

Catalunya

Fase d'intercanvi de coneixement

Juny 2018 - maig 2020

Reunions regionals



25.10.2018

Primera reunió d'actors regionals en la què es va presentar el projecte, els seus objectius i el pla de treball. Va ser una molt bona ocasió per a que cada un dels assistents exposés la seva àrea d'expertesa i coneixement i la relació de la seva activitat professional amb els objectius del projecte. La trobada d'aquest grup d'interès va servir per identificar i involucrar al projecte alguns dels principals actors.

20.11.2018

En aquesta ocasió, els actors regionals es van distribuir en cinc taules de treball per debatre sobre gastronomia posant-la en relació amb l'educació, la salut, l'entorn rural-urbà, el turisme sostenible i el suport a les pimes. Les conclusions van ajudar a recollir diferents punts de vista amb la finalitat de dissenyar un DAFO i començar un primer esborrany del que seria el Pla d'Acció del projecte.



11.04.2019

Una vintena d'actors locals van reunir-se per presentar algunes de les accions concretes que s'estan duent a terme al territori en relació a la gastronomia, els joves i l'educació. La trobada d'aquest grup d'actors va permetre identificar les iniciatives i competències existents en cada una d'aquestes àrees per començar a agafar idees d'algunes de les accions que podrien definir el Pla d'Acció.

30.05.2019

Havent recollit prèviament les iniciatives i bones pràctiques identificades pels actors regionals, en aquesta reunió es van presentar cada una d'elles destacant-ne les més interessants en relació al projecte. A la vegada es va fer l'exercici conjunt de classificar-les en les categories: empresa, ensenyament, cultura, salut, transversal i altres en funció del seu àmbit d'incidència per així extreure'n millors conclusions.



Intercanvis interregionals

Prodeca amfitriona del 2^{on} *Interregional Exchange Visit* celebrat del 26 al 29 de març a Catalunya.

Representants d'institucions dels 7 països que participen al projecte van tenir l'oportunitat de conèixer de primera mà, analitzar i debatre sobre algunes de les bones pràctiques desenvolupades al nostre país. Catalunya com a referent en gastronomia i educació va mostrar exemples d'experiències innovadores que s'han posat en

marxa en la divulgació dels valors de la gastronomia en tots els àmbits de la societat i a través de diferents centres del país. Les sessions de treball es van centrar en l'anàlisi d'aquestes experiències i el seu impacte en l'activitat gastronòmica, així com en els estímuls i la generació d'oportunitats que poden suposar per a la indústria agroalimentària i la producció local. Durant les sessions de treball també es va presentar el Pla de contractació pública alimentària de Catalunya, el programa PAAS del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya per promoure la salut a partir de l'activitat física i alimentació saludable, així com altres experiències adreçades a fomentar els bons hàbits alimentaris als menjadors escolars.



Entitats visitades durant l'intercanvi

Escola internacional CETT-UB

@ cett@cett.cat
🌐 <https://www.cett.es>

Centre universitari de Turisme, Hoteleria i Gastronomia. Adscrit a la Universitat de Barcelona i amb una clara vocació internacional, compta amb un equip de professionals especialitzats que ofereix a l'alumnat un model de creació i transmissió del coneixement basat en el rigor, la innovació i l'experiència.

Fundació Alícia

@ info@alicia.cat
🌐 <http://www.alicia.cat/>

Alícia, Ali-mentació i cièn-cia, és un centre de recerca en cuina que investiga productes i processos culinaris, innova i treballa per millorar l'alimentació de les persones, fomenta la millora dels hàbits alimentaris, i realça el patrimoni alimentari i gastronòmic dels territoris.

LABulligrafia

@ info@bullinianos.com
🌐 <https://elbullifoundation.com>

Projecte disruptiu basat en l'auditoria creativa del restaurant El Bulli, on s'organitzarà el seu arxiu històric en format expositiu seguint la metodologia Sàpiens per comprendre la immensitat del llegat de coneixement, creativitat, innovació i emprenedoria generat per Ferran Adrià i tot el seu equip.

CIB - Culinary Institute of Barcelona

@ hola@cib.education
🌐 <https://cib.education/>

Escola de cuina creada amb voluntat de transformar la forma de cuinar amb un projecte pedagògic centrat en forjar professionals a partir de metodologies innovadores d'aprenentatge aplicades a Silicon Valley i adaptades a aportar solucions de valor en què la tecnologia, la creativitat i la innovació són claus.

Visites d'intercanvi interregional

- **Febrer 2019 | Sibiu (Romania)**
Gastronomia i entorn urbà/rural
- **Març 2019 | Barcelona (Catalunya)**
Gastronomia i educació
- **June 2019 | Kuopio (Finlàndia)**
Gastronomia i salut
- **Setembre 2019 | Debrecem (Hongria)**
Avaluació de la fase d'intercanvi de coneixements
- **Octubre 2019 | Rodes (Grècia)**
Gastronomia i turisme sostenible
- **Març 2020 | Galway (Irlanda)**
Gastronomia i suport a les pimes

euprojects@prodeca.cat
www.prodeca.cat
www.interregeurope.eu/eurega/