

## PRESENTACIÓ DE LA MEMÒRIA D'ACTIVITATS 2012-2013



L'àmbit de coneixement expert (ACE) en Cuina i Gastronomia (CG) presenta en aquest document la memòria d'activitats realitzades durant el curs 2012-13 (setembre - juliol).

L'ACE de Cuina i Gastronomia té la voluntat d'esdevenir el marc en el que es desenvolupin projectes de formació, recerca i innovació culinària i cap al sector professional i el món l'acadèmic, i que estimuli les sinergies entre ells i, molt especialment, el context expert que faciliti de manera natural als futurs professionals, estudiants de Cicles Formatius de la família d'Hoteleria, Grau en Turisme i Màster (especialment el Màster en Gestió del Patrimoni culinari i Gastronòmic –M.U. en Innovació en la Gestió Turística), aproximar-se al terreny de la investigació i la recerca en matèria de cuina i gastronomia.

Precisament és en aquest aspecte –la millora continua i consolidació del màster en la seva segona edició- on s'ha incidit de manera més significativa des de l'ACE CG durant el curs 2012-2013.

Un altre aspecte significatiu de la seva activitat han estat la participació de l'ACE CG en projectes col·laboratius amb entitats dedicades a la salut pública, la cultura gastronòmica, la formació i la recerca, amb l'objectiu de generar coneixement i eines d'utilitat relacionades amb l'alimentació, i adreçades al consumidor i al professional de la restauració.

D'altra banda, cal mencionar que l'ACE CG pretén iniciar un procés de reflexió encaminat a ajustar, perfilar i/o modificar, si s'escau, algunes de les seves línies d'actuació, per tal connectar millor la seva activitat amb la realitat de la investigació i les línies d'interès més actuals en el món de la gastronomia.

### Formació

- Impartició de la segona edició del Màster en Gestió Turística del Patrimoni Culinari i Gastronòmic (menció del Màster Universitari d'Innovació en la Gestió Turística).
  - Període de docència: 16/10/2011-20/06/2012
  - Lliurament PFM: Setembre 2013
  - Alumnes matriculats: 13
  
- Disseny / Programació / coordinació, en col·laboració amb la Fundació Institut Confuci de Barcelona, i l'Associació de Cuiners Xinesos de Barcelona, del curs "Cultura Gastronòmica y cocinas de China", en el marc d'Els Juliol de la UB.
  - Dates d'impartició: 15-19 de juliol de 2013.

### Projectes de final de Grau:

- "Marques de qualitat agroalimentària i Turisme Gastronòmic a Catalunya"
  - Alumnes: Jessica Badia, Mònica Quiroga, Marc Tejedor, Maria Valldeperas
  - Període de realització: Primer semestre curs 2012-2013

### Recerca i projectes col·laboratius

- **Projecte "Gastronomia i Salut". Campus d'excel·lència acadèmica (HUBc)**
  - Objectius: a). Conèixer les necessitats que tenen els usuaris amb algun tipus de restricció, intolerància i / o al·lèrgia alimentària quan mengen fora de casa. B). Conèixer les inquietuds o motivacions de la restauració comercial respecte a l'adaptació de la seva oferta gastronòmica per a aquests col·lectius, així com, la opinió (avantatges i inconvenients) d'aquells que hagin iniciat adaptacions de les seves cartes. c). Oferir unes eines de formació que serveixin al restauradors per adaptar la seva oferta a les necessitats d'aquests col·lectius. L'objectiu final és la transferència a la societat de les conclusions del treball de recerca realitzat, amb un clar esperit de responsabilitat social, centrat en la formació, la millora dels hàbits alimentaris, la promoció de la bona gastronomia, i la millora professional del sector de la restauració.
  - Període de realització: octubre 2011-abril 2013

- Col·laboradors: , Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme CETT-UB, Campus de la Alimentación de Torribera (Universitat de Barcelona), Fundación Alicia. Amb el suport financer del Ministeri d'Educació, Cultura i Esport.
  - Materialització del projecte: Celebració de la Jornada "Gastronomia i Salut", el 29 d'abril de 2013 (Campus de l'Alimentació de Torribera / EUHT CETT-UB), en la què es van fer públics els resultats de la recerca efectuada, i es van dur a terme diverses accions de formació adreçades a professionals de la restauració i la salut.
  - Participants en el projecte: Isabel Lugo, Lluís Riera.
- **Participació en el grup de treball constituït per l'elaboració Guia de Pràctiques Correctes d'Higiene (GPCH) per als restaurants de Catalunya.**
    - Objectius: en el marc de la nova llei de Seguretat Alimentària, presentada en el congrés dels Diputats en 2011, es pretén potenciar la sensibilització, informació i formació del sector de la restauració envers la responsabilitat que assumeixen en la seguretat del consumidor en els establiments que elaboren i serveixen aliments.
    - Període de realització: juny 2011-setembre 2013
    - Entitat impulsora i coordinadora: Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA), Generalitat de Catalunya.
    - Altres participants: Agència de Salut Pública de Catalunya, Gremi de Restauració de Barcelona, diversos restauradors independents...
    - Materialització del projecte: publicació de la guia (en procés).
    - Participants en el projecte: Oscar Teixidó, Lluís Riera.
- **Participació en el grup de treball de treball per l'elaboració de la Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'aprofitament de menjar de manera segura en els sectors de la restauració i del comerç minorista.**
    - Objectius: a). resoldre els dubtes de seguretat alimentària relacionats amb aquesta activitat. b). incentivar la donació. C). servir com a instrument de formació per a les empreses donants, les entitats destinatàries (distribuïdors del menjar) i els receptors finals del menjar(consumidors).
    - Període de realització: febrer-juny 2013
    - Entitat impulsora i coordinadora: Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA), Generalitat de Catalunya.
    - Altres participants: Agència de Residus de Catalunya, Agència de Salut Pública de Catalunya, Universitat Autònoma de Barcelona, Nutrició sense fronteres, Banc del Aliments, AECCOC, DARPAM, Fundació Busquets, Caprabo, Bonpreu, Unilever Food Solutions...).
    - Materialització del projecte: redacció i publicació de la guia, que va ser presentada en el marc de la Jornada sobre "El malbaratament dels aliments i la seguretat alimentària", organitzada per l'Agència de salut Pública de Catalunya (ASPCAT),

l'Acadèmia de Ciències de l'Alimentació (ACA) i el Banc dels Aliments:

[http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2967/gpch\\_malbaratament.pdf](http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2967/gpch_malbaratament.pdf)

- Participants en el projecte: Oscar Teixidó, Lluís Riera.
- **Projecte UB-Bullipedia**
  - Definició: Participació del CETT, a través de la creació de la unitat Bullipedia-CETT, en el projecte Bullipedia, impulsat per elBulli Foundation i la Universitat de Barcelona. Es constitueix la seu culinària (amb l'inici dels treballs de recerca per part dels alumnes de cicles adscrits al projecte), i el CETT esdevé centre coordinador de les escoles d'hoteleria participants en el projecte.
  - Participants: Pertanyen al grup d'experts permanents en diferents àrees: Maria Abellanet, Vinyet Capdet, David Peguero i Isabel Lugo.
  - Període de realització: novembre 2012-
- **Col·laboració en el document TRIPTOLEMOS sobre l'alimentació a Espanya**
  - Iniciativa i coordinació: Fundación TRIPTOLEMOS para el Desarrollo Agroalimentario
  - Altres participants: Universitat de Barcelona, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Universitat Autònoma de Barcelona, Universidad Autónoma de Madrid, Universitat Politècnica de Catalunya, Universitat Rovira i Virgili...)
  - Objectius: Elaborar un document reflexió sobre els factors que influeixen en l'alimentació a Espanya, recull de temàtiques objectives i culturals que condicionen l'alimentació.
  - Destinataris: formadors d'opinió i persones amb interès en el tema.
  - Composició del document: les temàtiques es divideixen en dos grans grups: temes de coneixement sobre aspectes científics (la nutrició), tècnics (els productes i els serveis) i els condicionants de l'entorn. Finalitzarà amb una reflexió global sobre el comportament del ciutadà referent a la seva alimentació.
  - Aportació del CETT: article divulgatiu sobre "Restauració i responsabilitat social".
  - Autora: Isabel Lugo

## Activitats

- Trobada Gastronòmica (Escola d'Hoteleria i Turisme)
  - Dates: 3-5 d'abril de 2013