



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio /



En Alícia se investiga para mejorar los hábitos alimentarios de la sociedad en general y dar respuesta a necesidades concretas de distintos colectivos (hospitales, residencias...).

Fundació Alícia cumple diez años, cinco su centro de investigación de Món Sant Benet

11-04-2013

La Fundació Alícia se constituyó hace diez años con el objetivo de crear conocimiento culinario con rigor científico para contribuir a que todo el mundo coma mejor. Cinco años más tarde, la fundación puso todo su conocimiento al alcance de todos y abrió su laboratorio en Món Sant Benet (Barcelona).

El pasado miércoles 10 de abril, **Toni Massanés**, director de Fundació Alícia, desgranó en una presentación celebrada en Barcelona el trabajo llevado a cabo por Alícia en los últimos cinco años, haciendo especial hincapié en explicar como la ciencia avala por completo el trabajo de la fundación.

Alícia (**Ali**-mentación y **ciencia**) es un centro de investigación que gira en torno a tres ejes: la innovación tecnológica en la cocina, la mejora de los hábitos alimentarios y la valoración del patrimonio agroalimentario y gastronómico. Es un centro con vocación social y abierto a todos, cuyo objetivo es promover una alimentación buena y sana para todos.

De la teoría a la práctica

El departamento de Salud de Alícia trabaja para mejorar los hábitos alimentarios y para dar respuestas culinarias a personas con necesidades de salud especiales o con restricciones alimentarias. En este sentido investiga constantemente para conseguir una mejor oferta culinaria en colectivos como pueden ser escuelas, hospitales o geriátricos.

En otro sentido, el departamento de Cocina y Ciencia trabaja para generar conocimiento en todos los aspectos tecnológicos que tienen que ver con la cocina. En Alícia se desarrollan productos y utensilios para favorecer la práctica culinaria, ofreciendo herramientas de conocimiento al profesional, en todos los ámbitos de la restauración y del sector de la alimentación en general. No hay que olvidar que el uso de la cocina es también una buena herramienta para mejorar los hábitos alimentarios de la sociedad y para impulsar un consumo responsable y sostenible.

Por último, el departamento de Patrimonio Agroalimentario, aplica investigación y conocimiento para poner en valor los productos del territorio y el patrimonio natural, cultural y turístico, relacionados con la gastronomía.

***Alicia't*, la fiesta de cumpleaños**

Para celebrar los diez años del nacimiento de la Fundació Àlicia y los cinco de la inauguración del centro de investigación situado en Món Sant Benet, Àlicia organizó una fiesta abierta a todos, con talleres para pequeños y mayores, demostraciones, visitas a los huertos del monasterio, juegos, actividades y muchas cosas más. La fiesta se celebró durante los pasados 27 y 28 de abril.

www.alicia.cat/es

Fiesta Alicia