússia); HES-SO Haute École Spécialisée de Suisse Occidentale (Suïssa); Srinakharinwirot University - International College for Sustainability Studies (Tailàndia), i Shanghai International Studies University - Xianda College i Hong Kong Polytechnic University (Xina).





Study Abroad

Grenoble Ecole de Management i Institut National de Formation et d'Application - INFA (França); ASA Academic Studies Abroad, ISA International Studies Abroad, SAI Programs, CEA Study Abroad i API Academic Programs International (EUA); Instituto de Estudios Superiores de Tamaulipas, Red de Universidades Anáhuac, Instituto Tecnológico de Monterrey, Universidad Anáhuac de Puebla i Universidad de Monterrey-UDEM (Mèxic), i Universidade Europeia de Lisboa (Portugal).

Altres convenis

McGill University (Canadà); Woosong University (Corea del Sud); San Diego State University (EUA); Hokkaido University (Japó) i London South Bank University (Regne Unit).

El professorat també imparteix classes en universitats internacionals i membres de l'equip del CETT participen en jornades, conferències, fires i esdeveniments de prestigi del món del turisme, l'hoteleria i la gastronomia.

Accions rellevants 2019-2020

- Celebració al Campus CETT-UB de la 4a edició de la Fira Go Abroad, amb xerrades, presentacions i una àrea d'exhibició, i la presentació, per part de l'Oficina Internacional i Coordinació Acadèmica del CETT, dels països i universitats de destí per a la mobilitat acadèmica d'intercanvi i de Minors.

- Admissió del CETT com a membre de ple dret del prestigiós Grupo Compostela de Universidades, associació sense ànim de lucre nascuda entorn dels valors del Camí de Sant Jaume amb l'objectiu de facilitar i promoure la cooperació entre universitats i agents interessats en l'educació superior.
- Participació d'alumnat i professorat de l'Escola Tècnica Professional (ETP), a Breda (Holanda) i al CETT, en el tercer i quart *pop-up*, respectivament, del projecte de col·laboració educativa Erasmus+ "Taste Europe on the Go", basat en l'aprenentatge digital, la cooperació en línia i la mobilitat internacional. Disseny, gestió i posada en funcionament per part d'estudiants dels quatre països participants d'una empresa de restauració, en concret, d'una fórmula de *street food* en format *pop-up* i amb una oferta gastronòmica internacional a la citada localitat.
- Estada de mobilitat internacional Erasmus + de vuit estudiants de 3r curs del Cicle Formatiu de Grau Mitjà de Cuina-Gastronomia i Serveis de Restauració a Gouvieux (França), en el marc de l'acord de col·laboració que es va iniciar el 2018. L'alumnat, acompanyat del professor Òscar Teixidó, ha seguit un programa de tecnologia aplicada en Cuina i en Servei de Restaurant al centre de formació de Le Manoir de la Fondation INFA Hauts de France.
- Presentació a Lió (França), i per part del professor del CETT Álvaro Arrieta, d'un pòster al Research Symposium: Food & Hospitality Multisensory Perspectives, organitzat per l'Institut Paul Bocuse, amb l'exposició dels resultats de la investigació "Filtered or Bottled mineral water? A restaurant consumers' perception analysis". L'estudi el va dur a terme el Grup de Recerca GRATiR conjuntament amb el Dr. Oriol Anguera-Torrell, mentre que l'experiment es va realitzar a l'Aula Restaurant del CETT.



- Celebració de la 4a edició del programa culinari Woo-song-CETT, amb la participació d'alumnat del CETT i de 17 estudiants de la Universitat de Woosong (Corea del Sud), que fan una estada d'un any al Campus CETT. Sessions de la II edició del taller "Fusió de cuina coreana i mediterrània" a les instal·lacions del CETT, en el marc del citat programa culinari entre ambdós centres, i amb Bernat Plana, Paula Gehrig i Arnau Sánchez com a professorat encarregat d'impartir aquesta sessió d'intercanvi intercultural a través de la gastronomia.
- Formació al CETT i durant un mes d'una vintena de professors de la Universidad UTE (Equador), gràcies a un conveni entre ambdues universitats, amb sessions presencials, activitats i visites del programa de Màster Oficial d'Innovació Turística, i tutories sobre els TFM per part de docents del CETT.
- Estada Erasmus + de docència de la professora d'anglès del CETT Manal Zahraa, a la Haaga-Helia University de Finlàndia.
- Participació de la Dra. Maria del Pilar Leal L., coordinadora de màsters i postgraus del CETT, en un *webinar* amb la Universitat d'Especialitats Turístiques (UDET) d'Equador. Amb el títol "Analitzant destinacions *foodies*", a la sessió es va debatre sobre el futur de les destinacions turístiques gastronòmiques a escala local i global.

D'altra banda, el departament de Desenvolupament Internacional del CETT és present a l'Instagram, amb: @cett_international.

La mobilitat acadèmica i laboral

Una aposta de futur

El CETT, mitjançant el seu model pedagògic, potencia la mobilitat dels seus estudiants, tant en la vessant acadèmica com pràctica i professional. Per a l'alumnat, les estades internacionals i els interinatges (*internships*) són una oportunitat per formar-se i adquirir nous coneixements, per a l'intercanvi cultural, per viure experiències en entorns socials i d'aprenentatge diferents i per desenvolupar competències clau (lingüístiques, pluridisciplinarietat, creixement personal...), un fet cada cop més valorat per les empreses a l'hora d'incorporar professionals.

Estudiar i formar-se a l'estranger

Ja sigui en el marc dels Erasmus als centres i les universitats europees o mitjançant convenis bilaterals o específics amb centres d'arreu del món, els estudiants del Grau de Turisme i del Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques del CETT que trien ser participants d'una experiència de mobilitat acadèmica incorporen noves competències en nous entorns. El curs 2019-2020, Àustria, Bèlgica, els EUA, Finlàndia, França, Lituània, Malàisia, Mèxic, Noruega, Romania, Turquia, Xina... són algunes de les destinacions on l'alumnat ha viscut una estada per ampliar els estudis.

Outgoings i incomings

El 2019-2020, 71 alumnes han cursat una estada en universitats estrangeres, mentre que el CETT-UB va acollir 169 alumnes d'universitats estrangeres i dos alumnes d'una universitat de l'Estat espanyol, per estudiar un semestre o un curs sencer al CETT –als graus, als màsters i als International Programs. Dels 169 alumnes d'*incoming*, 31 ho

han fet en el marc dels Erasmus, 53 mitjançant convenis bilaterals, i 85 per l'Study Abroad.

Han augmentat en 22 les places dels convenis Erasmus i bilaterals destinats a promoure la mobilitat acadèmica de l'alumnat, amb 8 nous convenis i un total de 181 places.

Paral·lelament, s'han impartit 9 programes a mida, amb un total de 285 alumnes.

Pràctiques professionals internacionals

El CETT concep la mobilitat de l'alumnat i del personal com una prioritat estratègica, orientada a la millora contínua de la qualitat i de la modernització de l'aprenentatge. Aquesta estratègia té com a eix central la intensificació de les experiències internacionals dels estudiants mitjançant la realització, en part o en la seva totalitat, de les pràctiques obligatòries en empreses i institucions d'altres països, així com la formalització d'estades professionals un cop finalitzats els estudis. També estableix associacions per afavorir les activitats de mobilitat del personal docent i gestor.

Les pràctiques internacionals en empreses i establiments de primer ordre ajuden els estudiants a desenvolupar-se laboralment, a posar en pràctica els coneixements i aprendre al costat dels millors professionals i en destacades empreses del sector. També incorporen un valor afegit al currículum, atès que la mobilitat en el sector turístic és de vital importància i molt valorada per les empreses del sector.

Fa molts anys que Career Services del CETT recomana, facilita i promou aquestes estades pràctiques a l'estranger, així com estades professionals en l'àmbit estatal, en destinacions molt diverses. Moltes col·laboracions es consoliden gràcies a la participació de les empreses al CETT Talent i a les presentacions corporatives que es realitzen constantment i que serveixen perquè les entitats



donin a conèixer el tipus d'oferta de què disposen per incorporar alumnat.

El curs 2019-2020, 18 estudiants del CETT han viscut una experiència laboral en empreses d'àmbit internacional, en països i destins d'arreu del món. 14 ho han fet en el marc de programes de pràctiques (a Noruega, Grècia, Finlàndia, Bèlgica, Guatemala, Portugal, Perú, França i Alemanya); 3, mitjançant estades pràctiques amb beca (a França, Grècia i Itàlia), i 1 estudiant del Grau de Turisme ha realitzat les pràctiques com a TFG a Tanzània.

Sessions per fomentar la mobilitat

El departament de Career Services del CETT organitza diverses iniciatives destinades a fomentar les pràctiques internacionals entre l'alumnat, com ara sessions en què també participen Alumni, per explicar la seva experiència, o la Fira Go Abroad with CETT-UB: el curs 2019-2020 se'n va celebrar la quarta edició, en què els estudiants de grau universitari van rebre informació sobre les oportunitats de mobilitat acadèmica disponibles per al curs 2020-2021.

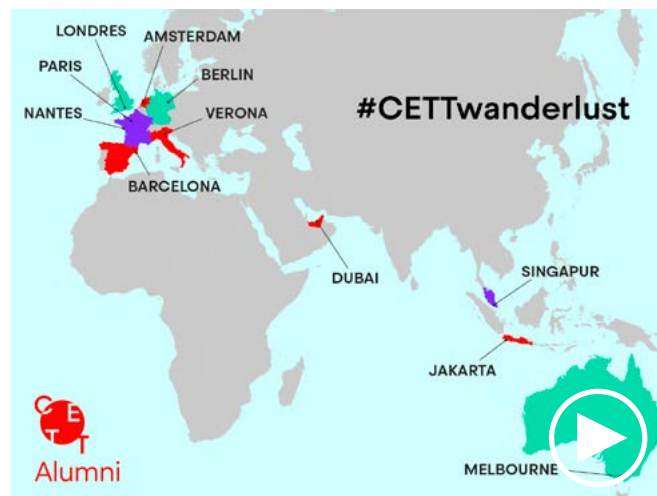
A més, el programa de Cross-Cultural Management for Internationalization ofereix a l'alumnat una via d'accés a la

internacionalització “in-house” i una oportunitat per treure més profit a la mobilitat acadèmica, les pràctiques internacionals i el TFG internacional. L'estudiant aprofundeix en focus com ara la intel·ligència intercultural, el lideratge d'equips diversos, la comprensió dels valors i el comportament d'hostes/consumidors, les diferents cultures organitzacionals internacionals i les tècniques de negociació segons la cultura. També desenvolupa coneixements i competències que li permetran comunicar-se i liderar més efectivament en un entorn internacional i global.

Mentoratge entre estudiants locals i internacionals

El Buddy Program és un programa de mentoratge per a alumnat internacional que es desplaça al CETT per estudiar en el marc d'un intercanvi. Va ser creat amb el doble objectiu de beneficiar estudiants internacionals i locals –per afavorir una millor i ràpida adaptació de l'alumnat de mobilitat al CETT-UB i a la ciutat de Barcelona; i perquè els estudiants locals posin en pràctica els seus *soft skills* mitjançant la interacció intercultural en un altre idioma. Però, sobretot, el Buddy Program pretén que es creï una xarxa d'amistats entre persones de diferents parts del món.

Durant el curs 2019-2020, s'han celebrat dues edicions del Buddy Program: la Fall (amb la participació de 47 alumnes internacionals i 23 alumnes locals) i l'Spring (amb 58 i 32 participants, respectivament).



CETTwanderlust El CETT al món

Durant el curs 2019-2020, des del departament de CETT Alumni s'ha posat en marxa, en el marc de la commemoració del 50è aniversari del CETT (1969-2019), una iniciativa per donar a [conèixer les experiències dels CETTwanderlust](#). Són els Alumni que estan desenvolupant la seva trajectòria laboral i personal fora de les nostres fronteres, en l'àmbit internacional.

Per fer possible aquest projecte, l'Alumni del CETT Genoveva Gorchs, amb la seva parella, ha emprès un viatge al voltant del món per conèixer altres Alumni: saber on i com viuen i treballen, com han viscut la seva transformació professional i personal un cop finalitzats els estudis al CETT... amb l'objectiu de compartir l'experiència amb altres estudiants i amb la comunitat CETT.

Les entrevistes que s'han elaborat a partir del viatge –que ha patit aturades a causa de la COVID-19– s'han pogut descobrir i se seguiran publicant durant el curs 2020-2021 al canal de YouTube de @CETT_UB, a IGTV de @CETTALUMNI, i a través de les xarxes socials (Linkedin i Facebook).



10

EL CETT I EL MÓN EMPRESARIAL

Consolidant
i ampliant
els vincles
amb el sector

La col·laboració amb entitats i empreses: fomentant els vincles amb el sector

Des del CETT es treballa per mantenir una estreta vinculació amb les empreses del sector, per garantir l'ocupabilitat i el desenvolupament de la carrera professional dels titulats i, a la vegada, respondre a l'evolució de les necessitats del món del turisme, de l'hoteleria i la gastronomia. Cada any s'estableixen centenars de convenis de col·laboració (enguany n'han estat 644) amb les principals empreses i entitats del sector. Les empreses i entitats participen directament en les activitats formatives (512 hores han fet en el curs 2019-2020) i en els projectes de recerca o actes organitzats pel CETT. Un altre dels elements diferencials del projecte formatiu del CETT és que gestiona empreses pròpies d'aplicació pràctica, que configuren el Campus en Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT-UB, únic en l'àmbit internacional. Aquests centres d'aplicació i transferència de coneixement permeten desenvolupar-hi pràctiques i recerques aplicades en un context empresarial real (vegeu l'apartat 11 de la Memòria).

El Consell Assessor Universitat-Empresa CETT-UB

El CETT i la Fundació Gaspar Espuña-CETT, juntament amb la Universitat de Barcelona, van crear l'any 2008 el primer Consell Assessor Universitat-Empresa CETT-UB, del qual formen part 13 empreses i institucions referents del sector. El Consell Assessor té, com a prioritats, establir una comunicació i un diàleg permanents sobre els canvis del mercat a fi de poder adequar els estudis a les necessitats reals; donar suport i ser present en les activitats vinculades a Career Services i CETT Alumni, i col·laborar en aquelles activitats de recerca i investigació que realitza el CETT o les empreses del Grup.

Career Services Formació d'excel·lència

Career Services està format per un equip de professionals que tenen com a principals responsabilitats les d'orientar i ajudar l'alumnat en la seva formació pràctica i posterior inserció laboral, facilitant-li el contacte amb les millors empreses del sector, organitzant activitats destinades al coneixement i la interacció amb aquestes entitats (CETT Talent, Fira Go Abroad...), així com realitzant un seguiment personalitzat al llarg dels estudis. En aquest sentit, el curs 2019-2020 ha realitzat 58 sessions d'orientació i ha organitzat 64 presentacions d'empreses, que han comptat amb 783 participants. També durant aquest curs, el CETT ha rebut 533 demandes laborals i 754 ofertes de pràctiques destinades a l'alumnat i antic alumnat, i s'han signat 644 convenis de col·laboració amb les principals empreses del sector.

Igualment, Career Services gestiona i coordina les estades pràctiques internacionals i el Treball Final de Grau (TFG) i el Treball Final de Màster (TFM) en empreses, cercant les propostes més idònies per a cada alumne, formalitzant els convenis, el seguiment, la tutorització i la su-





EL CURS 19/20 CAREER SERVICES VA REBRE

754 Ofertes de
pràctiques

533 Ofertes
laborals



pervisió en l'avaluació final. Aquesta tutorització des del centre docent es veu reforçada per la figura del mateix tutor dins l'empresa i amb reunions de seguiment amb els estudiants. Tanmateix, el 2019-2020 s'han desplegat sessions a les aules amb el propòsit de capacitar l'alumnat per afrontar els processos de selecció i millorar el seu coneixement del funcionament del mercat laboral.

Pràctiques a les empreses

Des de Career Services es coordina i gestiona l'assignatura de Pràcticum en els aspectes de realització dels convenis, el seguiment de les pràctiques i l'avaluació de l'assignatura, amb tres finalitats: aconseguir la formació integral teòrica i pràctica dels estudiants, adaptar el perfil professional de l'alumnat a les necessitats actuals de les empreses del sector turístic (el 2019-2020, aquestes han valorat les pràctiques amb un 8,92 sobre 10), i contribuir a l'obtenció d'una formació de qualitat per part de l'alumnat. Precisament amb relació al conjunt de les pràctiques, aquest curs i a causa de la situació excepcional d'estat d'alarma i confinament generada per la COVID-19, es van haver d'interrompre des del març de 2020 i durant uns mesos, mentre que al juny es van reactivar progressivament.

Borsa de Treball

Career Services és present durant tota la carrera formativa i professional de l'alumnat: una vegada finalitzats els estudis, es segueix donant una atenció personalitzada, orientant-lo, assessorant-lo i ajudant-lo en la inserció i millora laboral. El servei manté un contacte directe i fluid amb les empreses del sector, aconsellant sobre els professionals que millor poden donar resposta a les seves necessitats. Actualment l'alumnat i antic alumnat del CETT té l'opció de consultar a través del Campus Virtual totes les demandes laborals i de pràctiques ofertades i presentar una candidatura. En el curs 2019-2020 la Job Center ha registrat 611 alumnes inscrits.

Funcionament del servei per a les empreses

El servei de Carreres Professionals del CETT ofereix a les empreses l'oportunitat de divulgar les seves necessitats d'incorporació de talent a través de les plataformes virtuals de què disposa, abastant tot el col·lectiu d'alumnat i antic alumnat. Una vegada compartides aquestes necessitats, el servei inclou un procés d'avaluació i selecció de les candidatures més adients, que són recomanades de manera personalitzada a l'empresa. El departament de Career Services també ofereix a les empreses l'oportunitat de potenciar el seu *employer branding*, mitjançant la realització de reptes, conferències i *workshops*, la coordinació de projectes de captació adaptats a les seves necessitats o l'organització de *talent marketplaces* a mida, i assegura un elevat grau de participació, dinamisme i segmentació.

L'equip de Career Services

Atès que el treball en equip és clau per garantir un bon servei, Career Services disposa de persones que responen a les necessitats dels estudiants, de les empreses i dels col·laboradors del sector. Compta amb professionals amb experiència en el sector, carregats de vivències internacionals i amb il·lusió per tirar endavant un projecte en comú. Així, integren el departament sis persones, que doten els estudiants, amb l'aplicació d'una visió innovadora i de futur, de les eines apropiades per afrontar la seva incorporació a un mercat laboral que planteja nous reptes.

90 empreses
participants

1.363 entrevistes
realitzades

CETT Talent 2020

El CETT Talent és la *Job Fair* que celebra anualment el Campus CETT-UB i que té com a objectiu crear un entorn favorable de relació entre empreses i professionals del turisme, l'hoteleria i la gastronomia, alumnat i Alumni del CETT, per fomentar el coneixement mutu. Cada edició compta amb la participació de professionals i empreses punteres que hi acudeixen amb la voluntat de buscar, entre l'alumnat del CETT, possibles candidats per a futures oportunitats laborals, així com captar talent.

Innovació, tecnologia i sostenibilitat, temes clau de la 19a edició

90 empreses i entitats capdavanteres del sector turístic, hotelier i gastronòmic van participar, els dies 11 i 12 de febrer, en la 19a edició del CETT Talent, l'esdeveniment que contribueix a promocionar la vàlua dels estudiants del CETT. La iniciativa, impulsada per Career Services, és la de crear oportunitats laborals i de pràctiques, i compartir experiències, coneixements i perspectives de futur amb la recerca del talent com a eix vertebrador.

Les companyies presents van realitzar 1.363 entrevistes a 302 alumnes i antics alumnes procedents de les diverses formacions que s'ofereixen al Campus CETT-UB. Entre les empreses assistents es va comptar amb la presència de grups hotelers com ara NH Hotel Group, Catalonia Hotels & Resorts, Palladium Hotel Group, Meliá Hotels International o Iberostar Hotels & Resorts; grups de gastronomia i restauració com Grupo Nomo, Sodexo, Eurest, Market Lane Group o Areas; de l'àmbit turístic, com Intercreuises Shoreside & Port Services, Escapada Rural, Bestours, Kuska Barcelona, Pangea, l'entitat Turisme de Barcelona, i empreses intermediàries com HRC International, Chef Training Us, Placement International i Sabática, entre moltes altres.



Durant dues jornades intenses es van desenvolupar les citades 1.363 entrevistes, 15 presentacions d'empresa en què van ser presents 158 alumnes, diverses intervencions de professionals de diversos àmbits, com ara la del CEO i cofundador de Morris York Co, Gonzalo Noy, o del president fundador del Cercle Internacional de Directius d'Hotel, Vicente Romero, i l'exposició de temàtiques, com ara la mentoria professional. La digitalització i la innovació van centrar les diferents ponències i taules rodones que es van dur a terme, amb l'objectiu d'explorar les oportunitats que aquests àmbits poden aportar al creixement i el progrés del sector.

Les companyies van interactuar amb l'alumnat i els Alumni, amb la intenció de conèixer-los i identificar potencials candidats per cobrir les 217 ofertes de pràctiques i les ofertes laborals publicades pel CETT Talent, amb un *feedback* molt positiu. A més, l'esdeveniment va servir per celebrar el primer *afterwork* CETT Talent, amb 8 empreses participants.

Els Premis a la Millor Empresa

El CETT Talent 2020 va reconèixer la tasca de tres empreses dels àmbits turístic, hotelier i gastronòmic pel que fa a les bones pràctiques de les organitzacions en el foment del desenvolupament professional i el talent: es tracta, respectivament, de l'Ajuntament de Vilanova i la Geltrú, Hotel Majestic i Via Veneto. A més, també hi va haver una menció especial per a l'empresa grega Ikos.

XIV Trobada Gastronòmica

La ment i els sentits, futur de l'experiència gastronòmica

Repensar l'experiència gastronòmica del futur des de l'òptica de la innovació, les percepcions, l'art i l'estimulació sensorial. Aquest va ser el propòsit de la XIV Trobada Gastronòmica organitzada per l'Escola Tècnica Professional del CETT, que es va dur a terme al Campus els dies 2 i 3 de març, amb el títol "La percepció gastronòmica: sensació o percepció". Celebritats del món de l'alta gastronomia, xefs, sommeliers i periodistes i experts de renom de l'àmbit culinari van posar en comú els seus coneixements i punts de vista sobre com crear un univers d'experiències per als comensals, i van compartir les seves reflexions amb l'alumnat i Alumni del CETT.

La primera jornada, dirigida especialment a tots els estudiants de cuina i gastronomia del CETT, va comptar amb la periodista gastronòmica Carme Gasull com a encarregada de conduir l'acte. Després de la presentació, a càrrec de Nan Ferreres, directora de l'Escola Tècnica Professional del CETT, i Carles Gaig, cuiner i propietari del Restaurant Gaig i padrí de la Trobada, va tenir lloc la sessió "Mirada sensorial a la cuina del Celler de Can Roca", impartida pel xef Joan Roca, d'El Celler de Can Roca. "Menjar amb els 6 sentits", amb la *food designer* Elsa Yranzo, de Food, Art & Design; "Experiencial-ment o Gastronòmica-ment: el poder de la ment i les emocions en la gastronomia", a càrrec del mentalista i coach Ramon Fauria, i "Brain&Wine, neurociència aplicada al vi", de Ferran Centelles, sommelier d'El Bulli Foundation i antic alumne del CETT, i el Dr. Josep de Haro, doctorat en otorrinolaringologia i especialista en sensorialitat, van ser la resta de ponències.

Les xerrades van posar en relleu l'ofici de cuiner com a cadena d'emocions, i la cuina com una manera de transmetre què passa a cada moment de la història. Joan Roca

va repassar la importància dels cinc sentits a l'hora de concebre els plats i l'experiència dels comensals, i de l'equip de treball per saber interpretar gestos i emocions. Elsa Yranzo, que a través del disseny d'instal·lacions artísticosensorials busca generar llaços entre els aliments i les persones, va repassar la relació entre l'art i la gastronomia, i va destacar projectes innovadors que posen al centre els sentits. En una sessió molt dinàmica, Ramon Fauria va demostrar com es pot confondre la ment amb recursos que es poden utilitzar a la cuina i va destacar la rellevància no només del coneixement i la tècnica, sinó també de l'actitud i del fet de conèixer com funciona el nostre cervell, per aconseguir la vinculació emocional amb el comensal. Finalment, Ferran Centelles i el Dr. Josep de Haro van tractar sobre la rellevància de les percepcions i van fer èmfasi en la diferència entre oferir experiències o bé vivències que perduren en el temps.

Durant la segona jornada, els estudiants finalitzadors dels cicles formatius de Tècnic Superior en Direcció de Cuina, Tècnic Superior en Direcció de Serveis de Restauració i Tècnic en Cuina-Gastronomia i Serveis de Restauració van poder explorar el tast com a eina multisensorial mitjançant sis tallers impartits pels experts a les Aules Tècniques del CETT: "La versatilitat del cava: maridatges extrems", amb Sílvia Culell, de DO Cava; "Textures i combinacions del vi i la xocolata", amb Albert Roca, de Celler Avgvstvs; "Sensacions: del pa líquid a la cervesa", amb Jesús Salvador i Marta Sanz, de DAMM; "La percepció del vinagre, un pas més del vi en contínua transformació", amb Albert Roca, de Vinagres Forvm i Jordi Guillem, del Restaurant Lo Mam; "La versatilitat del cava: maridatges extrems", amb Sílvia Culell, de DO Cava, i "Maridatge de pernil", amb Sergio Macías, de Dehesa de Solana.

L'emprenedoria

Un valor de futur

Un dels valors destacats del CETT és l'aposta per l'emprenedoria, tant des de la vessant acadèmica i pedagògica, com de l'impuls a diferents projectes. Aquesta qualitat es potencia ja des de les aules, incorporant-la al llarg de tot el currículum acadèmic de l'alumnat, per tal que aquest tingui iniciativa i esperit emprenedor.

XVI Premis CETT Fundació Projectes Emprenedors en el Sector Turístic, Hoteler i Gastronòmic

Un dels objectius de CETT Fundació (vegeu l'apartat 8) és impulsar la formació, la investigació i el coneixement expert en turisme, l'hoteleria i la gastronomia. Entre els principis d'aquesta institució hi ha l'estímul de la iniciativa emprenedora i la sensibilització per a un creixement sostenible del turisme.

CETT Fundació defensa una emprenedoria responsable, oberta i en xarxa, i treballa per potenciar la generació de projectes emprenedors, impulsant la innovació i creant sinergies on les idees de negoci puguin adquirir forma, gràcies a projectes amb visió de futur.

Per això, en el seu afany per potenciar i fomentar el desenvolupament d'activitats turístiques, CETT Fundació vol incentivar els joves emprenedors a desenvolupar les seves idees, a donar-hi forma i ajudar a fer que els seus projectes es converteixin en una realitat. En aquest sentit, i com a entitat d'interès social, pretén impulsar les iniciatives emprenedores, donant-hi suport a través dels Premis CETT Fundació Projectes Emprenedors en el Sector Turístic, Hoteler i Gastronòmic, que convoca anualment. Així, premia els millors projectes d'empresa turística dotant-los de recursos financers, oferint-los el *know-how*



dels professionals a través del *mentoring*, generant *networking* i facilitant el contacte dels emprenedors amb possibles inversors. El concurs compta amb el patrocini de la Diputació de Barcelona, així com amb la col·laboració del CETT i la Residència Universitària Internacional Àgora BCN.

Guanyadors de la XVI edició

Dels projectes presentats al certamen, els finalistes van ser exposats davant del jurat, format per professionals del sector turístic, emprenedors, incubadores d'empreses i membres del Patronat de CETT Fundació, del CETT i de la Diputació de Barcelona. Aquest va escollir els tres guanyadors, segons la seva innovació i originalitat, actitud emprenedora, viabilitat econòmica, escalabilitat o potencial de creixement, el risc personal assumit i la capacitat tècnica, professional i de gestió dels autors.

“Gastrocampo”, de Sofia Furlotti i Lea Blandchard, va ser la iniciativa emprenedora guanyadora del Premi. Del projecte, el jurat en va destacar l'enfocament a la sostenibilitat i l'*slow food*, així com el perfil i l'experiència de l'equip emprenedor.

El segon premi va ser per a “Tasting”, de Danny Bolger i Giorgia Mariani, per l'escalabilitat del projecte i la possibilitat d'augmentar el portafolis de productes i serveis.

Pel que fa al tercer premi, el guardó va ser per a “Wakeneses”, de Victor Aznar Romanos, Jorge Lafarga i Israel Martínez Mingote. El jurat en va destacar l'escalabilitat, la perspectiva empresarial i el recorregut fet fins al moment, que validava la idea de negoci.

En el marc d'aquest concurs, posteriorment a l'entrega dels guardons té lloc una trobada entre mentors i premiats per posar en marxa el *mentoring*. I és que, a banda de la dotació econòmica als guanyadors per ajudar a impulsar el projecte que s'hagi demostrat econòmicament viable (el guardó s'ha d'invertir en accions de màrqueting digital), des de l'edició 2016-2017 es va incorporar com a premi sis mesos de *mentoring*, basat en la transferència de coneixement i l'experiència dels professionals per guiar i assessorar els emprenedors, fet que accelera el procés de desenvolupament del projecte, i ajuda a conduir el negoci de manera òptima. Així, es genera *networking* i es facilita el contacte amb possibles inversors.

El *mentoring* del XV Concurs de Projectes Emprenedors en el Sector Turístic

Durant el curs 2019-2020 s'ha dut a terme el *mentoring* dels guanyadors del XV Concurs de Projectes Emprenedors en el Sector Turístic. El projecte “Vanwoow”, d'Auxi Piñero, Manu Guisado, Ana M. Galindo i Javier Guisado, va rebre el primer premi per ser una iniciativa que vol fer front a una problemàtica creixent com és la despoblació, a través del cooperativisme i tot aprofitant l'auge de persones que viatgen amb caravanes, potenciant l'economia social solidària per oferir una experiència turística nova i de qualitat. El segon projecte guardonat va ser “Chartok”, de Luz Alvarado i Joan Sanz, una plataforma SaS d'operacions i comunicació interna pensada per als hotels i que es basa en el concepte de l'*employee journey*, a través del qual es vol aconseguir augmentar els ingressos, optimitzant els processos interns i reforçant la cultura corporativa. El tercer guardó va ser per a “Avinturat”, d'Elisabet Cots, el primer *market place* especialitzat que té l'objectiu d'agrupar l'oferta d'enoturisme de Catalunya i que basa el seu desenvolupament en la promoció d'un enoturisme responsable i sostenible.



L'impuls a la innovació en el sector

En els darrers mesos del 2019 es van desenvolupar les diferents fases del procés associat al *mentoring*: la jornada amb l'equip de *mentoring* del CETT perquè els guanyadors expliquessin els seus projectes; les reunions amb les persones interessades i amb disponibilitat per mentoritzar algun dels tres projectes guanyadors, i, finalment, l'assignació de mentors a les tres iniciatives.

En l'exercici 2019-2020, l'equip de *Mentoring* CETT ha estat format per professionals i empresaris de reconegut prestigi en el món del turisme, l'hoteleria i la gastronomia. Els mentors han estat:

- Hugo Palomar, CEO de Mindset Digital, i Jaume León, CEO de Tu i Lleida, per al projecte "Vanwoow".
- Delfi Torns, CEO d'Habilitats Consulting, i Víctor Barceló, director del Centre d'Empreses Diagonal-Ganduxer de CaixaBank, com a mentors de "Chartok".
- Francesc Vila, gerent dels Serveis de Turisme de la Diputació de Barcelona, i Toni Mascaró, CEO de eMascaró, a qui finalment va substituir Pep García, CEO de Maxchief, per al projecte "Avinturat".

Tots han aportat un valor incalculable al desenvolupament dels projectes guardonats, en un programa una part del qual s'ha hagut de desenvolupar coincidint amb el context provocat per la COVID-19, i que ha rebut una qualificació, per part dels mentors, d'un 8,83 en relació amb el grau de recomanació, i d'un 9,33 per part dels impulsors dels projectes.

El mes de març de 2020, el CETT i CETT Fundació van signar un conveni de col·laboració amb Vodafone per impulsar la innovació en els sectors turístic i acadèmic, i amb l'objectiu de treballar conjuntament per afrontar els reptes tecnològics actuals. Fruit d'aquesta cooperació, i entre altres accions, el curs 2019-2020 s'ha posat en marxa el pla Innova i s'ha creat l'Institut de la Digitalització del Turisme Vodafone Business – CETT, un projecte que es basa, principalment, en la investigació, el desenvolupament i la innovació.

Amb aquesta aliança, Vodafone facilita la seva tecnologia per fer del CETT un laboratori de solucions innovadores, situant-lo com a *best practice* i centre de referència de solucions tan diferencials com el 5G, Analytics, IA o l'experiència de client digital, entre d'altres. Alhora, ambdues entitats s'han unit per analitzar, debatre i afrontar, juntament amb els principals actors del sector turístic i de l'àmbit docent, els reptes tecnològics als quals s'enfronta la societat.

El primer estudi elaborat per l'Institut ha estat "El turisme a l'era post-COVID-19", que analitza les principals inquietuds dels turistes a l'hora de decidir les seves vacances d'estiu i els reptes que tenen les companyies en la nova normalitat, i dona les claus per a la recuperació del sector.





11

LES EMPRESES PRÒPIES D'APLICACIÓ

L'aprenentatge
i l'experiència en
empreses reals

Empreses pròpies d'aplicació pràctica de l'aprenentatge del Campus CETT

El Campus de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT-UB és únic en l'àmbit internacional perquè integra diverses empreses pròpies del CETT implicades estretament amb el projecte formatiu. Una de les principals raons de ser d'aquests centres d'aplicació i transferència de coneixement és donar suport a l'aprenentatge i facilitar que els estudiants puguin realitzar part de la seva formació pràctica en aquestes empreses. És per això que, en aquests centres d'aplicació i transferència de coneixement, els responsables dels diferents departaments tenen la funció paral·lela de fer de tutors d'aquesta formació per completar el projecte pedagògic del CETT.

L'Hotel Alimara Barcelona 4 estrelles

Situat al Campus CETT, l'Hotel Alimara Barcelona és un hotel de 4 estrelles posicionat en el Top Ten d'Hotels MICE (Meetings Incentives Conferences Events) de Barcelona, que ofereix a la seva clientela experiència i qualitat en tots els seus serveis. Disposa d'unes grans instal·lacions, amb jardí, terrassa i salons per a tot tipus de serveis. L'Hotel Alimara Barcelona compta amb 156 habitacions exteriors, 16 de les quals són *junior suites*. Les seves sales de reunions (fins a 20) tenen una gran capacitat i versatilitat, ja que es poden adaptar a reunions d'entre 10 i 600 persones, mentre que als seus salons es fan reunions i banquets de tot tipus. El Summum i La Ronda són els dos restaurants de l'establiment. L'oferta culinària d'ambdós té com a eix una elaborada carta basada en la cuina mediterrània i creativa, així com els suggeriments de temporada.

Com a empresa d'aplicació pràctica del CETT, l'Hotel Alimara Barcelona compta amb un equip de professionals que participen activament en la formació de l'alumnat i en la generació de coneixement expert. Per a molts estudiants, el pas per l'Hotel és la primera presa de contacte amb el sector, a partir de la realització d'un Pràcticum.

Més informació:

www.alimarahotel.com i www.alimaraevents.com

HOTEL ALIMARA BARCELONA





CONVENIS

5 amb les empreses pròpies d'aplicació

Exercici 2019-2020

Creat l'any 1995, 24 anys d'experiència avalen el dia a dia de l'Hotel Alimara Barcelona i la seva voluntat per adaptar-se constantment a les necessitats dels hostes.

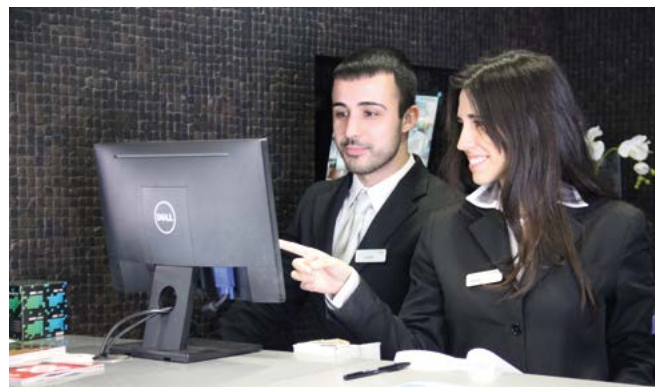
Des de la seva creació, l'Hotel Alimara Barcelona ha apostat per la sostenibilitat, i ha estat el primer hotel de la ciutat a rebre el Distintiu de Qualitat Ambiental de la Generalitat de Catalunya. Posteriorment, es va certificar en EMAS, certificació que actualment continua renovant. També s'ha reformat per optimitzar les instal·lacions, ha creat nous espais per adaptar-se a les noves tendències del mercat, i ha actualitzat l'oferta de productes i serveis. Així, destaca per l'organització (segons les demandes específiques de la clientela) de reunions i de banquets per a celebracions, comunions o casaments, en instal·lacions idònies per a aquests esdeveniments que en garanteixen l'èxit.

L'Hotel Alimara Barcelona aposta constantment per la millora amb una clara visió de futur, i es consolida a la ciutat com un referent de gran qualitat, amb una ubicació, una oferta i uns serveis del més alt nivell.

En el curs 2019-2020, l'Hotel ha instal·lat dos punts de recàrrega de vehicles elèctrics al pàrquing, i així s'assegura que qualsevol hoste que tingui un vehicle d'aquestes característiques pugui carregar-lo i seguir el viatge amb tranquil·litat. Al gener de 2020, el restaurant Summum va rebre l'acreditació d'establiment "Sense Gluten" per part de l'Associació de Celíacs de Catalunya, que garanteix que si hi ha un hoste al restaurant amb aquesta patologia, els plats que hagi de consumir es tractaran de manera que no pateixin cap contaminació durant la seva elaboració i servei.

El curs 2019-2020 va començar amb gran força, seguint la gran activitat de l'exercici anterior. L'Hotel va seguir reforçant la seva orientació en l'àmbit MICE dins del sector, amb una gran capacitat per a l'organització d'esdeveniments i les experiències *Executive Training & Gastronomy*, amb *Shake Your Team*, *Executive Taste*, *Cook & Win* i *Gastronomy Senses Itinerary*. No obstant això, l'arribada de la COVID-19 va aturar del tot aquesta progressió tan positiva. Durant els mesos d'abril i maig, [l'Alimara es va convertir en Hotel Salut](#), i va acollir a les seves instal·lacions personal sanitari dels hospitals de la Zona Nord de Barcelona, especialment de l'Hospital Universitari Vall Hebron, i va donar servei d'allotjament i de restauració a metges i infermers que, per diferents motius, no podien ser a casa durant els primers mesos de la pandèmia. L'Hotel va allotjar un total de 250 professionals de la salut i va facilitar 36 llits i 20 supletoris per al pavelló esportiu Vall d'Hebron.

Tenint en compte aquesta casuística, les dades del curs s'han tancat amb una ocupació del 63,13 %, un total de 4.506 comensals de celebració repartits en 6 casaments i 109 celebracions, i 132 reunions amb 6.049 delegats.





Àgora BCN

Residència Universitària Internacional

Ubicada en el Campus CETT, Àgora BCN incorpora instal·lacions i serveis de qualitat adequats per a l'alumnat universitari, el professorat i col·lectius acadèmics, en un entorn natural, tranquil i agradable, i un ambient internacional, i amb una bona comunicació amb el centre de Barcelona i les diverses universitats de la ciutat, mitjançant el transport públic.

La residència, un col·legi major adscrit a la Universitat de Barcelona que també és la seu de CETT Fundació, disposa de 220 habitacions, entre habitacions individuals i dobles, totalment equipades per garantir una estança confortable. Gràcies als serveis i equipaments d'alta qualitat que s'hi ofereixen, els residents poden centrar-se en l'èxit dels estudis: menjador amb una oferta gastronòmica variada i equilibrada, zones comunes, gimnàs, sales polivalents, sala d'estudi, sala d'ordinadors, jardí i àrea d'esports, entre d'altres.

Com a empresa pròpia d'aplicació pràctica de l'aprenentatge del Campus CETT, Àgora BCN contribueix al desenvolupament de coneixement expert que es transferenceix a l'alumnat i al sector empresarial.

Més informació: www.agorabcn.com

Exercici 2019-2020

En aquest curs s'han remodelat diversos espais d'Àgora BCN –les sales d'estudi, la biblioteca i sala d'informàtica i la sala de música–, s'ha fet un canvi de mobiliari per millorar els àmbits d'estudi i s'han potenciat els espais col·laboratius. Pel que fa a les activitats, a partir del mes de març del 2020 han estat condicionades als efectes de



les mesures adoptades a causa de la COVID-19; no obstant això, durant la resta del període s'han organitzat diversos actes i accions destinats als 381 residents tant de curta estada com de llarga, un 60 % dels quals han estat homes i un 40 %, dones (un 7 % procedien de Catalunya, un 20 %, de la resta de l'Estat espanyol, i un 73 % eren estrangers, amb 47 nacionalitats diferents representades).

Entre les accions més rellevants dutes a terme amb la implicació dels residents i el suport logístic per part de l'equip d'Àgora BCN, a més de la ja tradicional festa d'inici de curs, amb sopar i espectacle, es va celebrar la castanyada i, al novembre, el Dia dels Morts, una de les tradicions més representatives de la cultura mexicana, considerada Patrimoni Cultural Immaterial de la Humanitat.

El sopar-festa de Nadal, els sopars temàtics, una calçotada i diversos concerts de música han estat altres moments destacats del curs. També, per iniciativa d'una resident, es van realitzar tallers per elaborar clauers solidaris, que es van vendre al Campus CETT en benefici de La Marató de TV3 i Catalunya Ràdio, amb l'objectiu de recollir recursos econòmics per a la investigació de malalties minoritàries. Un altre esdeveniment que cal destacar va ser l'Sport Tournament del CETT 2020, celebrat a la pista poliesportiva d'Àgora BCN, que va comptar amb la participació d'alumnat del CETT, residents de la Residència Universitària Internacional i personal del CETT.

Finalment, i amb relació al dia a dia de la Residència, s'han impartit classes dirigides de Zumba i Belly Dance al gimnàs d'Àgora BCN, i s'ha realitzat mensualment l'*Àgora Magazine*.

CETT Consultors Assessorament especialitzat

CETT Consultors ofereix serveis d'assessorament en turisme, hoteleria i gastronomia altament especialitzats, a mida de les necessitats de la clientela, que es caracteritzen pel coneixement i l'experiència empresarial avalada per la gestió de les empreses del Grup CETT i per la contribució de l'Escola Universitària.

En el curs 2019-2020 s'han realitzat projectes sota el paraigua de CETT Consultors, relacionats amb la creació de producte turístic, investigació de mercats, implantació, assessorament i formació en sistemes de qualitat turística i desenvolupament de línies de negoci.

Barcelona Academic Services (BAS) Serveis receptius educatius en turisme

Ofereix serveis receptius educatius integrals a Barcelona, especialitzats en turisme acadèmic, cultural i esportiu. Solucions completes i a mida en allotjament, formació i tot tipus d'activitats acadèmiques complementàries, amb la garantia de pertànyer al CETT.

Com a empresa d'aplicació del Campus CETT, l'alumnat també hi pot realitzar un període de pràctiques curriculars que complementen la seva formació acadèmica.

Exercici 2019-2020

Durant el curs acadèmic 2019-2020 han participat als programes internacionals a mida un total de 285 alumnes.





12

CETT ALUMNI

Un valor a l'alça



CETT Alumni

L'Associació d'Antics Alumnes del CETT

Actualment el CETT compta amb 20.229 antics alumnes. CETT Alumni, l'Associació d'Antics Alumnes del CETT, té com a principal missió enfortir el sentiment de pertinença i potenciar la interrelació entre l'antic alumnat, amb la creació d'una xarxa de professionals que participen en un seguit d'activitats relacionades amb els àmbits professional, formatiu i social.

Àmbit professional

Els Alumni poden optar a consultar, a la Borsa de Treball del Campus Virtual, les diverses ofertes laborals disponibles. També poden tenir accés al Directori Professional, un servei personalitzat d'orientació i carrera professional, i se'ls ofereix la possibilitat de participar en esdeveniments i presentacions d'empresa, fires de talent i jornades de selecció, així com en la resta d'activitats i esdeveniments que s'organitzen des de la Universitat.

Àmbit formatiu

CETT Alumni ofereix descomptes en formació, així com la possibilitat de participar en tallers..., informació actualitzada d'interès i accés al Centre de Recursos, entre molts altres avantatges.

Tanmateix, el curs 2019-2020 s'han organitzat sessions formatives en l'àmbit del desenvolupament i el *branding* professional i personal, una classe magistral sobre LinkedIn, i una sessió de comunicació interna i transformació de processos digitals, entre d'altres.

Àmbit social

Amb el propòsit de generar xarxa i interconnexió entre els Alumni i estudiants finalitzadors de totes les formacions, CETT Alumni organitza sopars de promoció, sopars col·loqui i activitats de *networking*, entre d'altres. Els associats són els primers a rebre la informació i gaudeixen de descomptes especials.

Més informació: www.cett.es/cett-alumni

Des del curs 2018-2019, aquest web compta amb la secció anomenada "Alumni del Mes", destinada a descobrir, mensualment, grans talents que han sortit del CETT-UB a través d'entrevistes sobre la seva trajectòria professional i personal. L'Associació també és present a Facebook, Twitter, LinkedIn i a Instagram, amb @cettalumni. A més, edita una *newsletter* mensual en què es comparteix amb la comunitat Alumni informació sobre el CETT, la formació contínua/en línia, l'Alumni del Mes, les ofertes laborals destacades, els esdeveniments dirigits a la comunitat i articles de contingut.

Activitats 2019-2020

Les activitats de CETT Alumni programades per al curs també s'han vist afectades per la COVID-19. Així, s'ha hagut de suspendre el Winter Networking 2019 i el Summer Networking 2020, entre d'altres. No obstant això, s'han pogut dur a terme diverses activitats fins al mes de març:



- Organització de processos de selecció amb diferents empreses de renom del sector.
- Organització de xerrades sobre mobilitat de pràctiques i laboral internacional, en què s'ha comptat amb la col·laboració de diversos CETT Alumni per transmetre la seva experiència, aprenentatges i consells.
- Sessions informatives per als estudiants del CETT.
- Participació a la CETT Talent 2020 i primer *afterwork* CETT Talent, amb 8 empreses participants.
- Dues taules rodones, sobre talent i sobre digitalització/innovació (en anglès).
- Sessions sobre *branding* personal i professional i sobre LinkedIn.
- Xerrada inspiracional i sessió de *mentoring*.
- Sessions sobre comunicació interna i transformació de processos digitals.

- Desenvolupament de l'Observatori CETT Alumni, destinat a localitzar els Alumni que s'han titulat al CETT-UB des de la seva fundació, l'any 1969.
- Posada en marxa del projecte #CETTwanderlust, gràcies a la col·laboració entre CETT Alumni i l'Alumni Genoveva Gorchs (vegeu l'apartat 9 d'aquesta memòria). La iniciativa permet conèixer les experiències professionals i personals dels Alumni arreu del món.

D'altra banda, en aquest curs 2019-2020, tres Alumni han estat becats per l'Agència Catalana de Turisme (ATC) amb una experiència laboral d'un any a les oficines de Promoció Turística de l'ATC de Milà, Madrid i Londres, en una iniciativa dirigida a graduats i a titulats universitaris per ajudar-los a desenvolupar les carreres professionals.

La junta de CETT Alumni

Tere Díaz Comas i Jordi Sala són la presidenta i el vicepresident de CETT Alumni, respectivament. Elisabet Ferrer n'és la tesorera i Elisenda Farràs, la secretària. Com a vocals consten Jordi Palou, Jordi Tell, Helena Puig, Neus Carruesco, Damià Serrano i Roberto Torregrosa.



13

EN XARXA

Sempre presents



Estratègia de comunicació

La projecció social del CETT

El CETT disposa, en el marc de l'estratègia de comunicació, de diferents eines i canals per assegurar la correcta transmissió interna de la informació entre els seus membres i la comunicació externa amb els grups d'interès. S'hi fa difusió d'esdeveniments creats pel CETT o en els quals participa, investigacions en què intervenen els experts, temes d'interès per al sector, qüestions de rellevància per als estudiants... La selecció dels continguts web es realitza seguint un criteri d'interès del públic, prioritant la informació de qualitat i rigorosa i aprofundint en les qüestions que s'hi tracten, envers la quantitat total de peces.

El curs 2019-2020, s'han elaborat 17 comunicats a mitjans de comunicació i s'han aconseguit un total de 395 impactes. També s'han publicat 120 notícies al web, s'han emès 226 notícies al Campus Virtual dirigides a tota la comunitat CETT i, amb relació al *CETT Informa* (vegeu les següents pàgines), se n'ha editat 46, amb un total de 243 notícies. Es calcula que s'ha assolit una audiència aproximada de més de 75.000.000 de persones abastades.

Accions de divulgació i comunicació del CETT

Són nombroses les accions de comunicació que durant el curs es desenvolupen per mostrar tot allò relacionat amb el CETT. Aquest curs 2019-2020, en què han destacat fets tan notables com la presentació de la nova marca, el 50è aniversari del CETT o els efectes de la COVID-19 a partir del mes de març de 2020, ha incrementat la xifra de comunicats i informacions generades.

Entre les accions de comunicació rellevants, en què ja s'ha implantat la nova imatge corporativa, destaca la difusió del pioner *Estudi sobre l'ús del màrqueting digital en el sector de l'allotjament turístic a Catalunya* generat pel CETT i, amb relació a la seva presentació i debat en l'Observatori CETT, la creació, al març, del *Document de conclusions*, destinat a generar coneixement sobre el sector que perduri en el temps (més enllà de l'acte) i posar en valor l'expertesa del centre i els seus professionals. El document, amb entrevistes als ponents de l'Observatori CETT, es va enviar en tres idiomes als assistents i a les empreses col·laboradores del CETT.

També s'ha creat un dossier de premsa destinat als mitjans de comunicació amb tota la informació corporativa d'interès (principals xifres, model pedagògic, oferta formativa, RSE...). La peça permet donar a conèixer als periodistes el CETT i les seves àrees de coneixement i experts.

Amb relació a la situació generada per la COVID-19, el nou context ha modificat les temàtiques que tenien habitualment més repercussió. Per exemple, s'han distribuït, mitjançant la web del CETT, les xarxes socials o els mitjans de comunicació, comunicats corporatius i informacions sobre l'adaptació del CETT a la situació de pandèmia, els protocols adoptats, s'han generat continguts i articles de bloc adaptats a l'actualitat per destacar l'expertesa del CETT, amb participació acadèmica i col·laboracions...

Durant els mesos de confinament, s'ha creat la campanya #CETTthroughMyHome, una estratègia comunicativa interna transversal i multicanal per explicar l'experiència de l'alumnat, professorat i personal de l'equip durant el confinament i des de casa, mantenir el vincle amb la comunitat CETT i el sentiment de pertinença, i compartir continguts d'interès per seguir generant i transmetent coneixement. La campanya ha difós comunicats de la Dra. Maria Abellanet, CEO del CETT, comunicats sobre la COVID-19, informacions sobre mesures de seguretat a seguir, recomanacions de les autoritats sanitàries, dades de contacte amb el CETT...

Al mes de juny, amb el retorn progressiu de l'alumnat a les aules, aquesta campanya digital s'ha renovat i s'ha transformat en #CETTisFuture. El portal s'ha adaptat al nou context de formació presencial i híbrida, incorporant informacions sobre les mesures i protocols de seguretat al CETT, el model pedagògic del CETT, el programa d'ajudes extraordinàries per la COVID-19 i beques de CETT Fundació per a l'alumnat i futur alumnat, i la visibilització de les Open Màster Class mitjançant una llista de reproducció dins del canal de Youtube, per citar alguns exemples.

També dins l'àmbit de #CETTisFuture, des del portal s'ha endegat la campanya en clau d'optimisme #SomFutur, amb l'objectiu de donar suport al sector i a l'alumnat. Gràcies a la col·laboració de professionals de prestigi del turisme, l'hoteleria i la gastronomia, alumnat i professorat del CETT, s'han creat una sèrie de vídeos curts per posar de relleu el valor de la formació per al futur del sector amb la difusió de missatges positius.

Web

Una porta oberta al món

La pàgina web del CETT (www.cett.cat), disponible en tres idiomes –català, castellà i anglès–, és el principal espai de comunicació amb el conjunt de grups d'interès. Inclou, entre d'altres, informació sobre la institució, sobre l'oferta acadèmica, el vincle amb les empreses i les àrees de coneixement i de recerca. L'apartat "Sala de Premsa" compta amb una agenda, notícies sobre l'actualitat del CETT i el *clipping* de notícies publicades sobre la institució, així com altres de l'àmbit del turisme, l'hoteleria, la gastronomia i la formació extretes de diversos diaris (*Ara*, *Avui*, *El País*, *El Periódico* i *La Vanguardia*, entre d'altres).

En el curs 2019-2020, la pàgina web ha renovat la seva imatge i alguns textos, seguint el manual i to de la nova marca CETT.

Pel que fa a les empreses pròpies d'aplicació pràctica, disposen de les respectives pàgines web. En destaquen les de l'Hotel Alimara (www.alimarahotel.com i www.alimaraevents.com, ambdues en cinc idiomes –català, castellà, anglès, francès i alemany–) i la d'Àgora BCN (www.agorabcn.com).



El Campus Virtual

L'eina operativa per a la formació

La principal eina del CETT pel que fa a la informació relativa al desenvolupament operatiu de les formacions és el Campus Virtual de cada titulació, on l'estudiant té accés a tota la informació necessària durant la formació.

Aquesta informació inclou des dels aspectes normatius vinculats amb la universitat, el centre i el nivell de formació, fins a tots els aspectes relacionats amb el desenvolupament del procés d'aprenentatge (Guia de l'Estudiant, aula virtual, cartellera amb notícies, canvis d'horaris, ofertes de pràctiques...).

A aquest Campus, que disposa d'un espai –l'Àrea TIC– amb informació de recursos TIC, també s'hi pot accedir des de l'*app* del CETT disponible per a dispositius mòbils.

En el curs 2019-2020 s'ha creat un nou apartat de comunicats sobre la COVID-19, un altre amb els continguts relatius a #CETTthroughMyHome i, finalment, un darrer amb els continguts de #CETTisFuture.



CETT Alumni

Informació per als associats

CETT Alumni disposa de la seva pròpia xarxa de difusió d'informació (activitats, actes i trobades, *networking*, propostes formatives, ofertes laborals...) per als estudiants associats, destinada tant a potenciar la relació entre l'antic alumnat del CETT com a la creació d'una xarxa de professionals del sector.

CETT Informa

Comunicacions internes

El *CETT Informa* és una publicació interna que, amb una periodicitat quinzenal i amb edicions especials quan és necessari, recull les notícies més destacades del CETT corresponents a aquest període. Les informacions es divideixen en apartats i responen a la voluntat de fer un seguiment de les diferents activitats que s'hi duen a terme, les que protagonitza l'alumnat o l'equip... i de difondre comunicats. El butlletí s'envia de forma interna a les persones que formen part de l'equip del CETT.

En aquest curs 2019-2020 se n'ha editat 46, amb un total de 243 notícies.

Xarxes socials

Presència i actualitat

El CETT té presència, amb un perfil oficial, a les xarxes socials més rellevants: Facebook, Twitter, Instagram, LinkedIn i Youtube. Aquestes xarxes socials són un canal més de comunicació amb l'entorn del CETT, esdevenen un element bàsic de relació bidireccional amb tots els col·lectius i grups d'interès, i permeten crear comunitat. El seu ús professional permet consolidar la imatge del CETT i la presència en l'entorn digital.

Partint d'una estratègia de comunicació, l'objectiu principal a les xarxes socials és dinamitzar la comunitat i establir-hi una conversa, compartir les notícies publicades a la web del CETT i els diferents materials audiovisuals relacionats; comunicar les activitats, xerrades i sortides formatives de les diferents formacions per donar a conèixer les accions de l'alumnat dia a dia; dinamitzar els diferents actes organitzats pel CETT; retransmetre en directe esdeveniments; informar sobre les diferents formacions, l'inici de períodes de matriculació, convocatòries, sessions informatives, portes obertes...; informar sobre els articles d'opinió, la participació a congressos i fires, i la presència a mitjans de comunicació dels diferents experts del CETT, i també destacar i compartir notícies rellevants del sector turístic, hotelier i gastronòmic.

Les dades 2019-2020

El curs 2019-2020, i especialment a partir del llançament de la nova imatge CETT, s'ha aplicat una nova estratègia de continguts a les xarxes per millorar el posicionament i la notorietat de marca que s'ha implementat des de l'àrea de comunicació. També s'ha incrementat la dedicació, cura i gestió de cadascuna de les xarxes, amb la col·laboració en la creació de continguts del professorat del CETT.



Seguint la tendència d'anteriors exercicis, s'ha experimentat un important creixement del nombre de seguidors a totes les xarxes socials, fruit de la citada campanya de comunicació. La comunitat @CETT_UB té, cada cop, més seguidors, que aquest curs han pogut compartir els moments i les experiències que han viscut al CETT amb els hashtags #WeAreCETT, #ThroughExperiences, #SomFutur i, durant els mesos de confinament per la COVID-19, #CETTthroughMyHome.

NOMBRE DE SEGUIDORS A LES XARXES SOCIALS

	Octubre 2019	Setembre 2020
Facebook	14.550	(+1,01 %) 14.704
Twitter	3.988	(+5,04 %) 4.189
Instagram	5.222	(+26,82 %) 6.623
Linkedin (CETT)	4.470	(+9,95 %) 4.915
Linkedin (Campus CETT)	8.044	(+17,62 %) 9.462
Youtube	526	(+18,06 %) 621





REPERCUSIÓ MEDIÀTICA NOTÒRIA

395 total d'aparicions als mitjans de comunicació

Repercussió mediàtica Generant contingut expert per als mitjans

El CETT compta amb una àmplia repercussió als mitjans de comunicació, no només amb relació als actes i esdeveniments que impulsa sinó, cada cop més, al voltant dels professionals de l'equip i dels projectes de recerca que es duen a terme i que aporten contingut rellevant i expert per al conjunt del sector.

Durant el curs 2019-2020, el CETT ha sumat un total de 395 aparicions als mitjans escrits (impresos o digitals) i audiovisuals, i ha assolit una audiència aproximada de més de 75.000.000 de persones abastades. Aquesta repercussió mediàtica s'ha produït tant en mitjans especialitzats en els àmbits del turisme, l'hoteleria i la gastronomia, com en mitjans de caràcter generalista.

Pel que fa a les temàtiques amb què més habitualment es relaciona el CETT, destaquen, principalment, la recerca, els esdeveniments i les informacions vinculades amb els experts del centre. La sostenibilitat, l'àmbit acadèmic i les col·laboracions amb altres entitats d'aquesta àrea són també algunes de les qüestions per les quals el CETT té presència als mitjans. El 2019-2020, però, hi ha hagut dues temàtiques que han destacat especialment: el 50è aniversari del CETT (1969-2019) i, en el seu marc, la presentació de la nova marca corporativa, i la situació generada per la COVID-19, que han impulsat la generació d'altres continguts adaptats a l'actualitat.

En aquest segon cas, les informacions generades pel CETT, amb un gran impacte als mitjans, han destacat la seva expertesa en turisme, hoteleria i gastronomia, amb l'anàlisi del context, recomanacions i consells, l'aparició de professorat del CETT en peces informatives... També s'han distribuït comunicats corporatius com els relatius

a l'adaptació de l'Hotel Alimara com a Hotel Salut (vegeu l'apartat 7 d'aquesta Memòria).

D'aquesta manera, destaquen participacions i col·laboracions al programa *Catalunya Migdia* de Catalunya Ràdio, al programa *La ciutat* d'Onda Cero Catalunya, al programa *Reset* de Betevé, al programa *De boca a orel·la* de Ràdio 4, i a les jornades "Reactivem-nos" de la Cambra de Comerç de Barcelona a través de la Llotja Virtual.

Pel que fa als articles d'opinió, destaca el de la Dra. Maria Abellanet, CEO del CETT, a *La Vanguardia*, amb una reflexió sobre les oportunitats per al turisme a la Barcelona post-COVID-19. La CEO del CETT també ha estat la protagonista de l'entrevista publicada a l'edició especial en paper d'*Hosteltur* per a Futur, amb un tiratge superior.

També són rellevants els articles i reportatges en mitjans escrits (en paper i digitals), com ara els publicats al butlletí digital per a membres afiliats de l'OMT, a la publicació *Verne d'El País*, la web www.laramblabarcelona.com, el diari en línia *Smart Travel News*, la revista *Papers*, o les revistes especialitzades *The Qualitative Report*, *Nebrija Procedia*, *Hosteltur*, *Sustainability*, *ARA Journal of Tourism Research*, *Tourism & Heritage Journal*, *Her&Mus*, i les edicions de l'Asociación Española de Expertos Científicos en Turismo. També s'han difós periòdicament informacions a *Emagister* i *adolescents.cat*.

Diversos mitjans i agències de notícies s'han fet ressò de les accions que ha dut a terme el CETT: Europa Press, *La Vanguardia*, *El País*, *Ara.cat*, el *Diari de Girona*, *El Món*, *Público*, *Levante*, *Diario de Gastronomía*, *Smart Travel News*, les publicacions en paper i digitals d'Hosteltur, la plataforma Nexotur, *Gran Hotel Turismo*, *Origen*, *Gastronòmicament* i *Cuina*, entre d'altres.

INTERVENCIONS EN MITJANS DE COMUNICACIÓ

Per tipus de mitjà	395
Televisió	7
Ràdio	4
Premsa escrita	42
Premsa digital	342

A continuació s'exposen a grans trets les temàtiques que han propiciat impactes informatius rellevants:

- Reportatges sobre el CETT, com a grup empresarial o centre universitari de formació
- Opinió de la CEO del CETT
- Actes relacionats amb el 50è aniversari del CETT
- Presentació i implementació de la nova marca CETT
- Informacions diverses vinculades al funcionament i a l'organització del Campus CETT
- Informacions relacionades amb les accions de divulgació de l'activitat formativa del CETT
- Continguts d'interès i d'anàlisi del context de la COVID-19
- Celebració d'actes diversos al Campus CETT
- Experiències MICE de l'Hotel Alimara *Executive Training & Gastronomy*
- Serveis de Restauració del CETT
- Programes de col·laboració internacionals
- Activitats de RSE del CETT
- CETT Alumni
- Incorporació del CETT a la Junta Directiva de Membres Afiliats de l'Organització Mundial del Turisme (OMT)



- Incorporació del CETT com a membre de la Xarxa de Solucions pel Desenvolupament Sostenible (SDSN) de les Nacions Unides
- *Estudi sobre l'ús del màrqueting digital en el sector de l'allotjament turístic a Catalunya*
- Creació de l'Institut de la Digitalització del Turisme Vodafone Business – CETT
- Temes d'actualitat sobre el model turístic de Barcelona
- Observatori CETT
- Seminaris CETT
- Les Open Master Class CETT
- II Jornada de Recerca CETT
- CETT Talent 2020
- Noves formacions *online* i semipresencial i *master class*
- Activitats i xarxes de treball vinculades als Grups de Recerca
- Col·laboració d'experts del CETT en projectes externs
- Llibres i publicacions en què ha participat professorat i membres de l'equip del CETT
- Publicacions del CETT: *Tourism & Heritage Journal*, i *ARA*, *Journal of Tourism Research*
- Publicacions generades per experts del CETT amb relació a la COVID-19
- XIV Trobada Gastronòmica
- Concursos gastronòmics organitzats pel CETT
- Concurs Maridatge Coca-Cola Mix 2020, del CETT i Coca-Cola
- Programa d'ajudes i beques de CETT Formació
- XVI Premis CETT Fundació Projectes Emprenedors en el Sector Turístic, i posterior *mentoring*
- XIII Premis CETT Fundació Treball de Recerca de Batxillerat



14

EL FUTUR

Reptes i
optimisme



Els projectes de futur

El demà del CETT

En un context com l'actual, incert, volàtil i complex, al CETT evolucionem i ens transformem constantment per seguir aportant coneixement i expertesa al sector del turisme, l'hoteleria i la gastronomia. Mitjançant el nostre model formatiu en què l'alumnat ocupa un lloc preferent, i des de l'excel·lència en tot allò que fem, formem persones amb capacitat d'assumir nous reptes, amb visió de futur i una mirada crítica, que generin canvis en l'entorn i contribueixin a la millora de la societat.

Al CETT entenem la formació com un procés de transformació a través de les experiències, amb un model pedagògic propi que combina els coneixements teòrics amb el desenvolupament de competències pràctiques i professionals i de les *soft skills*, i en què la recerca aplicada, en estreta vinculació amb el sector, ocupa un paper destacat.

Treballem per fomentar polítiques de responsabilitat social, generem sinergies entre el món acadèmic i el teixit empresarial, fomentem la internacionalització, i vetllem per una transformació del sector que sigui respectuosa i sostenible amb el territori, sempre amb vista al futur.

En aquest context, encarem el nou curs 2020-2021 amb una proposta innovadora i formacions adaptades a les demandes canviants del sector. Introduïrem, doncs, millores amb relació a la metodologia i els continguts dels programes actuals per incrementar el valor afegit; implementarem nous formats en l'aprenentatge amb més formacions *online* i semipresencials; potenciarem les competències lingüístiques de l'alumnat, per exemple, amb un increment dels programes en anglès, i consolidarem l'adaptació de les formacions als requeriments de l'Espai Europeu d'Educació Superior (EEES), amb el reconeixement dels crèdits ECTS entre els cicles formatius i els graus que impartim.

En el marc dels valors propis del CETT i la formació de qualitat en Turisme, Hoteleria i Gastronomia, desplegarem nous programes amb titulació oficial. Destaquen el **Grau de Negoci Digital i Innovació en Turisme**, per adquirir les competències clau del *management* de negocis digitals i de la creació i transformació de productes i serveis turístics a partir de les oportunitats que brinden la innovació, l'evolució tecnològica i la digitalització aplicades a les empreses del sector. També, el **Màster Oficial de Desenvolupament i Llançament de Projectes Turístics**, en què es desenvoluparà l'emprenedoria i la innovació corporativa en turisme, així com la transformació digital d'empreses i experiències turístiques; el **Màster Oficial de Gastronomia Sostenible**, amb un èmfasi especial en la gestió en l'àmbit de la gastronomia circular i accessible, i en la innovació en cuina responsable, i el **Màster Oficial de Gestió Turística LGTBIQ**, pioner al món, que comptarà amb el suport de la Regidoria de Turisme i Indústries de l'Ajuntament de Barcelona i que permetrà formar professionals experts en la gestió de l'oferta turística adreçada a aquest col·lectiu, capaços d'adaptar-la a les seves necessitats i a les noves tendències de consum, i amb un temari que abordarà, per exemple, la gestió de la diversitat, la situació dels drets d'aquest col·lectiu al món i els seus efectes sobre el turisme, i l'impacte del turisme LGTBIQ en l'actualitat i en l'àmbit digital.

El nou curs 2020-2021 també comportarà novetats relatives als vincles del CETT amb el sector del turisme, l'hoteleria i la gastronomia. En aquest sentit, es crearà **CETT Corporate**, destinada a potenciar la connexió amb les empreses, institucions i professionals, i proporcionar-los coneixement i serveis durant tot el seu cicle de vida empresarial i professional. S'oferiran solucions als reptes constants d'empresaris, executius, emprenedors i tècnics perquè liderin la transformació del sector i de les seves empreses, mit-

jançant valors fundacionals del CETT com ara la innovació, l'excel·lència professional, la sostenibilitat i l'ètica.

Des de CETT Corporate s'oferirà un portafolis de programes de formació contínua innovadors i personalitzats, en diferents formats –presencial, *online* o semipresencial–, amb noves metodologies i un model híbrid que combinarà estratègies i recursos de la formació en línia i la presencial. Es proporcionaran serveis d'alt valor afegit, i es desenvoluparan projectes de recerca aplicada, transformant el coneixement generat pels Grups de Recerca del CETT en projectes aplicats a les empreses. L'objectiu de CETT Corporate, doncs, serà esdevenir un referent internacional en formació corporativa, talent i transferència de coneixement i serveis per al sector, així com generar valor per al present i el futur corporatiu. També vol convertir-se en el *hub* relacional dels protagonistes del sector, establint una xarxa de partenariats amb grans marques, empreses, institucions i professionals reconeguts, creant i desenvolupant projectes innovadors i sostenibles.

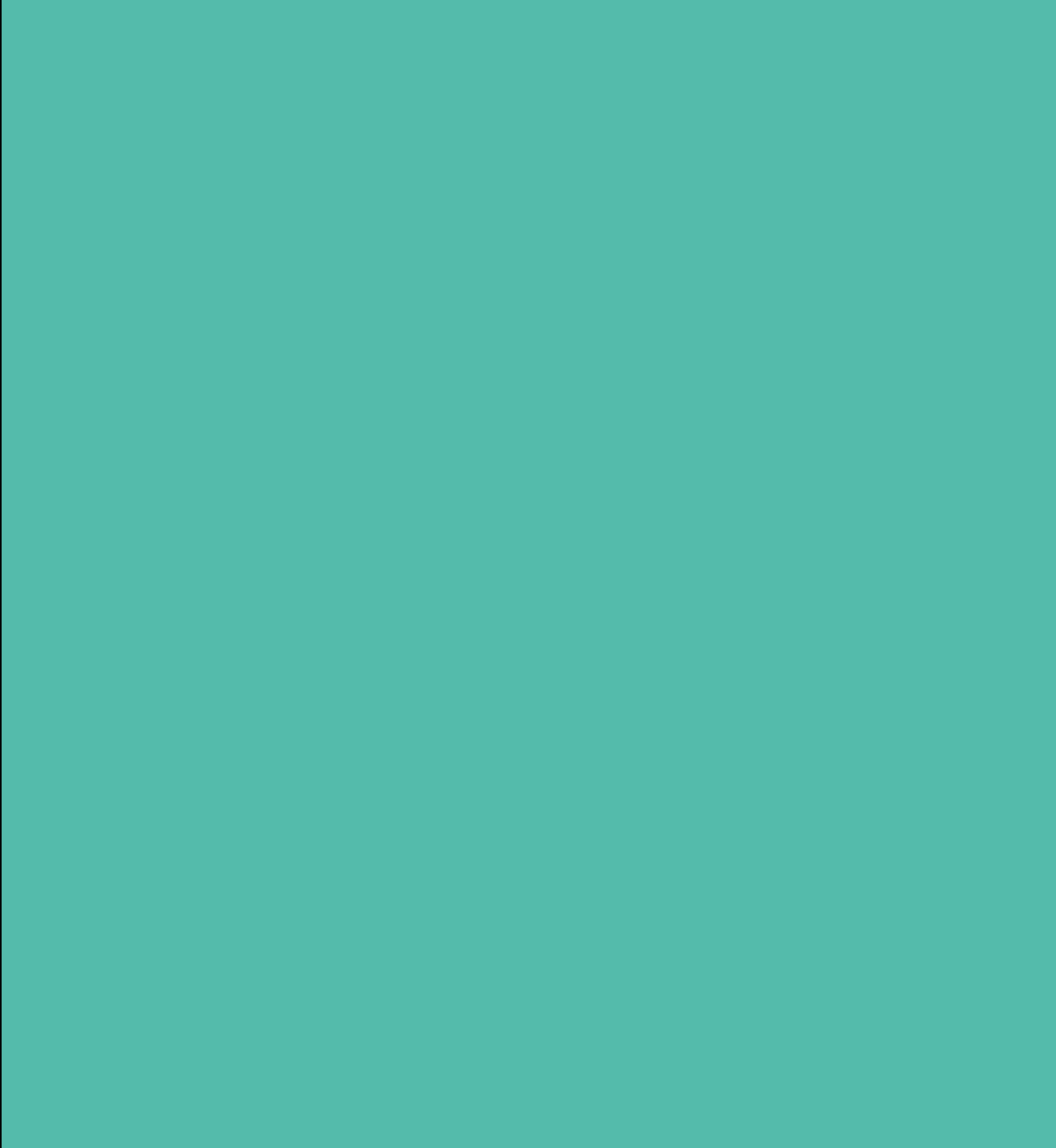
Una altra novetat del curs 2020-2021 serà la creació de **CETT Media**, una nova plataforma de continguts multiformat que aglutinarà, amb relació a la comunicació externa, totes les informacions que es generen des del CETT (blog, fotografies, vídeos, reportatges, entrevistes i testimonials, divulgació d'actes organitzats pel CETT com ara l'Observatori CETT o estudis rellevants, aparicions en mitjans...). Es comptarà, pel que fa als continguts, amb la participació de la Dra. Maria Abellonet, CEO del CETT, del professorat i experts del CETT, d'alumnat, Alumni, destacats professionals del sector, *partners* acadèmics, empreses i institucions amb qui col·laborem... per seguir divulgant la nostra tasca i el nostre ferm compromís amb la formació de qualitat i la generació de coneixement en turisme, hoteleria i gastronomia.

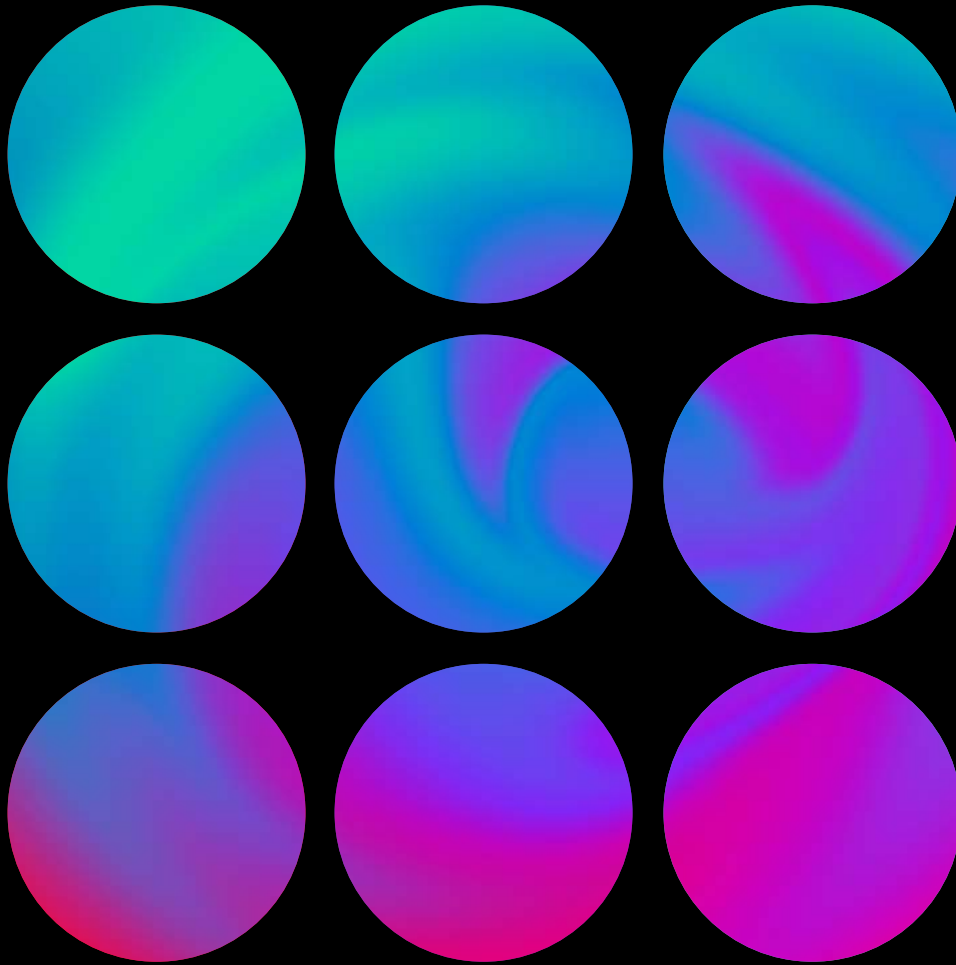
A més, el CETT continuarem participant en la Junta Directiva de Membres Afiliats de l'Organització Mundial del Turisme, l'òrgan assessor de les Nacions Unides que té la funció de contribuir als objectius, la missió i el programa general de treball de l'OMT, així com al disseny i la supervisió de la seva estratègia. Així, seguirem aportant els nostres coneixements i criteri, amb la finalitat de generar sinergies entre els àmbits públic, empresarial i el món acadèmic, fet que suposa una oportunitat molt rellevant per poder compartir, també, visions estratègiques en relació amb el model i la formació turística.

El 2020-2021, doncs, seguirem innovant i transformant-nos, amb l'esperit de millora que ens caracteritza. Perquè #CETTisFuture.









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