

PRESENTACIÓ DE LA MEMÒRIA D'ACTIVITATS 2013-2014



L'àmbit de coneixement expert (ACE) en Cuina i Gastronomia (CG) presenta en aquest document la memòria d'activitats realitzades durant el curs 2013-14 (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 tercera edició- on s'ha incidit de manera més significativa des de l'ACE CG durant el curs 2013-2014.

Un aspecte significatiu durant el període 13-14 ha estat l'establiment de relacions i convenis marc amb institucions per col·laborar en la tasca de

difusió i defensa del patrimoni gastronòmic i els hàbits alimentaris propis de la nostra àrea cultural. En aquest sentit és especialment significatiu el conveni marc signat amb la conselleria d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya, i la incorporació del CETT al patronat de la Fundació Dieta Mediterrània, amb l'objectiu d'impulsar el coneixement i la pràctica de l'estil alimentari de la zona del Mediterrani.

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.

Participants en les activitats de l'ACE-CG

- Isabel Lugo
- Nan Ferreres
- Vinyet Capdet
- Oscar Teixidó
- Lluís Riera
- Ana Rodríguez
- Nathalie Jewel
- Sergi Ferrer
- Mercè Civera

Formació

- Impartició de la tercera edició del Màster en Gestió Turística del Patrimoni Culinari i Gastronòmic (menció del Màster Universitari d'Innovació en la Gestió Turística).
 - Període de docència: 15/10/2013-12/06/2014
 - Lliurament PFM: Setembre 2014
 - Alumnes matriculats: 8

Direcció de projectes finals de Grau i Màster

- Nom projecte: "Análisis sociocultural y socioeconómico en la restauración gastronómica en la clase media-alta en Cuenca, Ecuador"
Màster: MUDHIR
Autor: Augusto Andrés Tosi Vélez
Tutor/a: Isabel Lugo
- Nom projecte: "The Statu Quo of the chinese cuisine in Barcelona"
Màster: MOIGT (Patrimoni culinari i Gastronòmic)
Autor: Xiaoyu Feng
Tutor/a: Isabel Lugo

- Nom projecte: “¿Barcelona, ciudad Slow Food?: el arraigo del movimiento Slow Food en Barcelona y sus efectos sobre la imagen gastronómica y el turismo de la ciudad.”
 - Màster: MOIGT (Patrimoni Culinari i Gastronòmic)
 - Autora: Jessica Freedman
 - Tutor/a: Isabel Lugo

- Nom projecte: “El turismo gastronómico en la provincia de Yunnan. Análisis de sus posibilidades de desarrollo.”
 - Màster: MOIGT (Patrimoni Culinari i Gastronòmic)
 - Autora: Shangwei Lin
 - Tutor/a: Isabel Lugo

- Nom projecte: “Vino y turismo en la ciudad de Barcelona: los wine bars como integradores del enoturismo en un territorio urbano.”
 - Màster: MOIGT (Patrimoni Culinari i Gastronòmic)
 - Autor: Andrés Rangel Moreno
 - Tutor/a: Isabel Lugo

- Nom projecte: “Propuesta de creación de rutas gastronómicas basadas en productos ecuatorianos considerados patrimoniales”
 - Màster: MOIGT (Patrimoni Culinari i Gastronòmic)
 - Autora: Jairo David Ponce Galarza
 - Tutor/a: Mercè Civera

Recerca i projectes col·laboratius

- **Ampliació i tancament del 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-març 2014
- 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.
- Edició d'un fulletó informatiu per donar a conèixer les conclusions del projecte a les entitats col·laboradores i públic interessat en general.
- Participants en el projecte: Isabel Lugo, 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.
- Projecte Productes: coordinació de les sessions de treball dels alumnes participants: Sergi Ferrer, Ana Rodríguez, Natalie Jewel.
- Projecte Documentació: participació en regim de conveni de pràctiques de dos alumnes en la nova seu de Bullipèdia Lab, C/ Mèxic 17 (Amaya Saldivia-CFGSDC- i David Ponce –Màster en Gestió del Patrimoni culinari i Gastronòmic-)
- Període de realització: novembre 2012- (en curs)

Activitats

- **Trobada Gastronòmica (Escola d'Hoteleria i Turisme)**
 - Dates: 17-19 de febrer de 2014

- **Participació a la jornada-debat Diàlegs de Turisme i Gastronomia organitzada per L'Institut de Recerca en Turisme (INSETUR) i la Facultat de Turisme de la Universitat de Girona.**
 - 10 de març 2014. Espai CaixaFòrum, Girona.
 - Participant. Isabel Lugo

- **Participació a la jornada de presentació de conclusions finals del projecte ALIMENTARIA TECHTRANSFER "Campus Universitarios y crecimiento económico: Diálogos en el Sistema Alimentario", coordinats per la xarxa de Campus d'Excel·lència Internacional amb activitat agroalimentari i la Fundació Triptolemos.**
 - ALIMENTARIA 2014, 2 d'abril de 2014, Barcelona.
 - Participant: Isabel Lugo

- **Participació a la jornada de presentació de les Denominacions d'Origen Protegides (DOP-IGP), màxim reconeixement que s'atorga a un producte alimentari, organitzada per la subdirecció general d'Ordenació de la Formació Professional Inicial i d'Ensenyaments de Règim Especial i la Federació Catalana de les DOP-IGP.**
 - Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona, 25 de març de 2014, Barcelona
 - Participant: Isabel Lugo

- **Assistència al curs "Gastronomía y ciudad: mercados, economía, cultura urbana", Universitat Internacional Menéndez Pelayo, Barcelona-Centre Ernest Lluch.**
 - Centre de Cultura Contemporània de Barcelona, 15 novembre 2013, Barcelona
 - Participant: Isabel Lugo