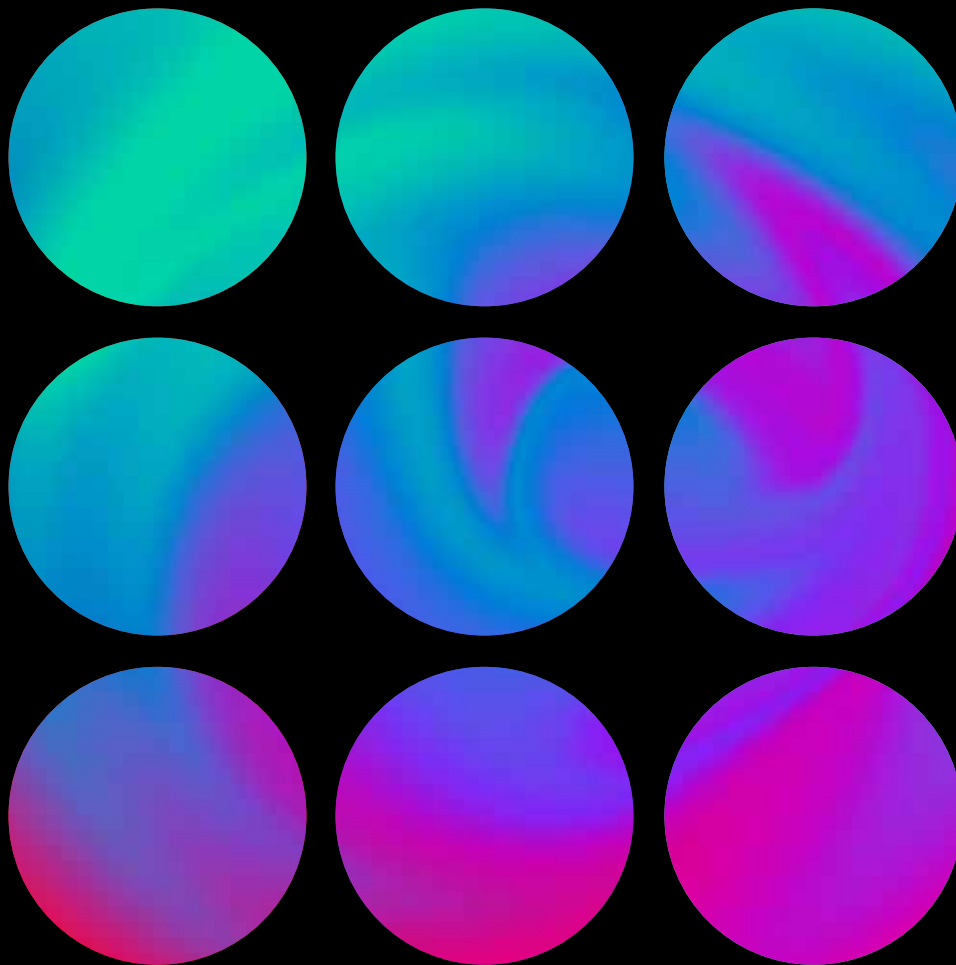


# Memòria 2020-2021



Barcelona School  
of Tourism, Hospitality  
and Gastronomy

Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA



# Memòria 2020-2021



Barcelona School  
of Tourism, Hospitality  
and Gastronomy

Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA



CETT

## La memòria 2020-2021

La present Memòria és un compendi de l'activitat del CETT durant el curs 2020-2021, però també és un petit tast del seu esperit de millora i evolució constant, així com dels seus valors, que es reflecteixen en el dia a dia. Cada nou curs, seguim desenvolupant una tasca destacada en formació, recerca aplicada i transferència de coneixement. Com centre universitari de referència en turisme, hoteleria i gastronomia i adscrit a la Universitat de Barcelona contribuïm, curs rere curs, 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.

El curs acadèmic que presentem en aquest document –mitjançant la informació quantitativa i qualitativa més destacada al voltant de la nostra activitat, així com les fites més rellevants que hem assolit– ha estat marcat, de nou, per l'evolució de la COVID-19. Aquesta circumstància ha implicat nous desafiaments, però també noves oportunitats. La voluntat, el treball en equip, la suma d'esforços, la resiliència, la flexibilitat, la dedicació, el compromís i la confiança del conjunt de la comunitat CETT han permès anar superant les incerteses i els reptes que s'han anat plantejant. I ho hem fet, també, amb vista a una recuperació sòlida del sector. Hem estat capaços d'imaginar noves realitats i donar forma al futur del CETT, mantenint-nos fidels als nostres valors i ADN.

Al CETT apostem per adoptar una perspectiva ètica en la formació en turisme, hoteleria i gastronomia. Aquest compromís implica l'objectiu de formar professionals, però també persones, que transmetin els valors positius del turisme i de l'exercici ètic de la professió, perquè siguin capaces de respondre als reptes futurs, d'adaptar-se als canvis i de generar-los. Perquè al CETT aportem valor al sector, i ho fem amb rigor i experiència, i innovant constantment. Un bon exemple en són les noves formacions que s'han posat en marxa aquest 2020-2021, però també l'èxit de l'Hotel Alimara, que compleix 25 anys, i que ha esdevingut un hotel de referència a Barcelona gràcies a la implicació i la professionalitat de tot l'equip.

<b>01</b>	<b>PRESENTACIÓ</b> El CETT, formació d'excel·lència	<b>9</b>
<b>02</b>	<b>EL CETT EN XIFRES</b> Principals dades	<b>25</b>
<b>03</b>	<b>OFERTA I ACTIVITAT ACADÈMICA</b> Formació especialitzada i de qualitat	<b>33</b>
<b>04</b>	<b>RECERCA I CONEIXEMENT EXPERT</b> El foment del coneixement i la investigació	<b>49</b>
<b>05</b>	<b>LA COVID-19</b> La resposta davant la incertesa	<b>63</b>
<b>06</b>	<b>LA RSE</b> Un compromís fundacional	<b>71</b>
<b>07</b>	<b>INTERNACIONALITZACIÓ</b> Presents arreu del món	<b>83</b>



<b>08</b>	<b>EL CETT I EL MÓN EMPRESARIAL</b> Consolidant i ampliant els vincles amb el sector	<b>93</b>
<b>09</b>	<b>LES EMPRESSES PRÒPIES D'APLICACIÓ</b> L'aprenentatge i l'experiència en empreses reals	<b>107</b>
<b>10</b>	<b>CETT ALUMNI</b> Un valor a l'alça	<b>113</b>
<b>11</b>	<b>EN XARXA</b> Sempre presents	<b>119</b>
<b>12</b>	<b>EL FUTUR</b> Reptes i optimisme	<b>127</b>





# 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
  - 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 52 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 va ser 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. Té com a objectius reforçar la vinculació amb el sector professional i institucional, i potenciar la internacionalització del CETT.

*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

<b>1969</b>	Neix el CETT. El Ministerio de Información y Turismo concedeix al CETT el títol de Centro no oficial de Enseñanzas Turísticas legalmente reconocido.	<b>2007</b>	Aprovació dels Màsters Oficials de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT-UB.
<b>1970</b>	S'imparteix el primer curs de TET (Tècnic en Empreses Turístiques).	<b>2008</b>	Creació del Consell d'Empreses CETT-UB.
<b>1980</b>	S'imparteix el primer curs de TEAT (Tècnic en Empreses i Activitats Turístiques).	<b>2009</b>	Inici dels estudis de Grau de Turisme. Realització de la primera memòria de RSE. Publicació de l'ARA, <i>Journal of Tourism Research</i> .
<b>1983</b>	Neix Viatges Century.	<b>2010</b>	Constitució del Comitè de RSE. Creació del BAS (Barcelona Academic Services). Renovació de l'Hotel Alimara.
<b>1984</b>	1a edició dels Premis Alimara.	<b>2013</b>	Creació de l'Espai UB-Bullipèdia.CETT. Creació de CETT eLearning. Ampliació de les instal·lacions del CETT.
<b>1990</b>	Adscripció a l'Escola Oficial de Turisme de la Generalitat de Catalunya.	<b>2014</b>	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.
<b>1993</b>	Creació de l'Escola d'Hoteleria del CETT a l'Hotel Plaza.	<b>2015</b>	Creació de la Càtedra de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT-UB. Els Serveis de Restauració del CETT reben l'acreditació AMED.
<b>1994</b>	Creació de l'Associació d'Antics Alumnes del CETT.	<b>2016</b>	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.
<b>1995</b>	Obertura de l'Hotel Alimara.	<b>2017</b>	Nova ampliació de les instal·lacions del Campus de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT-UB, amb 1.600 m <sup>2</sup> nous i més de 2.000 m <sup>2</sup> remodelats. Pla Estratègic del Campus CETT 2017-2022.
<b>1996</b>	Inauguració de les noves instal·lacions del CETT a la Vall d'Hebron.	<b>2018</b>	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.
<b>1997</b>	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.	<b>2019</b>	Celebració del 50è aniversari del CETT. Presentació de la nova marca.
<b>1999</b>	Placa d'Honor del Turisme de Catalunya al CETT.	<b>2020</b>	L'Hotel Alimara compleix 25 anys.
<b>2000</b>	Creació de la Fundació Gaspar Espuña-CETT. Certificat del Distintiu de Garantia de Qualitat Ambiental a l'Hotel Alimara.		
<b>2001</b>	I Trobada Escola-Universitat-Empresa al CETT.		
<b>2002</b>	Certificació ISO 9001 a l'EUHT CETT i certificació ISO 14001 i EMAS de gestió ambiental a l'Hotel Alimara.		
<b>2003</b>	Obertura i gestió del Restaurant Naturalment-e. I Concurs Premis Emprenedors en el Sector Turístic.		
<b>2005</b>	Irs Premis Treball de Recerca en Turisme de Batxillerat. La Generalitat de Catalunya concedeix la Creu de Sant Jordi al Sr. Gaspar Espuña.		
<b>2006</b>	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 6).

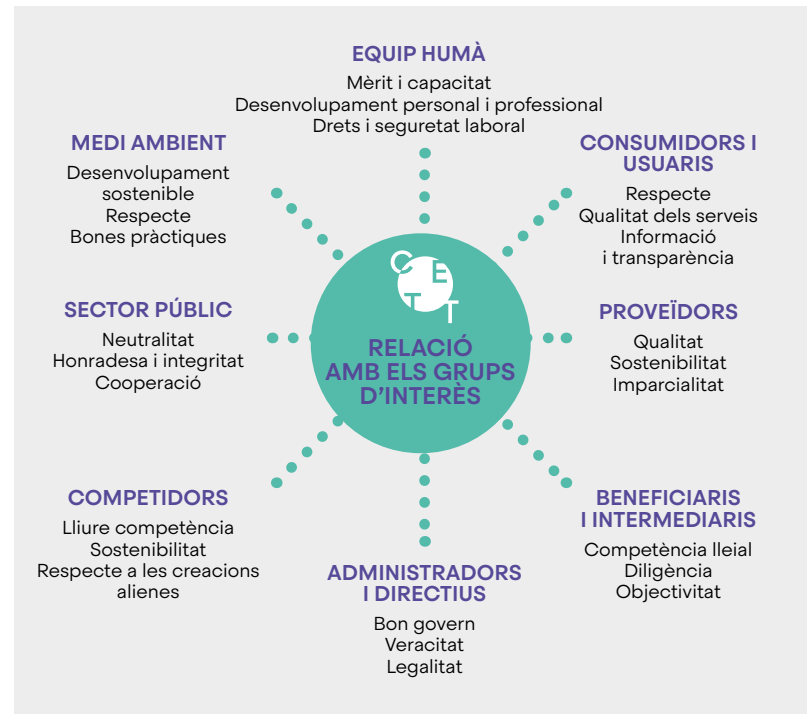
## El Codi Ètic i de Bones Pràctiques del CETT

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 honestedat 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 2020-2021

En aquest curs 2020-2021, s'ha actualitzat [el Pla d'Igualtat del CETT](#). El Pla té com a objectiu principal introduir mesures d'igualtat a l'organització, a través de la promoció de projectes per millorar la sensibilització de tota la plantilla, la definició d'accions concretes que impulsin un equilibri des d'una perspectiva de gènere a l'entorn laboral i familiar, i l'establiment d'accions per prevenir futures desigualtats, garantint l'aplicació del principi d'igualtat d'oportunitats en tots els àmbits de l'organització. Per elaborar-lo, s'ha realitzat un procés participatiu per recollir opinions i suggeriments i definir les accions a dur a terme, organitzades en 11 àmbits d'actuació. Per a la seva implementació, el CETT compta amb la Comissió Negociadora d'Igualtat. També s'ha habilitat el correu electrònic [plaiigualtat@cett.cat](mailto:plaiigualtat@cett.cat) perquè s'hi adreixin dubtes.

## El vincle amb la UB

### 24 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 de Catalunya. 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 2021 del rànquing elaborat pel Center for World University Rankings (CWUR) situen la UB en la posició 131 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 183 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.

---

### Les empreses pròpies d'aplicació pràctica

El Campus CETT té 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 9 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 8 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, i períodes de practiques, entre d'altres) 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

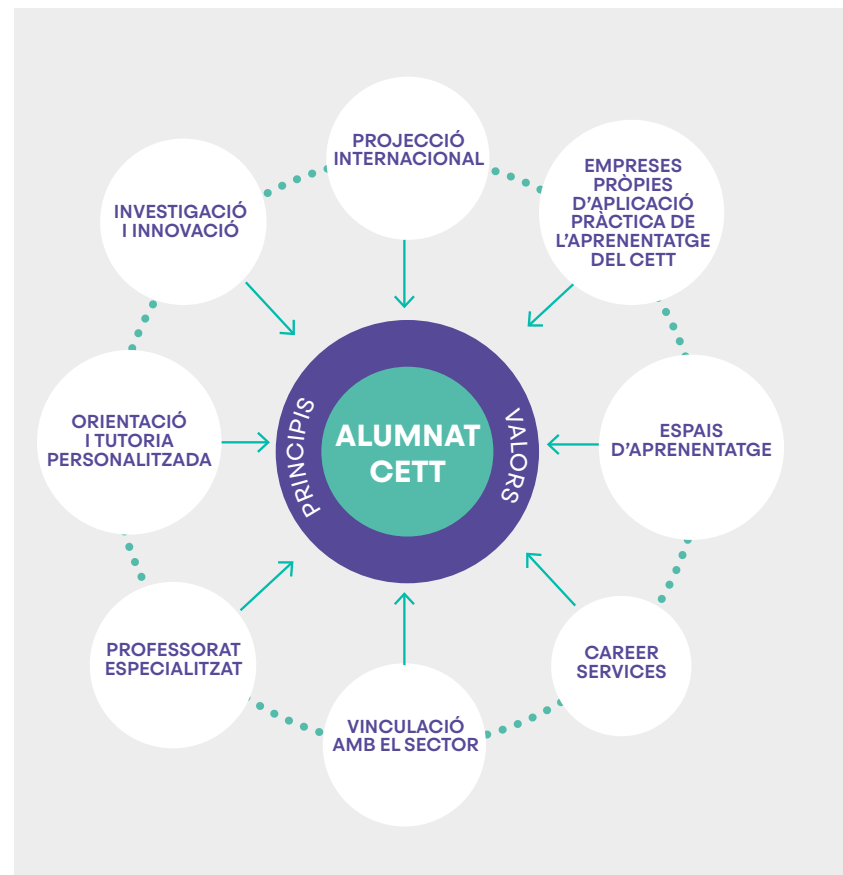
Els tutors i coordinadors de formació treballen amb l'alumnat per conèixer les seves motivacions i aspiracions, i poder-lo orientar amb vista a construir la seva carrera acadèmica i professional.

## 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 4 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 7 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
- Tècnic Superior en Màrqueting i Publicitat

### Programes de Grau

#### • Grau de Turisme

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

#### • Grau de Turisme, amb doble titulació

- Bachelor's degree in Tourism / Bachelor in International Business (Grenoble)
- Bachelor's degree in Tourism / Bachelor Programme in Hospitality Business (Michigan)



- Bachelor's degree in Tourism / Bachelor Programme in Tourism Management (JAMK)

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

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

- **Grau de Negoci Digital i Innovació en Turisme**

- Menció en Generació de Nous Models Turístics
- Menció en Gestió Intel·ligent de Destinacions Turístiques




---

## Màsters i Postgraus

- **Màster Oficial de Direcció Hotelera i de Restauració** (també es pot cursar, amb totes les especialitats, en anglès)

- Direcció Hotelera
- Direcció de Restauració

- **Màster Oficial de Direcció d'Empreses Turístiques**

- Màrqueting Digital Turístic
- Turisme Responsable i Sostenible
- Direcció d'Esdeveniments (també es pot cursar en anglès)

- **Màster Oficial d'Innovació de la Gestió Turística** (també es pot cursar, amb totes les especialitats, en format *blended*)

- Gestió Turística del Patrimoni Cultural i Natural
- Gestió Turística de les Destinacions Urbanes
- Gestió Turística del Patrimoni Culinari i Gastronòmic

- **Màster Oficial de Desenvolupament i Llançament de Projectes Turístics**

- Emprenedoria i Innovació Corporativa en Turisme





## APOSTA FERMA PER LA FORMACIÓ

**43** programes  
formatius

- Transformació Digital d'Empreses i Experiències Turístiques
- Internacionalització d'Empreses Turístiques
- **Màster Oficial de Gastronomia Sostenible**
  - Gestió en Gastronomia Circular i Accessible
  - Innovació en Cuina Responsable
- **Màster Oficial de Turisme LGTB**  
(en anglès i en línia)
- **Postgrau de Wedding & Social Events Management**  
(en línia)
- **Postgrau de Revenue Management i Màrqueting Digital**  
(en línia)

---

### Diplomes d'Extensió Universitària (DEU) i Cursos d'Extensió Universitària (CEU)

- **Gestió de la Restauració Comercial i per a Col·lectivitats (DEU)**
- **Alta Cuina (DEU)**
- **Superior de Sommelier (DEU)**
- **Superior de Cocteleria i Mixologia (DEU)**
- **Xef Professional (DEU)**
- **Pastisseria Gastronòmica (DEU)**
- **Expert en Revenue Management (CEU)**
- **Iniciació a la Sommelieria (CEU)**
- **Curs de Xef Expert**

---

### 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, 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 m<sup>2</sup> i la reforma de més de 2.000 m<sup>2</sup>. 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 2020-2021, 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 m<sup>2</sup>**  
**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. El portal de consulta està integrat 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 11 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



Bust de  
Gaspar Espuña

### CETT Fundació

#### Membres:

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




---

## **Junta de Govern de l'Escola Universitària CETT-UB**

### **Fundació Bosch i Gimpera**

- Joan Guardia Olmos, rector de la UB, com a president de la FBG
- Carme Verdaguer Montanyà, directora de la FBG

### **Universitat de Barcelona**

- M. Pilar Delgado Hito, representant de la UB
- Mònica Baró Llambias, delegada de la UB al CETT

### **CETT Fundació**

- Dra. Maria Abellanet i Meya, consellera delegada del CETT i tesorera 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, Emma Pla Rusca, Elena Ridolfi i Esther Velasco Ferreiro.

### **GRATiR (Allotjaments Turístics i Restauració)**

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

### **GRCiG (Cuina i Gastronomia)**

- Helena Martín, directora
- Membres: Mikel Díez, Mercè Civera, Helena Martín, Alba Ruíz i Montserrat Saperas.





# 02

**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 2020-2021. 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 seguit veient afectada, tal com va succeir en el curs 2019-2020, pels efectes derivats de la COVID-19. 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 i a les xifres que fan referència al coneixement. Però també en el notable 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 <sup>2</sup>
Escola	8.433 m <sup>2</sup>
Hotel Alimara	11.608 m <sup>2</sup>
Sales	1.596 m <sup>2</sup>
Àgora BCN	12.000 m <sup>2</sup>

#### INVERSIONS A DESTACAR

Total	91.860 €
STIC	21.566 €
Escola d'Hoteleria	957 €
Instal·lacions i equipaments del CETT	35.676 €
Ampliació i reestructuració del CETT	19.645 €
Hotel Alimara	13.182 €
Àgora BCN	834 €

#### PERSONAL

Total plantilla Grup CETT	212
Homes	44,81 %
Dones	55,19 %
Plantilla CETT	144
Homes	42,36 %
Dones	57,64 %
Docència i Recerca	61,81 %
Direcció i Serveis	38,19 %
Plantilla Hotel Alimara	46
Plantilla Àgora BCN	21
Plantilla Integral	1



### ENSENYAMENTS REGLATS

<b>Total ensenyaments</b>	<b>26</b>
<b>Escola Universitària CETT</b>	<b>17</b>
Estudis de Grau	2
Itineraris d'especialització de Màsters	8
Diplomes d'Extensió Universitària	3
Fellowships	4
<b>Escola Tècnica Professional CETT</b>	<b>5</b>
Cicles formatius de Grau Mitjà	1
Cicles formatius de Grau Superior	4
<b>Formació <i>online</i> i semipresencial</b>	<b>4</b>
Postgrau	2
Cursos Extensió Universitària	1
Curs d'Expert	1

### ENSENYAMENTS NO REGLATS

<b>Total ensenyaments</b>	<b>17</b>
<b>Formació Contínua</b>	<b>14</b>
Formació contínua catàleg	7
Formació contínua a mida	5
<i>Online</i> / Semipresencial	2
<b>International Programs</b>	<b>3</b>
Summer School	1
Customized Courses	2


**INTERVENCIIONS EN MITJANS**
**808** en ràdio, televisió  
o mitjans digitals

**ESTUDIANTS ENSENYAMENTS REGLATS**

<b>Total estudiants matriculats</b>		<b>1.361</b>
<b>Estudis universitaris</b>		<b>1.055</b>
<b>Grau de Turisme</b>		<b>570</b>
	Homes	30,18 %
	Dones	69,82 %
<b>Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques</b>		<b>161</b>
	Homes	49,07 %
	Dones	50,93 %
<b>Màsters</b>		<b>138</b>
	Homes	32,61 %
	Dones	67,39 %
<b>Cursos d'Extensió Universitària</b>		<b>74</b>
	Homes	64,86 %
	Dones	35,14 %
<b>CETT eLearning</b>		<b>50</b>
	Homes	32,00 %
	Dones	68,00 %
<b>Fellowships</b>		<b>62</b>
	Homes	62,90 %
	Dones	37,10 %
<b>Cicles Formatius</b>		<b>306</b>
<b>Cicles de Grau Mitjà</b>		<b>119</b>
	Homes	71,43 %
	Dones	28,57 %
<b>Cicles de Grau Superior</b>		<b>187</b>
	Homes	63,10 %
	Dones	36,90 %

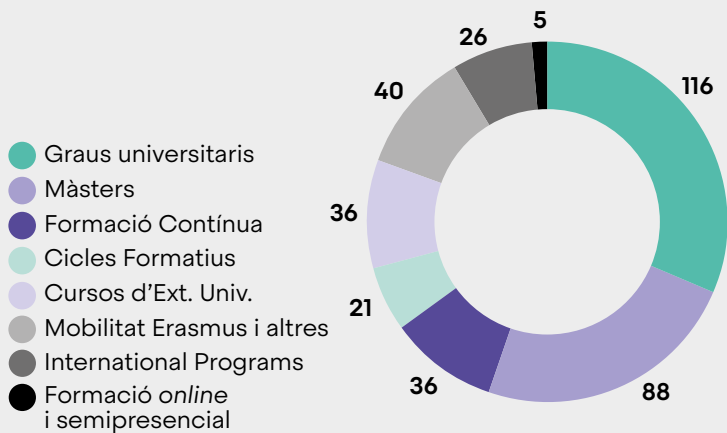
**ESTUDIANTS ENSENYAMENTS NO REGLATS**

<b>Total estudiants matriculats</b>	<b>288</b>
Formació contínua	262
International Programs	26


**CONEIXEMENT**

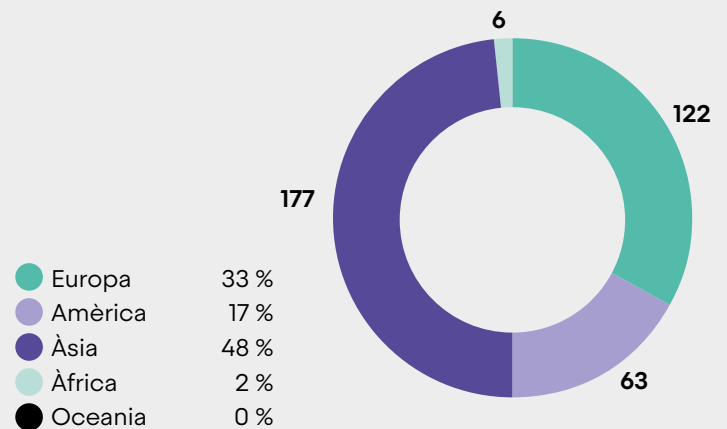
Publicacions en llibres, capítols de llibre i publicacions digitals	3
Articles en revistes científiques i de divulgació	19
Ponències i conferències en jornades i congressos	97
Observatori CETT	3
Projectes desenvolupats amb Grups de Recerca externs	7
Projectes de recerca amb col·laboració d'empreses i institucions	9

### ALUMNAT ESTRANGER PER FORMACIONS



**Total: 368 alumnes**

### ALUMNAT ESTRANGER PER CONTINENTS

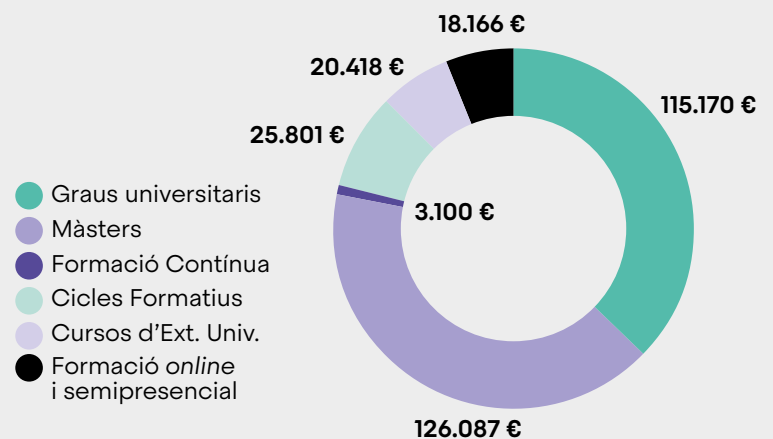


**Total: 368 alumnes de 54 països**

### IMPORT DE LES BEQUES ATORGADES PER CONCEPTES

Import total concedit	308.742 €
Nou accés	27.018 €
Continuïtat	108.846 €
Excel·lència acadèmica	7.500 €
Talent Cicles Formatius i Graus	10.640 €
Talent Màsters	16.773 €
Postgraus (Graduats CETT)	98.792 €
Mobilitat	23.240 €
Premis Treball Final Carrera / Crèdit Síntesi	9.580 €
Entitats col·laboradores	2.450 €
Refugiats	3.903 €

### BEQUES ATORGADES PER FORMACIONS



**Import total concedit: 308.742 €**


**INSCRITS A LA BORSA DE TREBALL**

**544** **331**  
 alumnes Alumni


**BORSA DE TREBALL**

<b>Total ofertes laborals rebudes</b>	<b>499</b>
Alta direcció	17
Direcció	99
Càrrecs intermedis	294
Càrrecs base	89

**PRÀCTIQUES**

<b>Total ofertes de pràctiques externes</b>	<b>681</b>
<b>Total convenis de pràctiques signats</b>	<b>693</b>
<b>Grau</b>	<b>394</b>
Convenis curriculars signats	224
Convenis extracurriculars signats	170
<b>Màster</b>	<b>35</b>
<b>Cicles</b>	<b>236</b>
<b>CEU/DEU</b>	<b>28</b>
<b>Total convenis de Grau en centres d'aplicació</b>	<b>15</b>
<b>Total convenis de Cicles pràctiques externes</b>	<b>236</b>
<b>Satisfacció sobre les pràctiques</b>	
Satisfacció de les empreses	8,36
Satisfacció de l'alumnat	8,65
Satisfacció de l'alumnat sobre les pràctiques als CA	9,80


**INCORPORACIONS LABORALS**

**533** estudiants graduats  
 el curs 2019-2020  
 (el 71%)


**SESSIONS D'ORIENTACIÓ**

**74** **77**  
 sessions participants



## EMPRESES PARTICIPANTS

**619** en activitats formatives

### MOBILITAT LABORAL I DE PRÀCTIQUES

Ofertes laborals internacionals	101
---------------------------------	-----

### EMPRESES

Presentacions empreses	25
Empreses participants al CETT Talent/ Internship Talent Fair	73
Nombre d'empreses al Consell Assessor del CETT-UB	13

### PRESENCIA A LES XARXES SOCIALS



### NOMBRE DE SEGUIDORS

	Octubre 2020	Setembre 2021
Facebook	14.704	14.877
Twitter	4.189	4.256
Instagram	6.623	8.845
Linkedin (CETT)	4.915	5.355
Linkedin (Campus CETT)	9.462	11.003
Youtube	621	774







# 03

## **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 2020-2021. Amb relació a l'afectació que ha implicat la COVID-19, podeu trobar les dades en l'apartat 5 d'aquesta Memòria.

#### 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
  - Tècnic Superior en Màrqueting i Publicitat

#### Programes de Grau

- Grau de Turisme
- Grau de Turisme, amb doble titulació
- Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques (UB-UPC)
- Grau de Negoci Digital i Innovació en Turisme

#### 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
- Màster Oficial de Desenvolupament i Llançament de Projectes Turístics
- Màster Oficial de Gastronomia Sostenible
- Màster Oficial de Turisme LGTB
- Postgrau de Wedding & Social Events Management
- Postgrau de Revenue Management i Màrqueting Digital

#### Diplomes d'Extensió Universitària (DEU) i Cursos d'Extensió Universitària (CEU)

- Gestió de la Restauració Comercial i per a Col·lectivitats (DEU)
- Alta Cuina (DEU)
- Superior de Sommelier (DEU)
- Superior de Cocteleria i Mixologia (DEU)
- Xef Professional (DEU)
- Patisserie Gastronòmica (DEU)
- Expert en Revenue Management (CEU)
- Iniciació a la Sommelieria (CEU)
- Curs de Xef Expert

#### 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 la menció en 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. 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 57 sessions a l'aula, impartides per professionals de les empreses més reconegudes. L'alumnat també ha participat en 11 concursos de cuina i restaurant, i en un esdeveniment extern.



### 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. Així mateix, aquest curs també s'ha ofert la formació de **Tècnic Superior en Màrqueting i Publicitat**.

En aquest període, i tot i els efectes de la COVID-19, 6 professionals d'empreses rellevants del sector han visitat les aules del centre per fer-hi xerrades, altres han impartit dues sessions formatives, mentre que l'alumnat ha participat activament en 8 activitats externes 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 2020-2021, 306 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.

*731 alumnes han realitzat un grau universitari  
al CETT durant el curs acadèmic 2020-2021  
(570 de Turisme i 161 de Ciències Culinàries i Gastronòmiques)*

També es pot cursar la totalitat del **Grau de Turisme** en anglès i tres itineraris d'especialitat, **Tourism Management, Hotel Management i Digital Tourism Business Management**. I a més, el CETT ofereix la possibilitat d'estudiar el Bachelor's degree in Tourism / Bachelor in International Business (Grenoble), el Bachelor's degree in Tourism / Bachelor Programme in Hospitality Business (Michigan) o el Bachelor's degree in Tourism / Bachelor Programme in Tourism Management (JAMK), fet que permet adquirir una **dobla titulació**.

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. Els dota 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 i l'Escola d'Enginyeria Agroalimentària i de Biosistemes de Barcelona (UPC), 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, Escrivà, Carles Gaig, Hermanos Torres, Mugaritz, Nandu Jubany, les empreses Balfegó, Unilever, Makro, Clúster Gourmet, Fòrum Gastronòmic, Grup GSR i Produccions de Gastronomia, la Fundació Espigoladors, Les Cols, la Plataforma Aprofitem Aliments, 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 labora-

toris 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, entre d'altres.

En el curs 2020-2021, s'han fet 30 sortides i s'ha participat en una fira gastronòmica. Els estudiants també han participat en 5 concursos, en un dels quals es va aconseguir el primer lloc a la classificació.

---

### Grau de Negoci Digital i Innovació en Turisme

En el marc dels valors propis del CETT i la formació de qualitat, en aquest curs s'ha decidit apostar per un nou programa amb titulació oficial, pioner i amb visió de transformar el sector: es tracta del Grau de Negoci Digital i Innovació en Turisme. El seu objectiu és que l'alumnat adquireixi 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.

El Grau compta amb les mencions Generació de Nous Models Turístics i Gestió Intel·ligent de Destinacions Turístiques, i es podrà cursar en la seva totalitat en anglès.




---

### Els postgraus

El curs 2020-2021, 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. 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.

---

### Nous màsters

El CETT disposa d'un ampli catàleg de màsters, que segueix ampliant. En aquest curs 2020-2021, al **Màster Oficial de Direcció Hotelera i de Restauració, al Màster Oficial de Direcció d'Empreses Turístiques i al Màster Oficial d'Innovació de la Gestió Turística**, s'hi han sumat noves propostes: 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, i que compta amb les especialitats Emprenedoria i Innovació Corporativa en Turisme, Transformació Digital d'Empreses i Experiències Turístiques, i Internacionalització d'Empreses Turístiques. També, el **Màster Oficial de Gastronomia Sostenible**, amb les especialitats Gestió en Gastronomia Circular i Accessible i Innovació en Cuina Responsable, i pensat per donar resposta a les noves demandes del sector, i el **Màster Oficial de Turisme LGTB**, pioner al món, que compta amb el suport de la Regidoria de Turisme i Indústries de l'Ajuntament de Barcelona i que permet 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 tracta, 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 LGTBI en l'actualitat i en l'àmbit digital.

Un total de 138 alumnes han cursat un màster durant el curs 2020-2021. Els programes han comptat amb la presència a les aules de més de 88 experts d'empreses i institucions nacionals i internacionals, com ara l'Agència Catalana de Turisme, Slow Food, Travindy, La Pedrera, W Hotels, Mandarin Oriental o el Recinte Fira de Barcelona,



entre d'altres. També han destacat les sessions de *soft skills* adreçades a tots els estudiants de màsters i amb l'objectiu de millorar les seves competències. En aquest sentit, s'han impartit les sessions “*Mindfulness* executiu i intel·ligència emocional en l'era post-COVID-19”, “Claus per innovar en l'empresa”, “*Mindset* in a VUCA World” i “Competències i habilitats en un món digital: compartint i aprenent de l'experiència Vodafone”.

## 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 2020-2021, 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, Alta Cuina, Superior de Sommelier, Superior de Cocteleria i Mixologia, Xef Professional, Patisserie Gastronòmica (DEU/CEU) i Xef Expert (DEU/CEU). Pel que fa als Cursos d'Extensió Universitària, l'oferta ha constatat de les formacions Expert en Revenue Management i Iniciació a la Sommelieria. Amb aquesta edició, el CETT posa un cop més a disposició dels professionals del sector una formació amb reconeixement universitari per aportar valor afegit als actuals perfils professionals en actiu.



## 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'alini 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 2020-2021 hi ha hagut dues doctorands que s'han acollit al Pla: Marta Conill-Tetuà i Laia Encinar Prat, que han aconseguit el títol de doctora en aquest mateix curs, amb la qualificació d'excel·lent *cum laude*.



La Dra Laia Encinar va llegir la seva tesi doctoral durant el curs 2020-2021

## 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.

A l'inici del curs 2020-2021, s'ha continuat prioritant la formació en l'àmbit de la gastronomia i la restauració, entenent que és una activitat que requereix capacitat molt especialitzada, tant en tècniques i tendències per a la cuina com en estratègies i eines de gestió per als negocis de restauració.

Algunes de les formacions previstes tant de catàleg com a mida per a les empreses s'han adaptat a la modalitat *online* sincrònica, per facilitar-hi l'assistència. Com a centre eminentment presencial, el CETT ha mantingut aquesta modalitat en aquelles temàtiques que així ho requerien i que s'havien d'impartir a les aules tècniques de cuina.

Pel que fa a l'exercici 2020-2021, 262 alumnes han realitzat un curs de Formació Contínua, de curta durada o a mida, al Campus CETT.



## 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 2020-2021, i malgrat els efectes de la COVID-19, 26 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 28 d'octubre de 2020, al Campus CETT-UB, Octavi Bono, director general de Turisme de la Generalitat de Catalunya i Alumnat del CETT, va ser l'encarregat d'impartir la lliçó inaugural del 51è curs acadèmic del CETT (2020-2021), amb el títol "Afrontant els escenaris post-COVID-19, nous reptes per al sector turístic a Catalunya". Bono va parlar dels nous desafiaments als quals ha de fer front el sector i va encoratjar l'alumnat a ser optimista i a pensar que el sector del turisme es recuperarà. La sessió es va poder seguir en *streaming*, mentre que l'assistència presencial va ser reduïda per mantenir les mesures de seguretat. L'acte va ser presidit per Miquel Alsius, president del CETT, i va comptar amb la intervenció de la Dra. Maria Abellanet i Meya, CEO del CETT, que va destacar que "el turisme ha de formar part activa de les solucions post-COVID-19, prioritzant la formació, la recerca aplicada i la innovació". També hi van intervenir la Dra. Mònica Baró, delegada del rector de la Universitat de Barcelona, i Núria Pi, directora tècnica de l'Institut Català de les Qualificacions Professionals.

### Accions

Més enllà de l'activitat pròpia de cada curs i de cadascuna de les titulacions impartides, l'alumnat de les diverses formacions del CETT assisteix a classes magistrals realitzades per experts en cada matèria. També 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



**Octavi Bono, director general de Turisme de la Generalitat de Catalunya, durant la lliçó inaugural del 51è curs acadèmic del CETT**

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) –al novembre va participar a la 42a Sessió Plenària, en què es va crear el Corner Virtual dels Membres Afiliats amb l'objectiu de reunir en un únic espai virtual els diferents projectes i iniciatives dels afiliats per a la recuperació del turisme, donar suport a la seva promoció tot oferint una major visibilitat internacional i facilitar les oportunitats de cooperació... Alhora, és membre de la Xarxa de Solucions pel Desenvolupament Sostenible (SDSN) de les Nacions Unides, de l'Agrupació Empresarial Innovadora de Turisme Sostenible, ha entrat a formar part del Grupo Compostela de Universidades. L'equip participa activament en grups de treball, com els que permeten desenvolupar el Pla Estratègic de Turisme de Barcelona 2020, el Pla Estratègic de Turisme de Catalunya 2018-2022 (PETC), el Pla de la Gastronomia, el Pacte per Barcelona, el Consell Municipal Tu-

risme 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), la Comissió de Turisme de l'Agència Catalana del Patrimoni Cultural (ACdPC), el projecte Roots for Sustainability (R4S) o el Let's UBI, primera jornada presencial d'Innovació i Emprenedoria de la Universitat de Barcelona, entre d'altres. També ha rebut el guardó a la millor iniciativa institucional de la fase regional dels premis Hotels & Tourism de CaixaBank.

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, i trobades empresarials arreu del món, per aportar valor acadèmic al sector del turisme, l'hoteleria i la gastronomia. A més de les nombroses accions relacionades amb l'activitat dels Grups de Recerca (vegeu l'apartat 4 d'aquesta Memòria), destaca la presència en esdeveniments com FITUR 2021, el Business Tourism Market (BTM), el BizBarcelona, la Fira BioCultura, el II Foodture Barcelona, Gourmet.cat, el 1r Congrés de Màrqueting Gastronòmic de Catalunya, les fires NAFSA i NAJAH Connect, el debat organitzat per la CEHAT (Con-

federación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos) i Turijobs, la iniciativa Clúster TIC Turisme, els Premis T de la Fundació Jordi Comas, el XI Congreso Iberoamericano de Docencia Universitaria (CIDU) o el VII Congreso Internacional Científico-Profesional de Turismo Cultural, per citar-ne alguns.

Al llarg del curs 2020-2021, l'equip ha realitzat 97 ponències fora del centre,, 3 publicacions en llibres, capítols de llibre i publicacions digitals, i 19 articles en revistes científiques i de divulgació.

Alhora, el Campus CETT-UB és la seu de nombrosos actes i certàmens rellevants del sector (el concurs d'innovació turística Miro In Cube, amb el CETT com a *partner* estratègic, presentacions de llibres...), i organitza esdeveniments de renom com ara l'espai de reflexió sobre el sector Observatori CETT (en aquest curs se n'han celebrat tres), 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.

El CETT també és particip d'esdeveniments, o els organitza al mateix Campus o en altres espais, com ara el II Institut de la Digitalització del Turisme Vodafone Business-CETT, el II Congrés Latinoamericà d'Investigació en Hoteleria i Restauració, o la jornada de formació per a gestors turístics "La comunicació digital del patrimoni intangible com a atractiu turístic", a més dels propis concursos de Cuina, Patisseria i Serveis de Restauració 2021.




---

## L'alumnat, en actiu

L'alumnat del Campus CETT participa activament en esdeveniments propis del sector, més enllà de les sortides i activitats pròpies de les formacions. Per exemple, aquest exercici 2020-2021, i malgrat la cancel·lació de nombrosos actes, certàmens, premis i fires a causa de la COVID-19, ho ha fet en concursos (CatSkills, Concurs de

Cocteleria per a Professionals Trofeu Ciutat de l'Hospitalet, Concurs Reptes a través de la Càtedra UB-DANONE, Lliga d'Estudiants de l'Organització Mundial del Turisme -OMT-, MudetFest Closing Day, European Mise en Place Cup 2021 -EMCup-...) i ha estat premiat en nombroses ocasions, com al II Premi Clara Campoamor al millor Treball de Fi de Grau, al Premi Amadeus for Developers a la millor solució tecnològica de la *hackatò* Miro in Cube, als millors Treballs de Final de Màster de Turisme de les universitats de la REDINTUR.

Ha estat present, també, en tallers, fires i congressos com ara la 1a Fira de Sostenibilitat Stone Throw Trade, i en competicions internacionals. I ha estat un valor en actiu en actes organitzats pel Campus CETT per apropar el món formatiu i el sector, com ara la XV Trobada Gastronòmica CETT, diverses jornades i activitats formatives... A més, els estudiants han desenvolupat el projecte Restaurant Pop-up del CETT, el Rock'n'Food.



---

### Professorat altament qualificat

Un altre dels trets característics de la formació al CETT és la qualificació tant del professorat 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 té una Política integrada de qualitat, medi ambient i responsabilitat social, que vertebrada la planificació estratègica i a partir de la qual es defineixen i desenvolupen diferents accions en els àmbits social, ambiental i econòmic. Aquesta política respon 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.



Agència  
per a la Qualitat  
del Sistema Universitari  
de Catalunya



AENOR  
ER  
Empresa  
Registrada  
ER-03492002  
ISO 9001



Durant el present curs acadèmic 2020-2021, i d'acord amb la normativa estatal relativa a la verificació inicial dels títols (aquest procés s'ha de renovar periòdicament abans del transcurs de quatre anys en el cas dels màsters), l'Agència de Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya (AQU) ha dut a terme el segon procés d'acreditació de les titulacions de màster universitari del CETT.





04

**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 2020-2021 la participació de l'equip d'investigadors en diversos projectes de recerca (vegeu les pàgines 56-61). En aquest sentit, i malgrat la situació derivada de la COVID-19, ha contribuït al desenvolupament de projectes tan destacats com "Patrimonio inmaterial y políticas culturales: desafíos sociales, políticos y museológicos", "FACES. Las ciudades españolas en la ficción audiovisual. Registro documental y análisis territorial y audiovisual", "Saturation ou crise de richesse: Barcelone et Montréal à l'épreuve de l'over-tourisme", "L'ús del màrqueting digital en el sector de l'allotjament turístic a Catalunya" o, en l'àmbit culinari, "Valorització del cultiu de llegums a través del desenvolupament de nous productes i ingredients innovadors" i el projecte d'Enzim en alta gastronomia.

També destaca la qualitat de les publicacions (en revistes científiques, capítols de llibre, i publicacions amb avaluació externa resultant de la participació en congressos), entre les quals cal fer referència als nombrosos articles corresponents a les revistes situades al primer quartil Q1, de *SCIMAGO Journal and Country Rank* (SJR), eina que analitza les publicacions indexades a la base de dades Scopus.

## III Jornada de Recerca Un espai de col·laboració

L'1 de juliol de 2021, al Campus CETT, es va celebrar la 3a edició de la Jornada de Recerca CETT-UB. Organitzada des de la Direcció de Recerca, la sessió va comptar amb la participació d'investigadors dels Grups de Recerca TUR-CiT, GRATiR i GRCiG, per tal de fomentar la col·laboració entre la comunitat investigadora del CETT i compartir i discutir sobre les investigacions desenvolupades al llarg de l'últim curs acadèmic. La jornada va comptar amb 16 comunicacions, 7 de les quals corresponien a les tesis doctorals que es van fer en el marc del Pla de Doctorands.



La III Jornada del CETT es va celebrar íntegrament en format online

## III Smart Tourism Congress Barcelona CETT-UB

### Expertesa en turisme intel·ligent

Els dies 11 i 12 de novembre de 2020 va tenir lloc el III CETT Smart Tourism Congress Barcelona, en una edició que per primera vegada es va celebrar de forma virtual. El congrés que va reunir experts vinculats al turisme intel·ligent, amb l'objectiu d'analitzar i debatre en profunditat aquest fenomen des d'una perspectiva multidisciplinària i estudiar les experiències i solucions clau per fer front als nous reptes que planteja, però també als impactes i les oportunitats derivades de la crisi sanitària generada per la COVID-19 per a les destinacions i empreses.

Les bones pràctiques en la gestió intel·ligent del turisme i la reactivació del sector turístic després de l'impacte de la COVID-19 van marcar la Jornada Professional, dirigida a acadèmics i actors rellevants del sector turístic. Després de les paraules de benvinguda de la Dra. Maria Abellonet, CEO del CETT; el Dr. Joan Tugores, director de la Càtedra UB de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT; Xavier Marcé, regidor de Turisme i Indústries Creatives de l'Ajuntament de Barcelona; Juan Luís Ruiz López, diputat delegat de Turisme de la Diputació de Barcelona, i el Dr. Manuel Butler, director executiu de l'Organització Mundial del Turisme, el Congrés va prosseguir amb la taula rodona "Smart tourism tools in the Mediterranean destinations", en què es van presentar eines de turisme intel·ligent basades en la sostenibilitat, així com amb el debat sobre els reptes que planteja la COVID-19 per al sector turístic.

La Jornada d'Emprenedors, enfocada a la presentació de projectes singulars que contribueixen a la transformació del sector turístic, va posar el focus en l'esperit emprenedor i el lideratge femení, i en el seu marc va acollir l'en-



trega dels Premis a l'Excel·lència Acadèmica i dels Premis CETT Fundació Projectes Emprenedors en el sector turístic, hotelier i gastronòmic.

En la Jornada Acadèmica, investigadors i estudiants van compartir i debatre aportacions científiques destacades en l'àmbit del turisme intel·ligent. Després de la sessió, el Dr. Daniel Imbert-Bouchard, del Comitè organitzador del III CETT Smart Tourism Congress Barcelona, i el Dr. José Antonio Pérez-Aranda, director de l'Escola Universitària CETT-UB i del Comitè organitzador, van clausurar un Congrés que representa, per al CETT, una ferma aposta per la responsabilitat social, i en què un cop més es posa el focus en la gestió eficient a través de la tecnologia, la innovació i el coneixement, per aconseguir un turisme més sostenible, accessible i de qualitat amb la implicació de tots els agents.

**Més informació sobre les jornades, els ponents, les actes i les conclusions del III STCB:**

<https://www.cett.es/smarttourismcongress/ca/informacio-general/actes-i-conclusions>

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

El 2020-2021, 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, i amb el Dr. Daniel Imbert-Bouchard Ribera com a responsable acadèmic, ha seguit publicant articles de forma contínua.

A inicis del 2021 es van publicar els articles corresponents al volum 10, núm. 1, amb els títols “Hacia el estudio de la percepción de los residentes de la isla Cozumel”, de Mariana Olmedo-Ochoa i Alejandro Palafox-Muñoz, de la Universidad de Quintana Roo (Chetumal, Mèxic), i Sergio Lagunas-Puls, de la Universidad del Caribe (Cancun, Mèxic); “Estimación de la capacidad de carga en la ciudad histórica de Yazd para los turistas que caminan durante las vacaciones de Nowruz”, d'Ehsan Aslani, de la Islamic Azad University (Teheran, Iran), Mohammadhossein Dehghan Pour Farashah i Somayeh Fadaei Nezhad Bahramjerdi, de la University of Tehran; “Gestión de destinos familiares a través de la gamificación y personalización de viajes en familia en tiempo real”, de Joan Borràs, Gerard Macià, Francesc Albuera, Yvonne Pérez i Salvador Antón Clavé, de la Fundació Eurecat; “Adopción de la tecnología *Blocchain* en turismo: modelo conceptual basado en teoría fundamentada”, d'Inessa Tyan (Universidad de Málaga) i Mariemma Yagüe i Antonio Guevara-Plaza, d'Eurecat, Centre Institute of Tourism Intelligence and Innovation (Universidad de Málaga), i, finalment, “Valores, Creencias y Normas de los Prestadores de Servicios Turísticos del Parque Nacional Arrecifes de Cozumel, México”, a càrrec de Romain Pinel, de la Université de La Réunion (departament d'ultramar francès), i Romano Gino Segrado Pavón i Alejandro Collantes Chávez-Costa, de la Universidad de Quintana Roo (Mèxic).



En el marc del volum 11, núm. 1, són tres els articles publicats: “Una investigación etnográfica hacia las influencias y el comportamiento en las elecciones alimentarias de los turistas a largo plazo en la Malasia urbana”, de Mayukh Dewan, de la Taylor’s University (Malàisia); “Turismo social en Barcelona: ¿Mecanismo de inclusión de la infancia?”, d'Irene Royo Campos, del CETT, i Helena Royo Ochoa, i “Espacios religiosos y prácticas turísticas en dos destinos marianos emergentes de la Argentina”, de Fabián Claudio Flores, de la CONICET - Universidad Nacional de Luján (Buenos Aires, Argentina).

### **Més informació:**

<https://revistes.ub.edu/index.php/ara>

## *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 té com a tema central el patrimoni, la cultura i el turisme. Es pot trobar en índexs i en portals d'accés obert d'àmbit internacional com el DOAJ, Racó, Latindex, Miar i Dulcinea. Codirigida pel Dr. Eugeni Osácar i la Dra. Nayra Llonch, 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 tercer volum de la revista, en format digital, ha inclòs tres articles acadèmics. “Designing a Mobile Application for Tourism in the Architectural Heritage of Tehran”, de Yahya Sepehri i Alireza Gholinejad Pirbazari, del Research Institute of Cultural Heritage and Tourism (RICHT) de Teheran (Iran), fa referència al patrimoni arquitectònic de Teheran. Amb molts edificis històrics valuosos, el creixement de la capital del país i la prevalença d'un model de construcció descontrolat han posat en perill aquest valor en els darrers anys. Atès que exposar els citats edificis i planificar-ne la visita en redueix el risc de demolició, l'estudi pretén proporcionar una solució per a la prosperitat turística d'aquest patrimoni de la ciutat mitjançant una aplicació basada en els telèfons intel·ligents. Partint de la identificació de les necessitats dels usuaris i de l'anàlisi dels pros i contres de les aplicacions existents, s'ha proposat un model per dissenyar una aplicació turística interactiva i dinàmica, fàcil d'utilitzar i que s'actualitza amb l'ajuda dels usuaris, que troben constantment noves experiències que altres han creat, amb la finalitat de visitar els edificis i protegir el patrimoni.

“Validation of a model of heritage tourism experien-

ces with immersive technologies in the Atacama Desert”, d'Alan Muñoz, de la Universidad de Valparaíso (Xile), mostra l'aplicació d'un model conceptual d'experiència turística immersiva en patrimoni, a l'oferta denominada ruta Qhapaq Ñan Huella en el Desierto, ubicada a la regió d'Atacama, a Xile. S'hi posen en valor el territori, el patrimoni tangible i intangible, les comunitats indígenes i la història, mentre que en l'avaluació del model en destaca l'ús no només d'informació científica o validada formalment, sinó també d'aspectes interpretatius propis d'una comunitat local. Els resultats mostren que els components del model són adequats i que condueixen a potenciar les experiències turístiques relacionades amb la distribució del patrimoni i la conservació, per la qual cosa esdevé una possible metodologia de suport per a la creació de noves ofertes relacionades amb el patrimoni i les tecnologies en turisme.

Finalment, el tercer article és “Heritage Interpretation and the Portrayal of Gadara for Tourism”, d'Ammar A Alobiedat, del Defense Language Institute Foreign Language Center de Monterey (Estats Units). La interpretació del patrimoni és un tema important per a la promoció de la destinació, ja que podria afavorir la comprensió amb relació al seu valor i millorar l'intercanvi cultural, entre d'altres. A partir de l'espai patrimonial de Gadara, al nord-oest de Jordània, aquest article no només examina la interpretació i la representació d'aquest patrimoni en la indústria turística, sinó que també presenta un enfocament holístic dels estudis del patrimoni que fomenta la inclusió de tot tipus de recursos patrimonials en congruència amb el context local. Aquesta visió diversifica l'atractiu dels béns patrimonials per satisfer les necessitats dels visitants i millorar la qualitat de les seves experiències.

Les temàtiques del volum engloben, doncs, aspectes d'actualitat i de rellevància en la gestió del turisme cultural i patrimonial, i contribueixen a la creació d'una plataforma de coneixement especialitzat i actual des del CETT.

#### Més informació:

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

## 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 14 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 8 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 5 professors.
- Les tres línies de recerca del GRCiG són Innovació Gastronòmica, La Salut en l'Entorn de la Restauració i Patrimoni Gastronòmic.

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 2020-2021, de setembre de 2020 a agost de 2021.

Cada GR disposa de la seva pròpia memòria d'activitats del curs 2020-2021, 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.
- Estadades 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. Pel que fa als TFG i TFM, s'hi inclouen aquells que han fet alguna aportació rellevant. 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 2020-2021, el TURCiT ha desenvolupat un total de 119 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.

Entre els fets més destacats del curs, cal mencionar la participació en tres projectes d'investigació competitiu. En concret, les doctores Alexandra Georgescu i María del Pilar Leal i el Dr. Jordi Arcos-Pumarola formen part del projecte "Patrimonio inmaterial y políticas culturales: desafíos sociales, políticos y museológicos", liderat per la Facultat de Geografia i Història de la Universitat de Barcelona. A més, el Dr. Eugeni Osácar Marzal participa en el projecte "FACES. Las ciudades españolas en la ficción audiovisual. Registro documental y análisis territorial y audiovisual", liderat per la Facultat de Humanidades, Comunicación y Documentación de la Universidad Carlos III de Madrid. Finalment, la Dra. Alexandra Georgescu i Aurélie Cerdan Schwitzguebel participen

al projecte "Saturation ou crise de richesse: Barcelone et Montréal à l'épreuve de l'over-tourisme", liderat per la Universitat de Laval (Canadà).

Pel que fa a projectes d'investigació i transferència, entre els cinc que s'han desenvolupat durant aquest període, destaca la continuïtat del projecte "Creació de nous imaginaris i continguts per millorar la mobilitat i la sostenibilitat turística", vinculat a l'Ajuntament de Barcelona. En concret, s'ha realitzat un *benchmarking* de destinacions a partir de les memòries de les ciutats creatives de la UNESCO. Un altre projecte de continuïtat és el que fa referència als indicadors de sostenibilitat turística en entorns urbans, també vinculat a l'Ajuntament de Barcelona. En tercer lloc, s'ha desenvolupat el Pla Estratègic de Turisme d'Alella, un projecte ambiciós que s'ha de presentar oficialment als mitjans de comunicació el desembre de 2021.

Amb referència a les publicacions, l'exercici ha estat molt productiu, ja que s'han publicat 9 articles en revistes científiques, 2 capítols de llibre i 8 publicacions amb avaluació externa resultant de la participació en

Apartats / Línies	Turisme i Territori	Turisme Cultural	Turisme Educatiu	Turisme Cinematogràfic	Turisme Enogastronòmic	Total
Dir. i partic. en proj. d'inv. competitiu	2	1	0	1	0	4
Partic. contractes inv. i transf. rellevants...	4	1	0	0	0	5
Publicacions en revistes científiques	4	3	0	2	0	9
Publicacions de llibres i capítols	0	1	0	1	0	2
Altres publicacions	0	0	1	0	1	2
Participació a congressos	32	12	3	7	1	55
Publicacions amb aval. externa...	6	0	2	0	0	8
Tesis doctorals	2	0	1	1	0	4
Direcció de TFG i TFM	0	0	0	1	0	1
Altres accions	7	20	0	0	2	29
<b>Total</b>	<b>57</b>	<b>38</b>	<b>7</b>	<b>13</b>	<b>4</b>	<b>119</b>



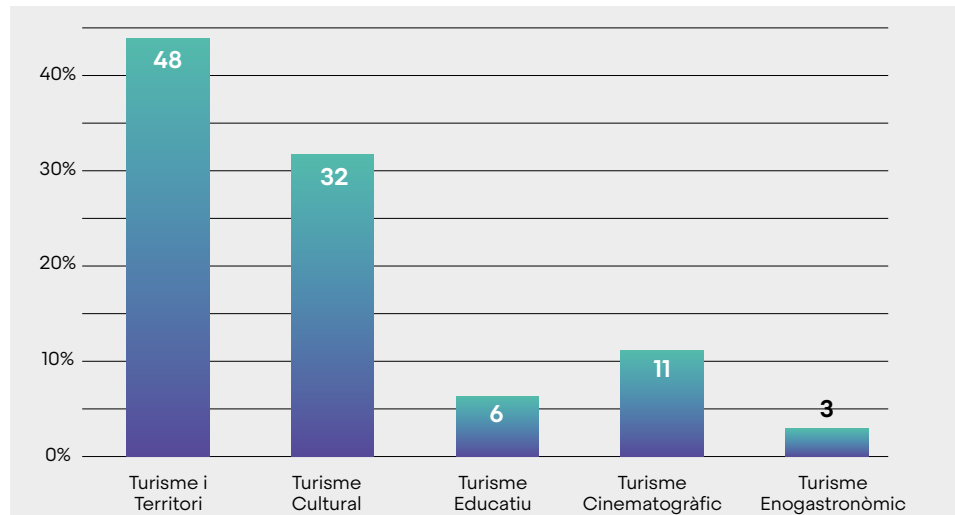
congressos. Entre les 20 publicacions, destaca l'article coescrit pel Dr. Jordi Arcos-Pumaro-la, "Literary heritage in museum exhibitions: identifying its main challenges in the European context", publicat a *MUZEOLÓGIA a kultúrne dedícstvo*, situada al primer quartil Q1, de *SCIMAGO Journal and Country Rank (SJR)*, eina que analitza les publicacions indexades a la base de dades Scopus. Una altra publicació destacada és el capítol de llibre escrit pel Dr. Eugeni Osácar Marzal, "Las iniciativas de turismo cinematográfico vinculadas al CETT", al llibre *Turismo inducido por el audiovisual*, un llibre que es presenta com una de les referències estatals en l'àmbit del turisme i l'audiovisual.

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.

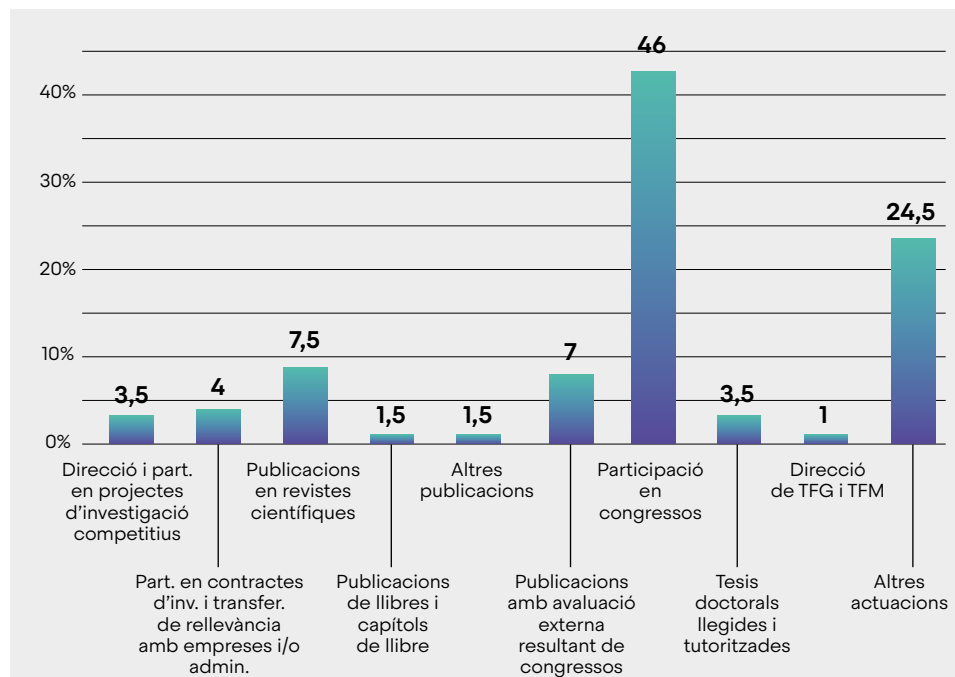
**Més informació:**

<https://www.cett.es/ca/recerca/grups-de-recerca/turisme-cultural-i-territori/presentacio>

**DISTRIBUCIÓ D'ACTIVITATS PER LÍNIES DE RECERCA**



**DISTRIBUCIÓ D'ACTIVITATS PER APARTATS**



## GRATiR

Durant el curs acadèmic 2020-2021, el GRATiR ha conduït un total de 48 accions investigadores, 44 de les quals corresponen a la línia d'investigació Estratègia, Rendiment i Productivitat en Allotjaments Turístics i Restauració, i 4 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 55, 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 la qualitat de les publicacions, especialment dels set articles

corresponents a les revistes científiques. En concret, tres d'aquests, escrits o coescrits pel Dr. Oriol Anguera-Torrell, han estat publicats en revistes situades al primer quartil Q1, de *SCIMAGO Journal and Country Rank* (SJR), eina que analitza les publicacions indexades a la base de dades Scopus. Es tracta dels articles "Entrepreneurship, trust and corruption", publicat a *l'European Journal of Political Economy*; "COVID-19: Hotel industry response to the pandemic evolution and to the public sector economy measures", publicat a *Tourism Recreation Research*, i, finalment, l'article "Which commercial sectors coagglomerate with the accommodation industry? Evidence from Barcelona", coescrit amb Aurélie Cerdan Schwitzgubel, membre del Grup TURCiT, i publicat a *Cities*.

Entre els articles publicats en revistes indexades en el quartil 2, Q2 (SJR), destaca "P2P rooftop rentals in Barcelona: a descriptive analysis", coescrit pel Dr. Oriol Anguera-Torrell, la Dra. Laia Encinar Prat, el Dr. Jordi Arcos-Pumarola i Aurélie Cerdan Schwitzgubel, aquests dos últims, membres del Grup TURCiT, i publicat a *Interna-*

Apartats / Línies	Estratègia, Rendiment i Productivitat en Allotjaments Turístics i Restauració	Sostenibilitat en Allotjaments Turístics i Restauració	Total
Participació contractes inversió i transferència rellevants...	2	0	2
Publicacions en revistes científiques	5	2	7
Publicacions de llibres i capítols	1	0	1
Altres publicacions	1	0	1
Participació a congressos	23	2	25
Direcció de TFG i TFM	2	0	2
Activitats formatives fora de la docència habitual	2	0	2
Altres accions	8	0	8
<b>Total</b>	<b>44</b>	<b>4</b>	<b>48</b>

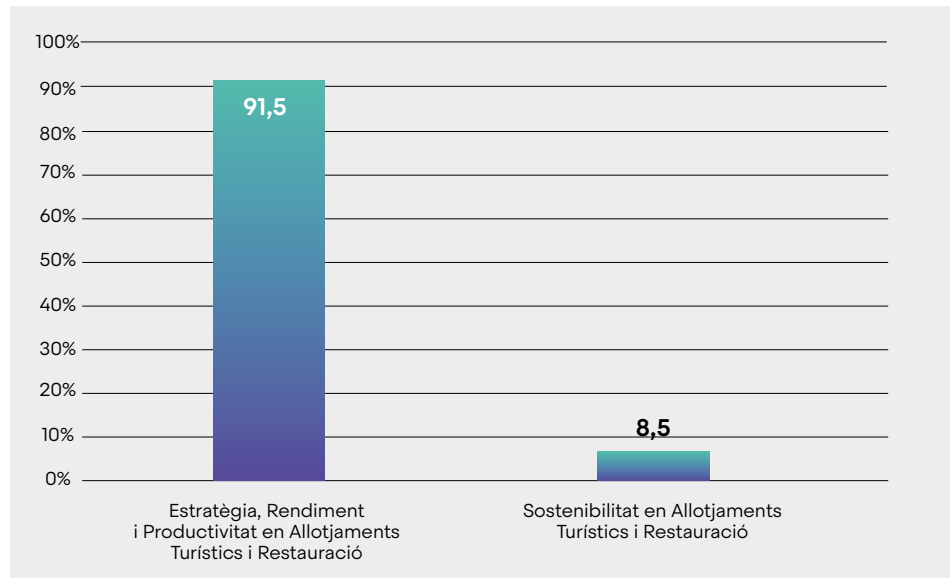
*tional Journal of Tourism Cities*. A més, Núria Louzao Belmonte i Anaïs Cavallin són coautores de l'article “City or beach hotel? Location as a determinant of customer satisfaction and room rate”, publicat a *International Journal of Tourism Cities*. Finalment, i pel que fa a projectes d'investigació i transferència, destaquen l'estudi “L'ús del màrqueting digital en el sector de l'allotjament turístic a Catalunya” i “La calidad de los sitios web en el sector del alojamiento turístico en Uruguay”.

Les accions de recerca dutes a terme pel GRATiR confirmen 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.

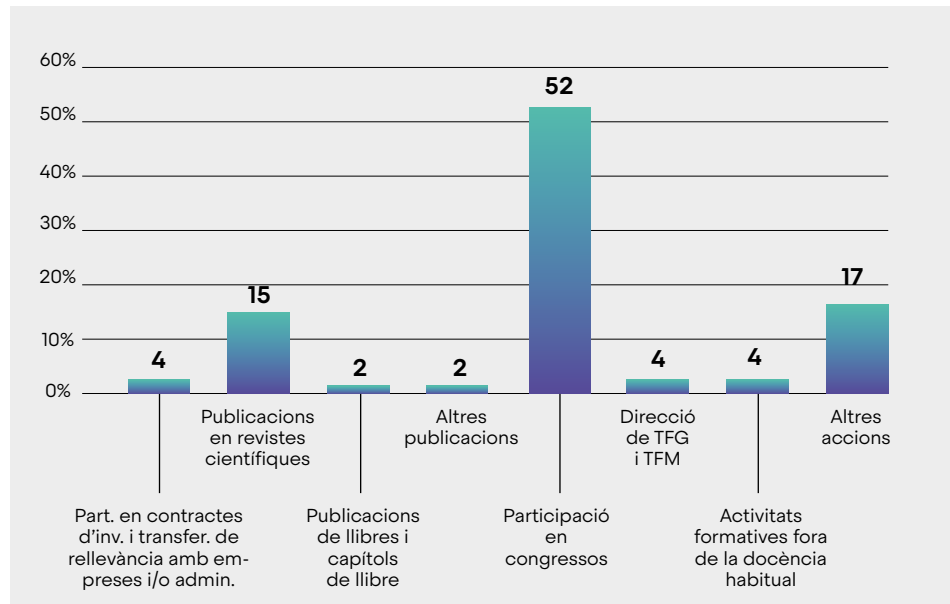
**Més informació:**

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

**DISTRIBUCIÓ D'ACTIVITATS PER LÍNIES DE RECERCA**



**DISTRIBUCIÓ D'ACTIVITATS PER APARTATS**



## GRCiG

El curs 2020-2021, el GRCiG ha comptat amb tres línies de recerca –Innovació Gastronòmica, La Salut en l’Entorn de la Restauració i Patrimoni Gastronòmic– i ha desenvolupat un total de 15 accions.

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 2020-2021, cal destacar la participació en el projecte d’investigació competitiu “Valorització del cultiu de llegums a través del desenvolupament de nous productes i ingredients inno-



vadors”, liderat per l’Associació Europea per a la Innovació en matèria de productivitat i sostenibilitat agrícoles. A més, ha continuat la col·laboració en el projecte d’Enzim en alta gastronomia, liderat per Gastrocultura Mediterrànea. Entre les publicacions, destaca l’article “Proteins isolated from Ganxet common bean (*Phaseolus vulgaris* L.) landrace: techno-functional and antioxidant properties”, coescrit per Montserrat Saperas i publicat a la revista *International Journal of Food Science & Technology*. Es tracta d’una revista situada al primer quartil Q1, de SCIMAGO Journal and Country Rank (SJR), una que analitza les publicacions indexades a la base de dades Scopus.

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

Apartats / Línies	Innovació Gastronòmica	La Salut en l’Entorn de la Restauració	Patrimoni Gastronòmic	Total
Dir. i partic. en proj. d’inv. competitius	1	0	0	1
Partic. contractes inv. i transf. rellevants...	1	1	0	2
Participació a congressos	2	1	3	6
Direcció de TFG i TFM	3	3	0	6
<b>Total</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>15</b>

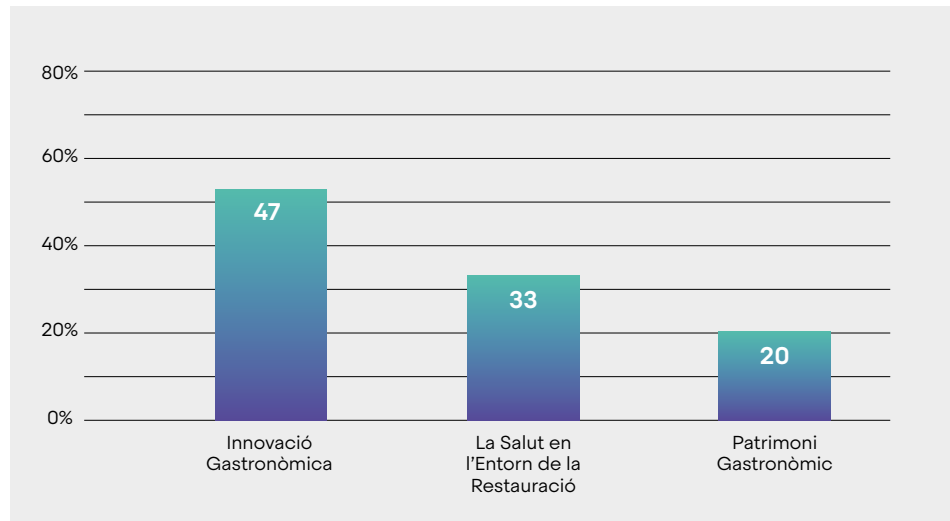


futur és la demanda de la participació del Grup en projectes liderats per centres de recerca reconeguts.

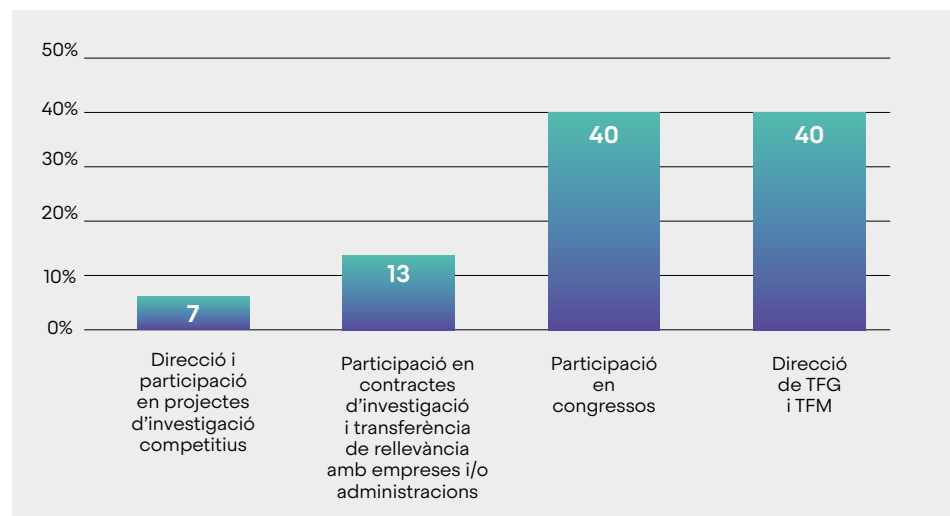
**Més informació:**

<https://www.cett.es/ca/recerca/grups-de-recerca/cuina-i-gastronomia/presentacio>

**DISTRIBUCIÓ D'ACTIVITATS PER LÍNIES DE RECERCA**



**DISTRIBUCIÓ D'ACTIVITATS PER APARTATS**





05

**LA COVID-19**

La resposta davant  
la incertesa

## La gestió eficient davant un context incert

La situació viscuda generada per la COVID-19 ha seguit comportant per al CETT, en el curs 2020-2021, una adaptació al nou context, per garantir el seguiment de la formació a l'alumnat, així com la preservació de la salut i la seguretat de tota la comunitat. Aquesta gestió eficaç 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.

La principal activitat del CETT, tant a l'Escola com a l'Hotel Alimara Barcelona i a Àgora BCN, es fonamenta en la prestació de serveis presencials a persones, amb un elevat component d'internacionalització. Tots aquests àmbits s'han vist considerablement afectats per la crisi derivada de la pandèmia, i han calgut nous esforços per seguir garantint els valors i l'ADN del CETT. Les mesures implementades pel Govern central i per la Generalitat de Catalunya han obligat a ajornar o modificar alguns esdeveniments, sortides formatives, pràctiques en empreses i activitats relacionades amb la recerca, fet que ha implicat haver d'adaptar-se ràpidament a cada nova situació. Quan, per exemple, s'ha hagut d'implantar la formació en format no presencial, el CETT ho ha fet amb èxit 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 la formació *online*, que s'ha realitzat a través del Campus Virtual i les plataformes contractades *ad hoc*, s'ha garantit amb la mínima afectació el compliment dels objectius del curs i del calendari acadèmic. Així mateix, 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.



A l'hora de realitzar videoconferències, el CETT ha establert el Microsoft Teams com a eina preferent, principalment per a les reunions i el desenvolupament de les classes en línia. Més enllà de complir amb aquest requisit inicial, el seu ús s'ha anat estenent en el treball col·laboratiu, a través de les diferents solucions que incorpora. En aquest sentit i des del primer moment, els departaments d'eLearning i STIC han donat suport per a l'obtenció del coneixement de les diferents eines disponibles, amb l'elaboració de material en forma de FAQ, documents i videotutorials, així com el desenvolupament de sessions formatives asincròniques.

Més enllà de la formació, 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, la gestió global 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. I per seguir en aquesta línia, amb vista al futur aquest curs s'ha revisat l'estratègia del CETT per al període 2021-2023.

---

### Comunicació efectiva

Tal com va succeir en el curs anterior, des de Gerència del CETT i a través dels diferents canals de comunicació del centre, s'han seguit emetent 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 mantingut actiu un compte de correu electrònic ([consellsalut@cett.cat](mailto:consellsalut@cett.cat)) per poder atendre possibles consultes i dubtes dels membres de la comunitat CETT sobre aquestes qüestions.

En aquest sentit, el CETT, i amb la voluntat d'exercir una màxima transparència i aplicació del Codi Ètic, ha informat sobre qualsevol novetat a la institució que pogués afectar la comunitat CETT, sobre mesures i/o recomanacions, 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. S'ha recordat que el curs 2020-2021 ha estat un any excepcional, desafiant però alhora ple de noves oportunitats a causa de l'evolució de la pandèmia i s'ha encoratjat a sumar esforços per conviure amb la COVID-19, fer-hi front i superar-ne els reptes. La voluntat, el treball en equip, la resiliència, la flexibilitat, la dedicació i la confiança en el projecte han estat valors que han destacat en el conjunt de la comunitat CETT.

---

## Protocols i mesures per garantir els compromisos CETT

A partir del mes de setembre de 2020 el CETT va retornar als horaris habituals del centre, habilitant correus electrònics de Secretaria i Career Services per tal de poder concertar cites prèvies. Alhora, es van recordar els diversos protocols de seguretat actius i d'obligat compliment que estableixen les [mesures i pautes d'actuació](#), tant els genèrics com els que fan referència a la detecció

i seguiment de casos de COVID-19 del personal, a les mesures de seguretat per a la prevenció de la COVID-19 al CETT (l'ús de la mascareta obligatori a tot el centre, combinat amb la distància i el rentat de mans, entre d'altres), i a la detecció i el seguiment de casos en l'alumnat. També es van recordar les pautes d'actuació amb relació a les reunions presencials (amb membres de la comunitat CETT o persones externes), prioritzant la realització telemàtica de les trobades.

En l'àmbit de la restauració, i per tal de garantir-hi al màxim la seguretat sanitària, al setembre es va anunciar que per a la totalitat del curs es deixarien de prestar els serveis de *coffees* i còctels en tots els espais de l'Escola. L'oferta del Fòrum i l'Aula Restaurant va estar disponible en format digital mitjançant un codi QR i també a través de l'App Fòrum. El Fòrum es va limitar com a espai destinat exclusivament al consum de begudes i menjar per part de la clientela, amb servei a taula i servei Take Away, exclusiu via *app*, i es van disposar tres torns per als dinars. Els pagaments van passar a ser per mitjans digitals, i a El Jardinet –espai per poder degustar les elaboracions Take Away– es va instal·lar un *kit* de desinfecció d'autoservei i un cubell de reciclatge.

Pel que fa a l'Aula Restaurant, també es va limitar el pagament amb mitjans digitals, mentre que l'espai de l'Aula Taller (Menjador), i a causa de l'aforament, va quedar destinat a l'ús exclusiu de l'alumnat en pràctiques, en torns i amb limitacions pel que fa a l'ocupació. El personal podia adquirir el tiquet *staff* de forma presencial al Fòrum, per al format únic Take Away.

Durant el transcurs de l'exercici 2020-2021, l'activitat al Campus s'ha hagut d'adaptar als canvis associats al dia a dia de la pandèmia. Així, al mes d'octubre, i segons les indicacions de les autoritats sanitàries i universitàries per reduir la presencialitat de les activitats lectives dels estudiants universitaris, i amb la finalitat de contribuir a contenir l'índex de contagi per COVID-19 mitjançant la rebaixa de la mobilitat de la comunitat universitària, al CETT es van



adaptar les classes presencials a un format virtual segons les particularitats de cada programa formatiu, un escenari que ja estava previst i per al qual ja s'havien preparat totes les mesures necessàries. Les classes pràctiques i activitats de recerca van mantenir el format presencial en la mesura del possible, sempre garantint els criteris de protecció pertinents que establien els protocols vigents.

I és que en previsió de la possible evolució de la pandèmia a Catalunya, prèviament ja s'havia dissenyat un model de docència que es va anar adaptant d'acord amb els diferents contextos. Així, en aquells moments en què va ser necessari, 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.

També 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 (part del personal del CETT es va poder acollir a la reducció de la presencialitat al centre amb la sol·licitud del teletreball en remot), 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.

Al gener, i en plena tercera onada de la COVID-19, van seguir els recordatoris sobre les accions destinades a reduir els contagis i frenar la propagació de la pandèmia, i es van recordar els protocols i les mesures de protecció que estableix el CETT al Pla de Contingència. Un mes més tard, però, amb l'entrada en vigor de noves mesures i la suavització de les restriccions, ja es va poder reprendre la formació presencial, restringida primer a determinats cursos, i més tard ampliada a noves formacions. Així, al març, per exemple, ja es va permetre que tot l'alumnat de graus es reincorporés a les classes presencials amb model híbrid, mentre que al Campus es van ampliar els horaris del Fòrum i l'Aula Restaurant, així com la seva ocupació màxima.

---

### La campanya #SomFutur

Ja en el curs 2019-2020 i coincidint amb la tornada progressiva de l'alumnat i l'equip a les aules, el Departament de Comunicació del CETT va desenvolupar la campanya digital [#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 van valorar –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.

## Accions 2020-2021

L'activitat del CETT i la generació de coneixement expert també s'han vinculat a l'anàlisi de l'actualitat, marcada per l'evolució i les conseqüències per al sector turístic, hotelier i gastronòmic de la COVID-19. Així, s'han dut a terme nombroses accions:

- Participació de la Dra. Maria Abellanet, CEO del CETT, al programa *Reset* de Betevé, per parlar sobre la futura reactivació turística de Barcelona. La sessió que també va comptar amb la presència d'Enrique Alcántara, president de l'Associació d'Apartaments Turístics de Barcelona (APARTUR). La Dra. Abellanet va fer referència a la sostenibilitat, que incorpora aspectes econòmics, socials, culturals i ambientals, i la cohesió social, que inclou també salvar llocs de treball, com dos dels reptes del turisme que, alhora, són els reptes de la ciutat de Barcelona.
- Anàlisi del Dr. Oriol Anguera-Torrell, director del GRATiR del CETT-UB i autor de l'estudi sobre l'impacte de la COVID-19 al sector hotelier, a *Público*, sobre com es va viure la temporada turística a Catalunya. En les reflexions, Anguera-Torrell va destacar que la COVID-19 accelerarà la digitalització de la indústria turística, i la cultura i la proximitat en seran els eixos vertebradors.
- Publicació de l'article "Un fantasma recorre los restaurantes: los residuos innecesarios", per part d'Álvaro Arrieta Valle, professor i director del Màster Oficial de Direcció Hotelera i de Restauració, en què l'autor qüestionava si el nou context de pandèmia justificava el retrocés en solucions sostenibles als restaurants i posava en relleu la necessitat d'innovar en aquest camp.
- Participació de la Dra. Maria Abellanet, CEO del CETT, al [webinar "Reset turístic. Nou escenari, noves oportunitats"](#) organitzat per l'Ajuntament de Barcelona per analitzar la situació i compartir les estratègies que es duen a terme per a la reactivació econòmica i la projecció

de la Ciutat Comtal. La sessió també va comptar amb les aportacions de Xavier Marcé, regidor de Turisme i Indústries Creatives de l'Ajuntament de Barcelona, Marian Muro, directora general de Turisme de Barcelona; i Valentí Oviedo, director general del Gran Teatre del Liceu. La Dra. Abellanet va reflexionar entorn dels riscos de la crisi generada per la COVID-19 i els aprenentatges obtinguts de la situació, fent èmfasi en la formació, el coneixement i la recerca com a àmbits que s'han d'impulsar i estimular.

- Al novembre, celebració conjunta del CETT-UB i la xarxa interuniversitària de postgraus en turisme REDINTUR de la desena edició del fòrum anual, celebrat per primer cop en format virtual, i centrat a analitzar de quina manera la investigació universitària en turisme ha de fer front als reptes que planteja la COVID-19. Aquest marc va servir per donar a conèixer els millors Treballs de Final de Màster de Turisme de les universitats de la REDINTUR, entre els quals es va reconèixer amb una distinció extraordinària el treball de l'alumna del CETT-UB María Belén Gómez de la Torre Barrera, sobre les iniciatives digitals dels museus en temps de coronavirus.



La Dra. Maria Abellanet, CEO del CETT, va participar al programa *Reset* de Betevé

- Article de Nan Ferreres, directora de l'Escola Tècnica Professional, per a *La Vanguardia*, sobre la continuïtat de la formació al CETT en temps de COVID-19, temps en què ha calgut un procés d'adaptació reeixit per seguir impartint les classes tant teòriques com pràctiques. Ferreres va destacar-ne la implementació dels protocols oficials, però també de protocols propis, i la creació d'un Consell de Salut i un Punt d'Informació per a l'alumnat, docents i personal d'administració i de serveis. Alhora, va fer esment de l'actitud predisposada de tota la comunitat CETT al canvi, a l'adaptabilitat immediata i a la flexibilitat, i la integració al centre de les tecnologies educatives i les eines virtuals.
- Publicació al web del CETT d'un article sobre enologia i sommelieria, amb les aportacions de tres expertes – Paula Cuenda, alumna del Diploma Superior de Sommelier al CETT i membre de l'equip de Mas Marroch, restaurant dels germans Roca; Blanca Ozcáriz, enòloga i viticultora d'El Jardí dels Sentits, i Marta Casas, la sommelier i enòloga de Parés Baltà– per parlar sobre les dones en el món del vi i sobre com viu el conjunt de professionals de l'enologia i la sommelieria les conseqüències de la COVID-19. En l'escrit també es parlava de com s'ha hagut d'adaptar, al CETT, la formació presencial que implica fer pràctiques per tal de poder-la impartir amb la màxima qualitat i seguint totes les mesures de seguretat.
- Realització per *streaming*, al desembre de 2020, de l'Observatori CETT "Salut global i turisme. Nou repte per a les destinacions urbanes", en què experts de l'àmbit del turisme i de la salut van debatre sobre l'impacte de les crisis sanitàries en el turisme (vegeu la pàgina 100).
- [Article d'opinió de la CEO del CETT, la Dra. Maria Abellonet, a \*Línia Eixample\*](#) (en paper i en digital), sobre el futur del turisme després de la COVID-19, amb referències als focus en què s'ha de centrar el sector, a un turisme del demà marcat pels valors, i al futur de Barcelona com a ciutat que afavoreixi una economia plural i sostenible, el progrés i la cohesió social, i que assumeixi i posi en valor la diversitat, i garanteixi el diàleg i la convivència.
- Participació, al desembre, d'Álvaro Arrieta, director del Màster universitari de Direcció Hotelera i Restauració del CETT-UB, al programa *Reset*, de Betevé, per parlar de la reconversió hotelera necessària a Barcelona per fer front a les conseqüències derivades de la COVID-19.
- Article d'opinió de la Dra. Maria Abellonet, CEO del CETT, a *Línia Sant Andreu*, sobre la necessitat que els sectors turístic i sanitari col·laborin per pal·liar els efectes de la COVID-19, amb una reflexió sobre com les destinacions turístiques, sobretot les urbanes, hauran d'incorporar en la seva manera d'actuar la nova realitat que planteja la pandèmia. La Dra. Abellonet també esmentava com Barcelona, que ha rebut un gran impacte, té l'oportunitat d'erigir-se com a ciutat segura i capdavantera en recerca sobre salut i turisme.





- Intervenció de Nan Ferreres, directora de l'Escola Tècnica Professional del CETT, al programa *Tot és comèdia* de Cadena SER, sobre "Com serà l'alimentació del 2021? Quines tendències en alimentació i restauració s'imposaran aquest any?". Amb relació als efectes de la COVID-19 en el sector de la gastronomia, Ferreres va parlar de l'esforç necessari que aquest està fent per reinventar-se i buscar alternatives per a la clientela, amb l'oferta de serveis com ara el *take away* o el *delivery*.
- Publicació, el gener de 2021 i a la revista acadèmica *International Journal of Tourism Cities*, de l'estudi "Urban tourism performance index over the COVID-19 pandemic", conduït pel Dr. Oriol Anguera-Torrell (CETT) juntament amb Jordi Vives-Pérez (ESADE i CETT) i Juan Pedro Aznar-Alarcón (ESADE). En aquest article, els investigadors proposaven un índex que permet mesurar, mentre duri la pandèmia de la COVID-19, el rendiment mensual turístic per a les següents principals destinacions urbanes: Bangkok, París, Londres, Dubai, Singapur, Kuala Lumpur, Nova York, Istanbul, Tòquio, Seül, Osaka, Phuket, Milà, Barcelona, Bali i Hong Kong. Les estimacions de l'índex es van presentar a l'Observatori CETT.
- Intervenció del director de l'Escola Universitària del CETT, el Dr. José Antonio Pérez-Aranda, al *podcast* *turismoycoronavirus.com*, per parlar sobre l'oportunitat d'impulsar qüestions com ara la sostenibilitat i la necessitat de formar els futurs professionals davant la previsió de creixement del sector turístic en el futur, malgrat el context generat arran de la COVID-19.
- Reflexió al març de 2021 de la Dra. Maria Abellanet, CEO del CETT, en un article d'opinió a *Línia Eixample*, sobre la gestió de la pandèmia de la COVID-19 com el gran repte que tindria sobre la taula el pròxim Govern de Catalunya. També va assenyalar que caldrà treballar en la recuperació immediata, però també a mitjà i llarg termini, amb una reactivació que caldrà dur a terme entre tots els agents del sector.
- Participació de la Dra. Maria del Pilar Leal a la jornada internacional en línia "Towards a sustainable city centre recovery", organitzada pel CIDOB (Barcelona Centre for International Affairs), els dies 8 i 9 d'abril. Amb un total de 14 expertes de diferents nacionalitats, la Dra. Leal va debatre sobre el futur del turisme urbà a les ciutats, en el marc d'una sessió que també va tractar, entre d'altres temes, sobre l'impacte de la COVID-19 i les mesures governamentals que s'han dut a terme, o l'adaptació de les ciutats cap a un model de turisme més sostenible.
- Entrevista a José Antonio Pérez Aranda, director de l'Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme CETT-UB, a *El País*, en el marc de l'article "Expertos en el nuevo turismo pospandemia".
- 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.



06

**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.

---

### Fites i accions

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 2020-2021 ha estat format per: Josep M. Arcos, Melanie Arostegui, Carme Cassà, Marta Cusó, Amaya Morago, Montse Noguera i Maria Soy.



## 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 es va incorporar 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.

A més, en aquest 2020-2021 el centre ha entrat a formar part de l'Agrupació Empresarial Innovadora de Turisme Sostenible, que ja aplega més de 60 empreses en la constitució d'aquest ens. El seu objectiu és compartir experiències generades i estratègies en sostenibilitat, i impulsar la innovació amb la finalitat d'estar alineats amb l'Agenda 2030 i amb el compliment dels 17 Objectius de Desenvolupament Sostenible.



## 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 2020-2021, la disminució global dels subministraments –electricitat, aigua i gas– al Campus CETT ha estat del -1,45 %: consum elèctric (-2,47 %), de gas (-19,87 %) i d'aigua (+1,78 %), xifres que s'han d'analitzar tenint en compte l'impacte de la COVID-19 en l'activitat dels negocis.

## 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 2020-2021, i malgrat la situació derivada de la COVID-19, s'han realitzat nombroses accions en matèria de responsabilitat social empresarial, amb implicació de tota la comunitat CETT. A continuació s'exposen algunes de les més rellevants:

- Iniciatives sostenibles als serveis de restauració del Campus.
- Participació de tot el col·lectiu CETT en el Gran Recapte d'Aliments de Catalunya, que en aquest curs, i com a conseqüència de la irrupció de la COVID-19, el Banc dels Aliments ha reformulat. El Gran Recapte s'ha digitalitzat, eliminant la recollida física d'aliments i transformant la donació d'aliments en donacions monetàries destinades a la seva adquisició, per minimitzar el risc de contagi i suprimir la classificació dels aliments recaptats. En aquest sentit, el CETT ha contribuït a la difusió de la campanya i ha convidat tota la comunitat a contribuir-hi econòmicament.
- Organització al Campus CETT d'una venda solidària de pa solidari preparat per l'alumnat de l'Escola Tècnica Professional del CETT, en benefici de La Marató de TV3 i Catalunya Ràdio, i amb l'objectiu de recollir recursos econòmics per a la recerca, la prevenció i el tractament de la COVID-19. A Àgora BCN, realització d'una sessió de bingo per recollir diners destinats a La Marató.
- Donació per part d'Àgora BCN de mantes a la Comunitat de Sant Egidio, que treballa per millorar la qualitat de vida de les persones sense llar, perquè es distribueixin entre les persones usuàries de l'entitat.
- Col·laboració amb Espigoladors, organització sense afany de lucre que lluita per la reducció del malbara-

tament alimentari i l'aprofitament dels aliments i, a més, dona oportunitats laborals a persones en situació d'exclusió social, amb un model basat en l'economia circular i en línia amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS). Fruit de l'acord, en la vessant de la generació de coneixement i la conscienciació, el CETT s'ha compromès a dur a terme activitats i projectes vinculats amb l'entorn de la prevenció del malbaratament alimentari o amb les dietes sostenibles en l'àmbit de la gastronomia i restauració, amb objectius pedagògics que s'adeqüin a la formació de l'alumnat. Aquest portarà a terme activitats vinculades al projecte i tindrà l'oportunitat de realitzar pràctiques a Espigoladors. A més, el CETT fomentarà la recerca en aquest àmbit, a través de la creació d'una línia de recerca específica, i del disseny de noves formacions orientades a diferents perfils i nivells sobre aquesta temàtica. En paral·lel, el CETT assessora Espigoladors en el disseny de receptes d'aprofitament i en l'elaboració de materials de difusió per als punts de distribució d'aliments, com infografies amb informació sobre cada producte.

- Col·laboració en la difusió de la campanya de micromecenatge organitzada pel col·lectiu Eixarcolant, i destinada a convertir el Forn de Jorba com a exemple de model d'un nou paradigma agroalimentari en què es protegeix





el cultiu i s'incentiva el consum d'espècies silvestres comestibles i varietats agrícoles tradicionals.

- Col·laboració amb la Plataforma Aprofitem els Aliments, entitat sense afany de lucre que treballa en xarxa, des de l'any 2014, amb persones i entitats que promouen una cultura de l'aprofitament dels aliments.
- Signatura d'un conveni de col·laboració entre l'Hotel Alimara Barcelona i ASARGA (Associació de Sarcomes de Galícia), associació sense ànim de lucre gallega que agrupa afectats per diferents tipus de sarcomes. Mitjançant aquest acord, els pacients associats a ASARGA poden gaudir d'avantatges especials a l'Hotel, amb l'objectiu de facilitar tant l'estada dels malalts com dels acompanyants quan s'han de desplaçar a Barcelona per rebre tractaments i atenció mèdica a l'Hospital Vall d'Hebron.
- Participació del CETT al "Fem Xarxing" de l'Ajuntament de Barcelona, el 3 de desembre, en una jornada de *networking* destinada a crear connexions i sinergies, compartir experiències i seguir promovent la cultura de la sostenibilitat a la ciutat entre les més de 120 persones d'un centenar d'organitzacions de la xarxa Barcelona + Sostenible que hi van assistir.
- Al desembre, enregistrament al CETT de l'elaboració per part de la cuinera invident Montse Urán, de l'ONCE, d'una escudella de Nadal, amb l'ajuda del professor Òscar Teixidó. L'acció, gravada per TV3 per al *TN Vespre*, volia demostrar què es té en compte i quines mesures pren una persona amb visió reduïda a l'hora de cuinar. El plat resultant va esdevenir la fotografia del bitllet de l'ONCE del dia de Sant Esteve, amb un total de 5,5 milions de butlletes distribuïdes per tot l'Estat espanyol. El cupó formava part de la sèrie "Plats de cullera", amb la qual l'ONCE convidava cada dissabte a degustar els guisats més típics de les diferents comunitats autònomes i ciutats del territori.
- Contribució a la difusió, al gener, de la Marató de Donants de Sang de Catalunya, amb el lema "Donar sang és una altra pel·lícula".
- Participació de la Dra. Elena Ridolfi, coordinadora del Màster en Direcció d'Empreses Turístiques, menció en Sostenibilitat i Gestió de la Qualitat del CETT, al programa *Gente Viajera Catalunya*, d'Onda Cero, per parlar del turisme sostenible com un dels reptes per al 2021 i de diversos aspectes al voltant d'aquesta qüestió tant des de l'òptica dels turistes i viatgers com de la gestió de les empreses.
- Difusió a la pàgina web del CETT, i amb motiu de la celebració del 8M, de l'article "[La igualtat de gènere als ulls de les dones de la Comunitat CETT](#)", en què es destaquen les dades referents al centre amb relació a la presència i posicionament de les dones com un dels pilars del CETT, i es fa referència a la posada en marxa del nou Pla d'Igualtat, que a més de ser una eina per introduir mesures en aquest àmbit, preveu incloure la perspectiva de gènere tant al contingut que genera el CETT com en les accions que duu a terme des de la vessant corporativa.
- Realització al juny, i per part de l'alumnat del curs de Diploma de Xef Professional, de l'esdeveniment gastronòmic

mic Rock'n'Food als jardins de l'Hotel Alimara. A través d'un menú degustació creat per a l'ocasió, s'hi va explicar la història del rock-and-roll, de la seva evolució al llarg del pas de les dècades i dels seus principals exponents. Cada plat representava l'essència d'una dècada i anava acompanyat de música, fet que creava una experiència sensorial. Els beneficis de les inscripcions es van destinar a una causa solidària.

- Participació del CETT al programa Gastroescuela GIRA Jóvenes, un projecte de Coca-Cola en què una dotzena de joves en risc d'exclusió social reben una formació de cuina a les instal·lacions del Campus durant dues setmanes, amb l'objectiu que aprenguin les tècniques i elaboracions bàsiques culinàries per fer pràctiques en empreses com a ajudant de cuina amb la finalitat d'una possible contractació laboral.
- 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.
- Iniciatives sostenibles als serveis de restauració del Campus, tot i que, a causa de les mesures de seguretat



implantades per fer front a la COVID-19, s'ha hagut de recuperar l'ús d'envasos d'un sol ús. En qualsevol cas, amb vista a oferir un servei de menjar *take away* sostenible, es va posar en marxa el "Welcome Ecokit", format per una bossa reutilitzable i tres contenidors de vidre perquè els usuaris els empremsin per recollir el menjar per emportar.

A més de dur a terme totes aquestes iniciatives, el CETT ha rebut el premi a la millor iniciativa institucional de la fase regional dels III Premis Hotels & Tourism de CaixaBank. Els guardons han distingit les millors iniciatives socials i innovadores que el sector turístic i hotelier ha dut a terme durant el 2020 per adaptar-se a la crisi de la COVID-19. En aquest sentit, CaixaBank ha reconegut el CETT pel seu compromís ciutadà i públic, amb iniciatives com ara la de l'Hotel Alimara Barcelona, que durant els mesos inicials de la pandèmia es va convertir en Hotel Salut per allotjar personal sanitari de l'Hospital Vall d'Hebron i altres centres sanitaris proper. Aquesta acció que reflecteix el seu suport a la comunitat i el compromís amb l'entorn local i la societat. A més, el guardó reconeix també la capacitat d'adaptació i les iniciatives que el CETT ha dut a terme amb relació a la COVID-19: el CETT es va adaptar de forma ràpida i eficaç per garantir la continuïtat de la formació de l'alumnat en format no presencial i va crear les campanyes #CETTthroughMyHome i #SomFutur per donar suport al sector i a l'alumnat durant el confinament inicial, a través de missatges positius i amb la col·laboració de referents del sector. Alhora, a través de CETT Fundació, el centre va convocar, com ja era habitual en anys anteriors, premis i concursos per estimular la innovació i l'excel·lència al sector. Amb el convenciment que la formació és la millor garantia de futur, va ampliar el seu programa de beques tenint en compte les dificultats generades per la COVID-19.

## 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 España, 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**  
**308.742 €**  
**en beques atorgades**  
**a la formació**

## 20 anys d'accions

El curs 2020-2021, 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 8 d'aquesta Memòria).

Amb relació a les nombroses beques que s'atorguen, CETT Fundació disposa, entre d'altres, de les Beques Estudis, les Beques a l'Excel·lència Acadèmica, les Beques Talent, les Beques Postgrau per a graduats del CETT, les Beques Minor i les Beques TFG/TFM en empreses internacionals. A més, en aquest curs 2020-2021, la Fundació, sensible a les conseqüències generades per la COVID-19 i amb la voluntat de facilitar la continuació d'estudis dels estudiants del CETT afectats per aquestes circumstàncies, ha aprovat, tal com es va fer en l'anterior curs 2019-2020, una dotació extraordinària de diners 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.

Amb el ferm convenciment que la formació i la transmissió de coneixement són fonamentals, s'ha ampliat el programa d'ajudes que s'oferia anualment als estudiants actuals i al futur alumnat (vegeu la pàgina 29). És en aquest sentit que es desenvolupa 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

### XV Premis CETT Fundació Treball de Recerca de Batxillerat

Aquests premis estan 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.

Martí Krause Massaguer, de l'Institut Premià de Mar, va ser guardonat amb el primer premi per "La difusió dels àcids en l'elaboració del ceviche", per l'excel·lència i el rigor científic i metodològic de l'experiment realitzat. De la investigació també se'n va destacar el bon coneixement de la teoria química i el fet que el treball transmet tot l'esforç que va suposar-ne la realització.

El segon premi va ser per a Genís Pujiula Vila, de l'Institut Carles Rahola de Girona, per "Creació d'un documental a la vista de dron dels vuit fars de la Costa Brava". El jurat va decidir atorgar-li el guardó per la vinculació audiovisual del projecte al turisme i per demostrar un esperit emprenedor cultural i artístic. També en va destacar "el bon senyal que representa que institucions i organitzacions ja hagin demanat a l'estudiant la utilització del contingut audiovisual".

El tercer premi va recaure en "La recerca d'August: una app amb la ruta des de Summum Pyrenaeum (Painissars) fins a la Tria Capita (Perelló)", de Cristina Bossacoma Fri-



gola, de l'Institut Montgrí de Torroella de Montgrí, per la seva originalitat i creació de vincles entre el turisme i el patrimoni cultural i històric, així com el component innovador que suposa la creació d'una app i com aquesta pot arribar a un públic jove. El jurat també va valorar que "és un producte lliurable" i va fer èmfasi del caràcter emprenedor de l'estudiant.

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 Jovenut, 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, 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 que el treball premiat fos “Domestic Language Tourism Experiences in Spain”, de Laia Tonda Llobart, a qui es va reconèixer “la seva rigorositat metodològica, la importància d’haver contemplat el seu objecte d’estudi com a proposta real empresarial, i la defensa del projecte”.

---

### **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 2020-2021, el Jurat va decidir guardonar el projecte “Cinnaroll Events”, d'Adriana Carolina Suárez Giron, del Cicle de Tècnic Superior en Gestió d'Allotjaments Turístics, “pel caràcter innovador de la proposta de negoci i l'entusiasme personal per l'emprenedoria de l'estudiant”.

\* CETT Fundació també organitza els Premis CETT Fundació Projectes Emprenedors en el Sector Turístic, Hoteler i Gastronòmic (vegeu l'apartat 8 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.
- Assistència gratuïta per als treballadors del CETT al Saló de Turisme B-Travel.



07

## INTERNACIONALITZACIÓ

Presentes arreu  
del món


**ALUMNAT INTERNACIONAL**  
**22 %**

## 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 14 xarxes i institucions internacionals. A més, el professorat també participa en actes i en programes formatius arreu del món.



## 54 nacionalitats representades al CETT

El curs 2020-2021, al CETT hi han estudiat 368 alumnes de diferents nacionalitats i procedents de 54 països, que han cursat les diverses formacions que s'hi imparteixen.

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		368
Europa	33 %	122
Amèrica	17 %	63
Àsia	48 %	177
Àfrica	2 %	6
Oceania	0 %	0
<b>Total països</b>		<b>54</b>



## Aliances, convenis i presència internacional

### El CETT més universal

Durant l'exercici 2020-2021, 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

Fachhochschule Dresden (Alemanya); MCI Management Center Innsbruck (Àustria); Thomas More University i Vives University College (Bèlgica); Aspira University (Croàcia); Haag-Helia University of Applied Sciences, JAMK University of Applied Sciences i Lapland University of Applied Sciences (Finlàndia); Excelia Group, Université d'Angers, Université Savoie Mont Blanc, École Ferreries, Ferrandi Paris, i Institut Paul Bocuse (França); Università di Bologna (Itàlia); Waterford Institute of Technology (Irlanda); 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 (Ecuador); 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 2020-2021

- 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. S'hi organitzen, entre d'altres, activitats intergrupals relacionades amb la mobilitat i la internacionalització, la innovació i la cooperació en la investigació i transferència de coneixements.
- Quarta edició del programa culinari realitzat en col·laboració entre la Universitat de Woosong (Corea del Sud) i el CETT, i mitjançant el qual estudiants d'aquest centre estudien al Campus durant un curs acadèmic, com a part dels estudis de llicenciatura i en un programa únic dissenyat per a ells. El pla d'estudis inclou classes teòriques i pràctiques enfocades a la fusió de la cuina coreana i mediterrània, tècniques de cuina innovadores i cuina d'avantguarda.
- Celebració al novembre, al Campus CETT-UB, de la 5a edició de la Fira Go Abroad, amb 4 xerrades informatives a un total de 160 estudiants de Grau i Formació Professional, i una àrea d'exhibició virtual, amb la presència de 125 estudiants de Grau. La Fira també va comptar amb la presentació, per part de l'Oficina Internacional i Coordinació Acadèmica del CETT i de convidats i convidades d'universitats *partners*, de les 50 universitats de destí per a la mobilitat acadèmica i de pràctiques i els respectius països. Així mateix, es va poder conèixer de primera mà l'experiència a l'estranger de 18 alumnes.
- Participació de professorat del CETT en diverses sessions, ponències i conferències organitzades per universitats internacionals: a les conferències virtuals organitzades per la Facultat de Ciències Gastronòmiques i Turisme de la UTE-Quito i el Ministeri de Turisme d'Equa-

dor, en el marc de la Fira Gastronòmica Sapiencia; amb intervencions a l'11a India International Hotel, Travel & Tourism Research Conference, a Nova Delhi; a l'esdeveniment en línia "Re-strategizing Hospitality & Tourism: Through Food, Facilities & Films"; en el marc del projecte europeu SPOT (Social and Innovate Platform on Cultural Tourism and its Potential Towards Deepening Europeanisation); a la conferència internacional en línia I Worlds of Imagination: Media, Place and Tourism in Today's Global World...

- Participació del TURCiT en el nou projecte europeu d'innovació Youth4EmblematicMountains, d'Erasmus+. La iniciativa pretén conscienciar els joves *versus* el canvi climàtic i el patrimoni natural i cultural a través de la creació d'un material educatiu adaptat a les necessitats actuals. El projecte, de dos anys de durada i en què col·laboren sis organitzacions de França, Itàlia, Espanya i Grècia, té la vocació d'ajudar els joves a convertir-se en motors del canvi per protegir millor el seu entorn, i permetre'ls ser "ambaixadors" del seu territori i representar-lo localment i a escala europea.
- El mes de maig, coorganització entre el CETT-UB i la Facultat d'Administració en Hoteleria i Turisme de la Universitat Peruana de Ciències Aplicades i la Facultat d'Administració d'Empreses Turístiques i Hoteleres de la Universitat Externado de Colòmbia, del II Congrés Llatinoamericà d'Investigació en Hoteleria i Restauració, en format 100 % virtual i gratuït, previst per al novembre.
- Presència de l'Oficina Internacional del CETT, el juny i als EUA, a NAFSA, la conferència anual de l'Associació d'Educadors Internacionals, l'associació més gran del món dedicada a l'educació i a l'intercanvi internacional, i en què ha participat en *workshops*, conferències i reunions amb educadors d'arreu del món. Al NAJAH Connect, la fira líder en educació superior dels Emirats Àrabs Units, el CETT hi va participar en qualitat de *speaker* a les xerrades "Study in Europe" i "Study Abroad".
- Acte de benvinguda a l'alumnat internacional que comença els estudis al CETT, amb la participació de 56 estudiants, 26 alumnes locals del Buddy Program i 30 estudiants internacionals provinents dels Estats Units, Mèxic, França, Finlàndia, Hongria, Croàcia, Àustria, Suïssa, Estònia, Alemanya i Bèlgica. A més de presentar-los les instal·lacions i donar-los a conèixer el funcionament del Campus CETT, els estudiants van participar a l'activitat Meet Your Buddy, amb dinàmiques per crear vincles entre l'alumnat internacional i el local.



- Classe compartida sobre cuina coreana dels estudiants de la Woosong University amb l'alumnat de 2n curs del Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques, en el marc de les sessions de cuines del món.
- Signatura d'un acord de col·laboració, al juliol, entre el CETT-UB i el Waterford Institute of Technology (WIT) d'Irlanda, mitjançant el qual es fomenta la cooperació en qualsevol disciplina que comparteixin ambdues institucions, i en què es preveuen intercanvis d'informació i material, d'estudiants, de personal, la investigació conjunta i activitats de serveis conjunts.
- Organització de la taula rodona en línia "Tourism and the LGBT community: an educational perspective", amb la participació del director del Departament de Promoció de Turisme de Barcelona, Mateo Asensio; la directora d'Innovació, Transformació Digital i Inversions de l'Organització Mundial del Turisme (OMT), Natalia Bayona; des dels Països Baixos, els *influencers* de viatges de la comunitat LGTB Maartje Hensen i Roxanne Weijer, i Oriol Pàmies, membre de la junta directiva de la International LGBT Tourism Association i CEO de Queer Destinations.
- Sessions de *focus group*, al juliol, amb 17 cellers de la ruta de Pisco al Perú i la ruta del vi d'Espanya i Catalunya, amb una metodologia que s'emmarca en la investigació "Els paisatges i la cultura del vi com a impulsors del desenvolupament local i regional en temps de pandèmia", que es duu a terme entre la Facultat d'Administració Hotelera, Turisme i Gastronomia de la Universitat Sant Ignasi de Loiola (Perú) i el CETT, com a resultat d'un acord de cooperació interinstitucional.
- Durant tot l'any, continuïtat de la iniciativa CETTwanderlust per donar a conèixer els Alumni que desenvolupen la seva trajectòria laboral i personal en l'àmbit internacional (vegeu la pàgina 116).





## 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 2020-2021, 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 2020-2021, i en ple context COVID-19, 29 alumnes han cursat una estada en universitats estrangeres, mentre que el CETT-UB va acollir 40 alumnes d'universitats estrangeres per estudiar un semestre o un curs sencer al CETT –als graus, als màsters i als International Programs. Dels 40 alumnes d'*incoming*, 28 ho han fet en el marc dels Erasmus, 4 mitjançant convenis bilaterals, i 8 per l'*Study Abroad*.



Han estat 16 les places dels convenis Erasmus, i 13 els convenis bilaterals destinats a promoure la mobilitat acadèmica de l'alumnat, amb un total de 181 places ofertades.

Paral·lelament, s'han impartit 3 programes internacionals, amb un total de 26 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 2020-2021, 17 estudiants del CETT han viscut una experiència laboral en empreses d'àmbit internacional, en països i destins d'arreu del món. Bielorússia, Malta, Colòmbia, Corea, Finlàndia, Grècia, Mèxic, Portugal, Tanzània, Ucraïna i Xina han estat els destins dels convenis de col·laboració amb empreses, i Alemanya i Holanda, les destinacions en projectes Erasmus+.

---

### 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 2020-2021 se'n va celebrar la quarta edició, en aquest cas en format en línia, en què els estudiants de grau universitari van rebre informació sobre les oportunitats de mobilitat acadèmica disponibles per al curs 2021-2022.

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 2020-2021 s'ha celebrat, a l'abril, una activitat presencial del Buddy Program. Organitzada per l'Oficina Internacional del CETT i dirigida pel professor Sergi Ferrer, amb la col·laboració d'alumnat del Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques, va consistir en un taller de tapes en què van participar 16 alumnes internacionals i locals.





08

**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 693) amb les principals empreses i entitats del sector. Les empreses i entitats participen directament en les activitats formatives (619 ho han fet en el curs 2020-2021) 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 9 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 el 2008 el primer Consell Assessor Universitat-Empresa CETT-UB, del qual formen part 13 empreses i institucions referents del sector. El Consell té, com a prioritat, establir una comunicació i un diàleg permanents sobre els canvis del mercat a fi d'adequar els estudis a les necessitats reals. També vol donar suport i ser present en les activitats vinculades a Career Services i CETT Alumni, i col·laborar en les 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 2020-2021 ha realitzat 74 sessions d'orientació i ha organitzat 25 presentacions d'empreses, que han comptat amb 1.210 participants. També durant aquest curs, el CETT ha rebut 499 demandes laborals i 681 ofertes de pràctiques destinades a l'alumnat i antic alumnat, i s'han signat 693 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 20/21 CAREER SERVICES VA REBRE

**681** Ofertes de pràctiques

**499** 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 2020-2021 s'han desplegat 38 sessions en línia 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 2020-2021, aquestes han valorat les pràctiques amb un 8,36 sobre 10), i contribuir a l'obtenció d'una formació de qualitat per part de l'alumnat.

---

### 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 2020-2021 el Job Center ha registrat 875 alumnes inscrits. Cal destacar, també, que segons les dades del present curs, en menys d'un any, el 71 % de l'alumnat del CETT titulat durant el curs 2019-2020 (533 estudiants del total de 758) s'ha desenvolupat professionalment en projectes i entorns sectorials alineats



amb les seves expectatives i motivacions, dada que resulta significativa en un any tan complicat com el passat, en el context de pandèmia mundial.

---

### 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.

**73** empreses participants  
**714** entrevistes realitzades

## CETT Talent 2021

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.

### Els nous models de negoci i els reptes actuals dels sectors, temes clau de la 20a edició

73 empreses i entitats capdavanteres del sector turístic, hotelier i gastronòmic van participar, el dia 29 d'abril, en la 20a edició del CETT Talent. L'esdeveniment contribueix a promocionar la vàlua dels estudiants del CETT i que enguany va tenir un format virtual. La iniciativa, impulsada per Career Services, crea oportunitats laborals i de pràctiques, i compartir experiències, coneixements i perspectives de futur amb la recerca del talent com a eix vertebrador. Així, durant la jornada, més de 414 alumnes i 125 Alumni de la comunitat CETT van poder gaudir d'un espai privilegiat d'interacció amb les empreses participants. Compartint les seves motivacions de desenvolupament professional, van connectar amb les necessitats de captació de talent d'algunes de les companyies i institucions més representatives del sector.

Les companyies presents van realitzar 714 entrevistes als 539 alumnes i antics alumnes procedents de les diverses formacions que s'ofereixen al Campus CETT-UB, i es van compartir més de 7.500 missatges individuals, fruit de l'aposta innovadora per la digitalització de l'esdeveniment. Entre les empreses assistents es va comptar amb la presència de l'Agència Catalana de Turisme, Carrefour,



Eurostars Hotel Company, Grupo Piñero, Vila Viniteca..., entre moltes altres. També van tenir lloc 13 presentacions d'empresa. Així, l'equilibri entre la modalitat d'incorporació de l'alumnat als projectes empresarials, mitjançant una vinculació en pràctiques o laboral, i el gran ventall d'estudis d'origen representats, es va traduir en un elevat grau de satisfacció dels participants, amb una puntuació de 4,65 sobre 5. Pel que fa a les ponències, es van centrar en els nous models de negoci i els reptes actuals del sector. Jana Vives, *marketing director* a Vallformosa; Omar Valdez, *executive director* a la UNWTO Academy, i David Cortiñas, director de People & Culture de Kimpton Vividora Hotel, van ser alguns dels participants que van compartir la seva experiència i coneixements.

La participació va evidenciar, malgrat el complex context, l'aposta permanent del sector envers el talent, i l'estreta relació històrica del CETT amb el teixit empresarial.

### Els Premis a la Millor Empresa

El CETT Talent 2021 va reconèixer la tasca de tres empreses dels àmbits turístic, hotelier i de la gastronomia-restauració pel que fa a les bones pràctiques de les organitzacions en el foment del desenvolupament professional i el talent; empreses que durant l'últim any han destacat pel volum d'incorporacions, la diversitat de captació de perfils, la internacionalització o el desenvolupament de projectes de formació conjunts amb la universitat. Es tracta, respectivament, d'In Out Barcelona Tours, Grupo Pulitzer Hoteles i Grupo Cadarso.



## XV Trobada Gastronòmica

### La gastronomia sostenible, el futur

L'adaptació de la gastronomia a la sostenibilitat com a gran repte per als propers anys i la necessitat d'una mirada nova, integradora, que millori els negocis gastronòmics adaptant-los a paràmetres d'un desenvolupament sostenible amb visió de circularitat, inclusivitat i accessibilitat han estat alguns dels grans temes que han centrat la [XV Trobada Gastronòmica](#). Organitzada per l'Escola Tècnica Professional del CETT, es va dur a terme al Campus els dies 4, 11 i 18 de maig de 2021, amb el títol "Gastrosostenible és l'opció". Celebritats del món de l'alta gastronomia, xefs i experts de renom de l'àmbit de l'alimentació, així com representants d'entitats que lluiten contra el malbaratament alimentari, van posar en comú els seus coneixements i punts de vista sobre aquestes qüestions, i van compartir les seves reflexions amb l'alumnat i Alumni del CETT.

La gastronomia sostenible és aquella que es dona quan un projecte culinari i gastronòmic funciona sense malbaratar els recursos naturals, amb continuïtat en el futur sense perjudicar el medi ambient o la salut, i tenint en compte des dels orígens dels productes fins al cultiu al mercat, la seva distribució i com aquests arriben a la clientela. L'aposta dels professionals del sector ha d'anar alineada per donar resposta a un model de negoci que ha de vetllar per la conservació del planeta, per tenir cura de la societat, i que s'impliqui a garantir una alimentació sostenible, accessible i responsable.

En aquest sentit, el cicle de conferències de la Trobada va reunir xefs i professionals experts que ja treballen en gastronomia sostenible, per compartir les seves experiències, perspectives i visió per crear una base sòlida de coneixement.

El 4 de maig es va dur a terme la presentació de les jornades, amb Nan Ferreres, directora de l'Escola Tècnica Professional i dels estudis universitaris de Gastronomia del CETT, i Carles Gaig, del Restaurant Gaig i padrí de la Trobada Gastronòmica. A continuació, Àngel León, del Restaurant Aponiente (3\* Michelin), va impartir la ponència "Sostenibilitat gastronòmica" centrada en el cereal marí.

L'acte de l'11 de maig el van centrar els "Diàlegs sostenibles", amb les intervencions de Víctor Quintillà, del Restaurant Lluerna (1\* Michelin); Carles Tejedor, del World Central Kitchen; Marc Talavera, d'Eixarcolant, i Felipe Celis, del CETT-UB, i amb Vinyet Capdet com a moderadora. Finalment, el 18 de maig es va celebrar la sessió "Futur sostenible", amb la presència de Fina Puigdevall, del Restaurant Les Cols (2\* Michelin); Gaby Susana, de la Plataforma Aprofitem Aliments, i Raquel Díaz, de la Fundació Espigoladors. L'acte, moderat per Nan Ferreres, també va comptar amb Montserrat Saperas, responsable del Grup de Recerca en Cuina i Gastronomia del CETT, que va presentar el nou Màster Oficial en Gastronomia Sostenible del CETT.



## Els Premis Alimara Turisme 360

### XXXVI edició

El CETT, juntament amb el Saló del Turisme B-Travel i Fira de Barcelona, va organitzar, el dia 10 de juny, la [36a edició dels Premis CETT Alimara Barcelona](#), 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 als sectors turístic, hotelier i gastronòmic.

La Nit dels Alimara, celebrada a l'Hotel Alimara Barcelona en format híbrid a causa de les restriccions d'aforament per la situació de pandèmia, amb presencialitat reduïda per garantir la seguretat dels assistents i emesa per *streaming*. L'acte va distingir la dedicació, perseverança i l'esperit innovador d'aquelles persones, professionals, organitzacions o destinacions del sector que han contribuït a mantenir viva l'esperança d'una recuperació progressiva però sòlida i sostenible. Amb més de 100 candidatures rebudes, es van lliurar 18 premis.

#### **Premi CETT Alimara Through Experiences**

Els guardons van reconèixer campanyes que han estat capaces de generar una experiència inspiradora, emocional i motivacional en els usuaris.

“Looks Like You Need to Let It Out”, la campanya de Business Iceland, va ser premiada per la seva capacitat de vincular i connectar els usuaris durant els mesos de confinament i establir un vincle emocional amb el somni del pròxim viatge. L'alumnat del CETT va coincidir amb el jurat i li va concedir també el Premi Alimara Estudiants del CETT. La campanya experiencial de Casa Vicens “Las esencias de la Casa Vicens”, va ser guardonada per la capacitat de crear una experiència única que uneix l'arquitectura, l'art i el patrimoni amb l'objectiu de despertar l'àmbit sensorial dels visitants tot potenciant la vinculació amb el seu entorn, el barri de Gràcia. I es va reconèixer la campanya “Work from Barcelona”, de Turisme de Barcelo-

na, enfocada en l'impuls de Barcelona com a destinació atractiva per als negocis i per als professionals que arriben a la ciutat a treballar i viure de forma temporal.

#### **Premi CETT Alimara Through Digitalization**

Es va atorgar a les empreses que han apostat per la l'aplicació de la tecnologia i les eines digitals per millorar l'experiència de l'usuari.

L'Agència Catalana de Turisme va ser guardonada per la iniciativa “StarTechTourChallenge”, que busca impulsar l'emprenedoria en el turisme des del sector públic amb l'objectiu d'identificar talent, noves idees i projectes per fer front als reptes del sector. També es va premiar la plataforma digital de Wheel the World per respondre al repte de l'accessibilitat en el turisme per a les persones amb discapacitat i agrupar la informació necessària i més útil per a aquest col·lectiu, tot fomentant les activitats turístiques per a tothom. I es va reconèixer la plataforma d'intel·ligència turística de Mabrian Technology que, a través del *big data*, ofereix coneixement i una visió global del comportament dels visitants a una destinació.

#### **Premi CETT Alimara Through Sustainability**

Aquests Premis, que s'entreguen conjuntament amb l'OMT, reconeixen el compromís de les organitzacions amb la sostenibilitat i la responsabilitat social corporativa.

Es va premiar “Hoteles con todos incluidos”, d'Ilunion Hotels, per impulsar la integració laboral de persones amb discapacitat i el turisme accessible, pel seu vincle amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible i la consolidació d'un model empresarial social, ambiental, sostenible, econòmic i transformador dels territoris on s'estableix. Pel que fa al projecte “Taste the Altitude”, d'Eiger Consulting, va destacar per la voluntat de reunir la producció territorial específica de la muntanya, posant en valor la cultura i el territori i fomentant, alhora, l'ecotu-



La XXXVI edició dels Premis Alimara es va celebrar en format híbrid a causa de les restriccions de la pandèmia.

risme. A través d'experiències personals, la iniciativa dona visibilitat al teixit empresarial vulnerable i arrelat al territori. Finalment, "Semillas para un mundo mejor", de Deltaic, va rebre el Premi Alimara per ser un projecte de turisme responsable, molt vinculat a la zona de Deltebre i inspirat en els Objectius de Desenvolupament Sostenible.

#### **Premi CETT Alimara Through Research**

Els Premis Alimara van atorgar, per primera vegada, guardons a la investigació, premiant projectes de recerca aplicada que contribueixen a donar resposta als reptes que afronta el sector.

El jurat va reconèixer TURCOLAB, centrat en l'anàlisi de les plataformes d'allotjament col·laboratiu en destinacions espanyoles a partir del contingut generat pels usuaris i altres fonts en línia. També va premiar Juan Luis Nicolau, investigador de la Universitat de Virginia Tech (EUA), pel seu projecte centrat a ampliar el coneixement teòric i pràctic dels patrons de comportament que segueixen els turistes en el procés de decisió de compra. "The Low Harm Hedonism Initiative", de la Universitat de Queensland (Austràlia), va ser guardonat per ser un projecte que desafia les teories convencionals del comportament humà a l'hora d'impulsar accions mediambientals. Es tracta, a més, d'un projecte que facilita la transferència de coneixement també en col·lectius no científics.

#### **Premi Alimara CAT**

El Premi Alimara CAT, lliurat conjuntament amb la Direcció General de Política Lingüística i la Direcció General

de Turisme de la Generalitat de Catalunya, va destacar Estrella Damm per la campanya "Compromís III", impecable en l'àmbit lingüístic en tots els canals i mitjans utilitzats i que, a més, permet reconèixer el seu compromís amb la sostenibilitat, directament relacionada amb la seva activitat empresarial, sensibilitzant sobre els riscos que pateix el mar Mediterrani.

#### **Premi Alimara Mass Media i Alimara Especial del CETT**

El Premi va ser per la producció "Sense turisme" del programa *30 minuts*, de TV3, que analitza les conseqüències de la pandèmia de la COVID-19 al sector turístic i recull testimonis que animaven a reflexionar al voltant dels reptes del turisme actual i la seva opció de reinventar-se per ser més sostenible en tot el territori català.

Així mateix, els Premis Alimara van voler atorgar, de forma excepcional, dos **Premis Especials**, amb l'objectiu de posar en valor els esforços continuats que van realitzar els agents del sector els darrers mesos i tenint en compte que la pandèmia va impedir celebrar els premis el 2020. Els guardonats van ser la Federació Intercomarcal d'Hostaleria, Restauració i Turisme (FIHRT), pel suport que va donar a altres associacions i agents del sector des dels inicis de la pandèmia, tot establint sinergies amb PIMEC; i l'Associació Catalana d'Agències de Viatges (ACAVE), per ser un pilar de suport essencial de les agències de viatges durant la pandèmia i reivindicar i posar en valor el turisme com a activitat clau per a l'economia i la societat.

#### **Premi "Els 3 Pioners" de CETT Fundació**

CETT Fundació, juntament amb la Fundació Jordi Comas Matamala i la Fundació Climent Guitart, va fer entrega de la primera edició d'aquest guardó que reconeix les persones o institucions que han contribuït al desenvolupament i la millora del turisme de Catalunya. En aquesta ocasió es va voler reconèixer Joan Gaspart, per la seva contribució decisiva en el desenvolupament positiu del turisme a Barcelona, Catalunya i Espanya.

## L'Observatori CETT

### L'espai de debat

L'Observatori CETT, creat el 2010, és un espai de discussió en què el món acadèmic posa en comú, amb professionals de diverses disciplines, experiències i perspectives de futur sobre qüestions d'interès, sovint lligades a l'actualitat del sector. En aquest curs 2020-2021 se n'han celebrat tres, amb l'opció de fer-ne el seguiment per *streaming*, i s'ha estrenat un nou espai web per recopilar-ne tots els detalls, alhora que s'han publicat els corresponents dossiers.

El primer Observatori, "Salut global i turisme. Nou repte per a les destinacions urbanes", va tenir lloc el 17 de desembre. Experts de l'àmbit del turisme i de la salut van debatre sobre l'impacte de les crisis sanitàries en el turisme, van parlar de com fer front a nous reptes futurs i van aportar coneixement sobre com l'anàlisi predictiva pot ajudar a repensar el futur del sector. L'acte va comptar amb la col·laboració del Dr. Jordi Serra, professor de la Facultat de Biologia de la Universitat de Barcelona; el Dr. Oriol Anguera-Torrell, director del GRATiR CETT-UB; la Dra. Blanca Borràs, del Servei de Medicina Preventiva i Epidemiologia



L'impacte de les crisis sanitàries en el turisme va ser el tema tractat en el primer Observatori CETT del curs.

de l'Hospital Universitari Vall d'Hebron; Marian Muro, directora general de Turisme de Barcelona, i Martí Sarrate, president de l'ACAVe (Associació Catalana d'Agències de Viatges Especialitzades).

El segon Observatori CETT, "El futur del turisme segons els candidats al Parlament de Catalunya", va reunir, el 5 de febrer de 2021, diversos representants per conèixer les propostes de les diferents forces polítiques per a la dinamització i la recuperació del turisme en el context de COVID-19, així com la seva visió sobre el futur del turisme català, un dels principals motors econòmics del país.

Pel que fa al tercer Observatori CETT, "Transformació tecnològica i talent digital en turisme", es va celebrar el 22 d'abril, amb experts en innovació i formació en turisme que van posar en comú visions sobre com fer front als reptes i oportunitats que sorgeixen de la digitalització per al sector des de diferents àmbits, i sobre com el talent digital actua com a pilar d'aquesta transformació. Hi van participar Joan Ramon Blaya, director dels programes de Digitalització i Innovació del CETT; Anna Monjo, gestora de Projectes de Dinamització de Clústers a ACCIÓ; Joan Borràs, gestor de Projectes TIC i Turisme del Departament d'Innovació Turística d'Eurecat, i Carlos Romero, director d'Investigació, Desenvolupament i Innovació a Segittur.

Durant l'acte es va presentar el Grau de Negoci Digital i Innovació en Turisme i el Màster Oficial de Desenvolupament i Llançament de Projectes Turístics, les noves formacions del CETT que permeten obtenir totes les competències necessàries per liderar els processos d'innovació i de transformació digital en turisme.

## L'impuls a la formació del talent en el sector

En aquest marc de suport a la formació i al desenvolupament del talent, en el curs 2020-2021 s'han dut a terme diverses accions:

- El CETT ha signat un acord de col·laboració amb Turijobs, el portal d'ocupació líder en turisme i hostaleria, amb la finalitat d'apropar la realitat laboral a l'alumnat i complementar la seva formació segons les necessitats actuals de la indústria. Per la seva banda, amb aquest acord Turijobs reforça el seu compromís amb la professionalització del sector, el qual demanda cada vegada perfils més qualificats que puguin fer front a un entorn canviant. El nou vincle preveu l'organització de jornades formatives i la participació dels estudiants per transferir-los coneixements i materials que en complementin la formació i la connectin amb les necessitats reals del sector, així com apropar-los a oportunitats laborals, ja que amb l'acord Turijobs es converteix en el principal proveïdor d'ofertes laborals de CETT.
- Aquest curs 2020-2021 també s'ha signat un conveni amb el Círculo Internacional de Directores de Hotel (CIDH), amb l'objectiu d'ampliar les aliances en l'àmbit professional i corporatiu, tot impulsant la formació en el sector hotelier. En el marc d'aquest acord de col·laboració, el CIDH ha de promoure els programes formatius del centre universitari entre els seus associats –més de 25.000 directores i directius afiliats en 42 països– amb beneficis per a l'empresa col·laboradora. Això permet, així mateix, ampliar les empreses col·laboradores amb Career Services i l'Escola Universitària en congressos, experts col·laboradors i altres iniciatives.
- La Dra. Maria Abellanet ha passat a formar part del Cercle de Turisme de la Diputació de Barcelona, la plataforma de serveis de màrqueting i de treball amb el sector turístic. Com a col·laboradora, la Dra. Abellanet aporta la seva expertesa i coneixement del sector i participa en les accions de dos dels eixos en què treballa el Cercle: coneixement i relació. Aquestes àrees se centren, d'una banda, a compartir amb els membres territorials i empresarials coneixement, assessorar els membres en màrqueting turístic o realitzar jornades específiques i, de l'altra, incentivar la relació entre empreses i destinacions de les comarques de Barcelona per tal d'afavorir la creació i promoció de productes turístics.
- Foment del Turisme d'Eivissa i Career Services del CETT han signat un conveni de treball. Associat a la presentació d'Eating in Ibiza, Club de Producte de Foment del Turisme –que agrupa les principals empreses d'hostaleria i restauració de l'illa i que té la finalitat de promoure la gran varietat d'oferta gastronòmica i professional que ofereix Eivissa–, el conveni suposa no tan sols una oportunitat laboral per a joves estudiants amb talent, sinó també per a les empreses, que poden garantir un servei de qualitat amb gent formada, professional i creativa.
- Fruit del conveni de col·laboració que, al març de 2020, el CETT i CETT Fundació van signar 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, aquest curs 2020-2021 s'ha posat en marxa el II Institut de la Digitalització del Turisme Vodafone Business – CETT, un projecte que es basa, principalment, en la investigació, el desenvolupament i la innovació. En aquesta edició s'han analitzat les motivacions del turisme europeu abans de la temporada d'estiu a Espanya.
- El CETT ha estat *partner* estratègic de la *hackatò* Miro in Cube sobre projectes innovadors que destaquen la resi-

liència del turisme. El concurs, que es va celebrar a l'Hotel Alimara Barcelona, es va centrar en les solucions per a la pràctica d'un turisme més resiliència per una destinació, i en les propostes per a la reactivació i recuperació del sector turístic després de l'impacte de la COVID-19, que ha obligat els professionals del turisme a reinventar-se, a innovar i a qüestionar els seus models.

- El CETT i el centre tecnològic Eurecat fomentaran conjuntament la innovació en l'àmbit de l'educació superior, amb programes vinculats amb el desenvolupament digital i tecnològic del turisme, l'hoteleria i la gastronomia, i mitjançant la transferència de capacitats i expertesa de les dues institucions. Aquesta és la principal línia de la col·laboració que el CETT i Eurecat han establert, i que permetrà el desenvolupament de nous continguts, mètodes d'ensenyament i programes formatius adaptats a les necessitats del teixit empresarial turístic, així com formació i activitats d'educació superior dirigides a empreses. L'acord facilitarà l'actualització constant de graus consolidats al CETT, com el de Turisme, i l'impuls de nous programes, com el Grau de Negoci Digital i Innovació en Turisme i el Màster Oficial de Desenvolupament i Llançament de Projectes Turístics.
- El CETT ha participat en la posada en marxa de Let's UB!, la primera Jornada d'Innovació i Emprenedoria de la Universitat de Barcelona, que va tenir lloc al juliol, a l'edifici històric de la UB. Let's UB! ha nascut de la col·laboració entre els diferents grups UB –entre els quals, el CETT– que al llarg dels anys han treballat de manera conjunta per impulsar el talent, la creació d'idees innovadores i el naixement de projectes que volen tenir un impacte positiu en l'entorn. Durant la jornada els assistents van poder participar en tallers, a la mostra de *startups* i *spin-offs* UB, a xerrades, a taules rodones, al fòrum d'inversió i van tenir l'oportunitat de generar contactes dins l'ecosistema emprenedor de Barcelona.




---

## Reconeixement

El món del turisme, l'hoteleria i la gastronomia reconeix, any rere any i en diferents àmbits, tant acadèmics com empresarials, la tasca que realitza el CETT en el desenvolupament del talent i el coneixement expert, així com el de les persones que lideren el centre.

En aquest sentit, cal destacar que la Dra. Maria Abellanet i Meya, CEO del CETT, ha estat reconeguda aquest 2020-2021 com una de les 150 persones més influents del sector turístic, segons el Segestur, societat estatal espanyola dedicada a la gestió de la innovació i les tecnologies turístiques.

## 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.

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

Un dels objectius de CETT Fundació (vegeu l'apartat 6) 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 XVII 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 l'aportació de noves perspectives i models de negoci al sector. Els projectes guardonats comparteixen elements comuns: són escalables i tenen vinculació amb la sostenibilitat, inclouen idees innovadores, i compten amb equips madurs.

BioDrops, impulsat per Sergi Ferran i Aitor Susaño, va ser la iniciativa emprenedora guanyadora del Premi. La proposta vol aportar solucions a un dels grans reptes socials: la reducció de l'ús de plàstics. Amb aquesta finalitat, dissenya i comercialitza envasos orgànics de cosmètica per oferir una alternativa ecològica als productes d'acollida que ofereixen els allotjaments hotelers i rurals i els apartaments turístics. El segon premi va ser per a HarBest Market, d'Álvaro Pérez. Aquesta iniciativa crea un espai en

el qual els negocis de restauració poden adquirir fruites i hortalisses als agricultors, de manera que s'eviten els intermediaris de la cadena de subministrament i s'aconsegueix, així, un estalvi del 20 % al 30 %. Pel que fa al tercer premi, el guardó va ser per a Oasis Hunters, de Joshua Molina. Aquest *marketplace* ofereix escapades rurals secretes i de proximitat. Apostant per l'experiència i l'aventura, la plataforma vol apropar el turisme rural a l'usuari d'una forma singular.

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 XVI Concurs de Projectes Emprenedors en el Sector Turístic

Durant el curs 2020-2021 s'ha dut a terme el *mentoring* dels guanyadors del XVI Concurs de Projectes Emprenedors en el Sector Turístic, Hotel·ler i Gastronòmic de CETT Fundació.

El projecte Gastrocampo, de Sofia Furlotti i Lea Blanchard, va rebre el primer premi per tractar-se d'una iniciativa centrada en un mercat digital de petits agricultors locals i botigues de proximitat que fan lliuraments a domicili. El segon projecte guardonat va ser TastingIN, de Giorgia Marini i Danny Bolger, que proposaven un *marketplace* que ofereix als consumidors i organitzacions la possibilitat de realitzar diversos tipus de tasts virtuals (de vi, cervesa, còctels, gintònics, oli, pernil...). Finalment, el tercer guardó va ser per a Wakesense, de Víctor Aznar. Aquest projecte se centra a crear experiències personalitzades per a esdeveniments empresarials sorprenents, fet que permet connectar amb la clientela i amb els companys de treball en un ambient totalment distès.

En els darrers mesos del 2020 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 i entrevistes

### Emprenedors que han rebut el *mentoring* del XVI Concurs de Projectes Emprenedors







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 2020-2021, 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, tant del món empresarial i acadèmic com de l'Administració pública. Els mentors han estat:

- Hugo Palomar, de Mindset Digital, i Rafael Mastroianni, de Serial Entreprenuer, per al projecte "Gastrocampo".
- Montserrat Peñarroya, de 3iSIC, i Rafael Casas, de TripAdvisor, com a mentors de "TastingIN".
- Pablo Soto, de Vodafone Business, i Toni Mascaró, d'eMascaró, per al *mentoring* del projecte "Wakesense".

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 8,60 en relació amb el grau de recomanació, i d'un 7,50 per part dels impulsors dels projectes.



09

**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](http://www.alimarahotel.com) i [www.alimaraevents.com](http://www.alimaraevents.com)

**HOTEL ALIMARA**  
BARCELONA





## CONVENIS

**15** amb les empreses pròpies d'aplicació

### Exercici 2020-2021

Creat l'any 1995, 25 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 fa un quart de segle, 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.

Amb relació a les circumstàncies generades per la COVID-19, el curs 2020-2021 s'ha pogut reprendre part de l'activitat habitual, amb la reobertura progressiva de les instal·lacions. L'Hotel ha seguit 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*.

A més, aquest 2020-2021 ha estat reconegut com un dels millors hotels de Barcelona, i ha obtingut el Certificat



d'Excel·lència 2021 de la plataforma TripAdvisor. També ha rebut un accésit en la categoria de Millor Declaració Ambiental dels Premis Emas 2021, amb referència a la Declaració de l'Hotel i la incorporació d'un vídeo en què s'informa del seu funcionament i el seu comportament ambiental, en un format molt amè i entenedor per a les parts interessades.

L'Hotel Alimara també ha estat seleccionat com a finalista dels premis City Nation Place Awards, en la categoria de Best Citizen Engagement, i els guardons de turisme responsable Responsible Tourism Awards de World Travel Market, per la iniciativa Hotels Salut, amb la qual l'Hotel Alimara Barcelona va obrir les seves portes en el marc d'aquesta iniciativa de compromís ciutadà i públic durant la COVID-19.

Tenint en compte, també, la casuística de la pandèmia, les dades del curs s'han tancat amb una ocupació del 41,26 %, un total de 1.448 comensals d'esdeveniments socials repartits en 5 casaments i 42 celebracions, i 88 reunions amb 2.136 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 transfereix a l'alumnat i al sector empresarial.

**Més informació:** [www.agorabcn.com](http://www.agorabcn.com)

### Exercici 2020-2021

En aquest curs i pel que fa a les activitats, han estat condicionades als efectes de les mesures adoptades a causa de la COVID-19; no obstant això, s'han organitzat diversos actes i accions destinats als 110 residents tant de curta estada com de llarga, un 70 % dels quals han estat homes i un 30 %, dones (un 28 % procedien de Catalunya, un 36 %, de la resta de l'Estat espanyol, i un 36 % eren estrangers, amb 21 nacionalitats diferents representades).



Entre les accions més rellevants dutes a terme amb la implicació dels residents pel que fa a la seva planificació, estructuració, gestió i execució, i gràcies a la creació de comissions específiques amb la supervisió i el suport logístic per part de l'equip d'Àgora BCN, s'han promogut i/o organitzat diversos actes i esdeveniments. A més, durant el curs s'han seleccionat tres ambaixadors entre les persones allotjades, que han contribuït a dinamitzar les activitats. Així, s'ha elaborat una agenda, amb l'objectiu de fomentar una bona convivència i tenir una oferta pròpia de propostes en l'àmbit cultural, esportiu i festiu, dins i fora de la Residència: el 25 de novembre, dia contra el maltractament de gènere, es van crear i penjar cartells a Àgora BCN per conscienciar sobre aquesta qüestió; s'ha creat el mercat d'oportunitats; s'ha realitzat el Concurs de decoració de portes de Halloween; el Bingo de Nadal en què es van recollir diners destinats a La Marató de TV3 i el corresponent sopar de celebració de festes; activitats de decoració del menjador; la Nit de Cinema amb *Un monstruo viene a verme*; la xerrada feminista "El paper de la dona en comunitat científica" a càrrec de la resident Júlia Mateu; sortides al Museu d'Història de Barcelona, al CosmoCaixa i al Museu Picasso; s'han creat cartes per Sant Valentí i punts de llibre per Sant Jordi, i s'ha organitzat un campionat de futbolí. A més, els estudiants de la Woosong University residents –alumnat del Culinary Program del CETT– van elaborar una mona de Pasqua. En aquest 2020-2021 Àgora també ha acollit participants del Barcelona International Youth Science Challenge (BIYSC), coordinat i desenvolupat per Fundació Catalunya la Pedrera, i 170 jugadors de l'Estat espanyol participants en el torneig de tennis Joan Compta, organitzat pel Club Tennis La Salut de Barcelona.

## CETT Corporate

### Assessorament especialitzat

Durant el curs 2020-2021 des de CETT Corporate s'ha desenvolupat 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 combina estratègies i recursos de la formació en línia i la presencial. L'objectiu de CETT Corporate és oferir serveis d'alt valor afegit, i desenvolupar projectes de recerca aplicada, transformant el coneixement generat pels Grups de Recerca del CETT en projectes aplicats a les empreses. CETT Corporate vol ser 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.

## 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 2020-2021

Durant el curs acadèmic 2020-2021 han participat als programes internacionals a mida un total de 23 alumnes.







# 10

**CETT ALUMNI**

Un valor a l'alça



**24.055** antics alumnes  
**529** Alumni Premium

## CETT Alumni

### L'Associació d'Antics Alumnes del CETT

Actualment el CETT compta amb 24.055 antics alumnes. CETT Alumni, 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 (en aquest exercici 2020-2021 un total de 331 Alumni s'han inscrit a la Borsa de Treball). 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 2020-2021 s'han organitzat diverses sessions formatives en l'àmbit del desenvolupament i el *branding* professional i personal, sobre finances per a autònoms i sobre la 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](http://www.cett.es/cett-alumni)

Precisament aquest 2020-2021 s'ha renovat el web, amb un nou disseny molt més visual i atractiu, i amb una major usabilitat, incorporant nous entorns d'innovació i coneixement. A més dels ja habituals apartats de notícies, activitats i recursos per estar al corrent de tota l'actualitat CETT, s'hi han incorporat nous serveis per als membres de la comunitat Alumni. El web també 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.

Un altre dels valors afegits, però, és la connexió directa amb la nova plataforma digital de la comunitat CETT Alumni, impulsada aquest curs 2020-2021: el nou espai propi s'ha dissenyat per esdevenir un espai segur on promoure i mantenir el desenvolupament de l'antic alumnat, per compartir experiències i fomentar el creixement mutu. Un punt de trobada i de referència per posar en valor el coneixement i suport del col·lectiu docent, investigador i del PAS del CETT, amb un enriquitment per a totes les parts. La nova plataforma ha estat dissenyada per participar-hi de manera activa, fer *networking*... S'hi poden aportar

**543** Graduway



publicacions, documentació, crear grups específics per àmbits de coneixement, s'hi pot fer de mentor, assistir a esdeveniments i activitats, entre d'altres propostes.

L'Associació CETT Alumni 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 2020-2021

Les activitats de CETT Alumni programades per al curs també s'han vist afectades per la COVID-19. No obstant això, s'han pogut dur a terme diverses activitats:

- Enguany s'han celebrat les CETT Alumni Talks, el cicle de xerrades en què els Alumni dels màsters, professionals del sector, exposen i comenten temes d'actualitat. Per exemple, el que va reunir experts de la tecnologia aplicada a l'enoturisme va comptar amb la presència de Maria Valdivia (periodista, gastrònoma i Alumni del Màster d'Innovació de la Gestió Turística en la menció de

Turisme Gastronòmic), Josep Maria Palau (director de la consultora d'Inmedia Solutions), Sara Batalla (Celler Estol Verd) i Gerard Martí (L'Olivera Cooperativa). També va tenir lloc la sessió "Reptes i oportunitats en la indústria turística a partir de la COVID-19", a càrrec d'Elsa Palmer Lucich (tècnica en turisme sostenible i responsabilitat social corporativa a Segundo Mundo RSCC i Alumni del Màster Oficial de Direcció d'Empreses Turístiques del CETT), Esperanza Iglesias i Naiara Ruiz (fundadores de GenÉthico).

- 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.
- Orientació laboral personalitzada a 28 Alumni en què s'han tractat qüestions relatives a les inquietuds laborals, la revisió de la marca personal i el suport en la recerca d'oportunitats laborals.
- Participació al CETT Talent 2021, amb 12 xerrades realitzades per diferents empreses. Per exemple, Omar Valez, de UNWTO, va fer una exposició sobre el futur de les oportunitats professionals en el turisme i va parlar de com cal preparar-s'hi.
- Sessió One-to-one, basada en un cicle d'entrevistes virtuals en què s'exposen diferents eines i metodologies

innovadores amb impacte en el sector del turisme, l'hoteleria i la gastronomia. En aquest cas, la temàtica es va centrar en la tecnologia aplicada a l'entourisme i la va impartir l'Alumni Maria Valdivia, periodista i gastrònoma.

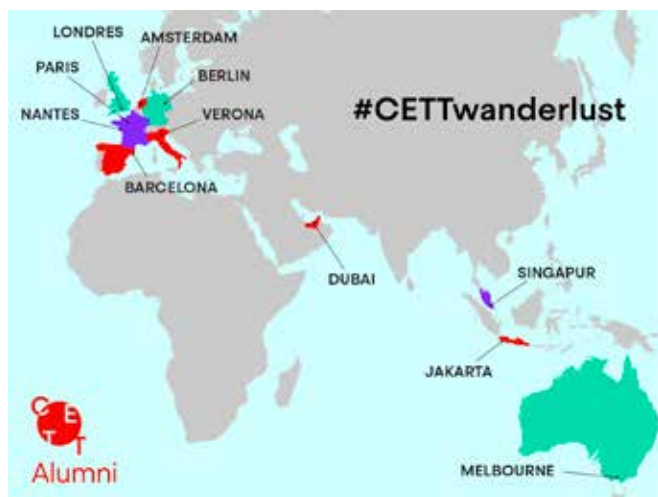
- *Workshops* sobre emprenedoria femenina, la sostenibilitat en hotels, la tecnologia per buscar talent i la transformació digital.

## CETTwanderlust El CETT al món

Durant el curs 2019-2020, des del departament de CETT Alumni es va posar 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, va emprendre un viatge al voltant del món –París, Londres, Amsterdam, Berlín o Singapur, entre d'altres– per conèixer altres Alumni: saber, mitjançant una sèrie d'entrevistes, 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.

Aquesta iniciativa ha finalitzat el curs 2020-2021, en què s'han realitzat un total de 14 entrevistes més, que s'han publicat al canal de YouTube de @CETT\_UB, a IGTV de @CETTALUMNI, i a través de les xarxes socials.





---

## La junta de CETT Alumni

En aquest curs CETT Alumni ha renovat la Junta Directiva. Després de la fi del mandat de l'equip anterior, amb Tere Díaz al capdavant, Anna Albuixech, directora general d'Ohla Boutique Hotels i Alumni del Grau de Turisme de la promoció 2011-2012, presidirà l'associació durant els pròxims cinc anys. La nova Junta també està integrada per Damià Serrano (vicepresident), Elisabet Ferrer (tresorera), Álvaro Arrieta (secretari) i els vocals Carolina Guillén, Jordi Limon, Cristina Marín, Roger Massana, Pol Payet i Miriam Sanchez Arevalo.



11

**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, prioritzant la informació de qualitat i rigorosa i aprofundint en les qüestions que s'hi tracten, envers la quantitat total de peces.

El curs 2020-2021, s'ha aconseguit un total de 808 impactes als mitjans de comunicació. També s'han publicat 141 notícies al web, entre les quals 57 han fet referència a l'àmbit del turisme, 11 al de l'hoteleria i 41 al de la gastronomia; s'han emès notícies al Campus Virtual dirigides a tota la comunitat CETT i, amb relació al *CETT Informa* (vegeu les següents pàgines), se n'ha editat 58.

I precisament amb relació a la manera de comunicar, en aquest curs 2020-2021 el CETT ha presentat el seu nou [Manual d'estil](#), un document que recull els criteris d'unificació lingüística i d'estil que volen servir de referència a l'hora de publicar tot allò que es realitza des del centre.

Amb l'elaboració del manual, el CETT vol oferir a tota la comunitat que en forma part, especialment empleats i professorat, un recurs pràctic, senzill i fàcil d'utilitzar amb la voluntat que esdevingui el marc de referència per a tots els textos publicats des del centre i totes les empreses que en formen part. Es tracta, però, d'un document viu, pensat per evolucionar i adaptar-se a noves necessitats que puguin sorgir.

El Manual d'Estil té en compte qüestions gràfiques, de convencions i d'estil, entre les quals cal posar èmfasi en l'ús no sexista del llenguatge, una de les accions que té en compte el Pla d'Igualtat del CETT.

---

### Accions de divulgació i comunicació del CETT

El CETT disposa d'un Consell de Redacció que implica de forma transversal diferents equips i posa en valor la importància de compartir el coneixement que es crea a l'organització. En aquest sentit, són nombroses les accions de comunicació que durant el curs es desenvolupen per mostrar tot allò relacionat amb l'activitat dins i fora del Campus:

- Amb relació a la imatge de la nova marca CETT que es va implantar el curs anterior, aquest 2020-2021 s'ha seguit actualitzant tota la documentació i material gràfic amb els nous logotips i material corporatiu. S'ha fet en tots els àmbits, tant intern com extern. Per citar-ne alguns exemples, la nova imatge s'ha aplicat al Centre de Recursos, que ha actualitzat la web per millorar l'experiència de les persones usuàries i actualitzar la plataforma, o al miniweb destinat al professorat, que també ho ha aprofitat per optimitzar el seu funcionament.
- Pel que fa als continguts, s'han renovat les pàgines web dels programes formatius, a fi de comunicar-ne la proposta de valor i la diferenciació, un treball que s'ha desenvolupat conjuntament entre les àrees d'Orientació als



Futurs Estudiants, coordinacions, Direcció Acadèmica i Màrqueting i Comunicació. També s'hi ha incorporat contingut responsiu més orientat a l'estudiant, una navegació més àgil i orientada a la conversió i l'optimització del posicionament orgànic, o novetats per millorar la interacció (per trucar, enviar missatges de WhatsApp, reservar places o bé sol·licitar més informació).

- Atès que la transmissió de coneixement és un dels pilars del CETT, en aquest curs s'ha creat un nou espai web que recopila tot allò que fa referència als [Observatoris CETT](#). El nou espai recull també les claus de les vint edicions celebrades: se'n poden consultar els temes de discussió, els ponents, les conclusions, el material gràfic, recuperar les retransmissions, veure les notícies relacionades i descarregar els dossiers en format PDF. A més, gràcies al disseny *responsive* del web, s'hi pot accedir des de qualsevol dispositiu mòbil.
- Durant el curs 2020-2021 des de CETT Corporate s'ha desenvolupat 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 combina estratègies i recursos de la formació en línia i la presencial (vegeu la pàgina 111).

## Web

### Una porta oberta al món

La pàgina web del CETT ([www.cett.cat](http://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).

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](http://www.alimarahotel.com) i [www.alimaraevents.com](http://www.alimaraevents.com), ambdues en cinc idiomes: català, castellà, anglès, francès i alemany) i la d'Àgora BCN ([www.agorabcn.com](http://www.agorabcn.com)).

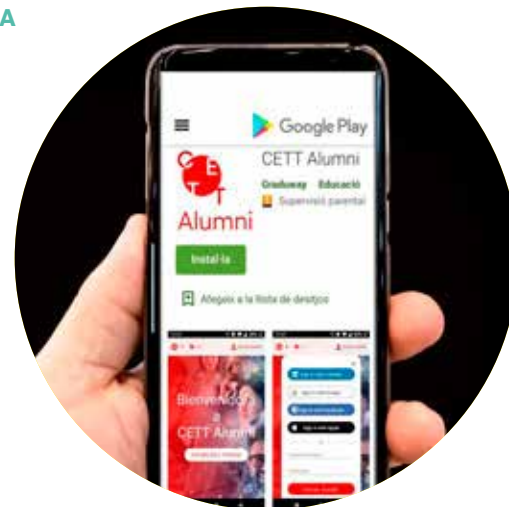
## El Campus Virtual

### 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.



## 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. A més, en aquest curs 2020-2021 s'ha creat una plataforma dissenyada per ser el punt de connexió de tota la comunitat d'antic alumnat del CETT (vegeu l'apartat 10).

## 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 2020-2021 se n'ha editat 58.

## 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.



guidors 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 i #ThroughExperiences.

#### NOMBRE DE SEGUIDORS A LES XARXES SOCIALS

	Octubre 2020	Setembre 2021
Facebook	14.704	(+1,17 %) 14.877
Twitter	4.189	(+1,59 %) 4.256
Instagram	6.623	(+33,54 %) 8.845
LinkedIn (CETT)	4.915	(+8,95 %) 5.355
LinkedIn (Campus CETT)	9.462	(+16,28 %) 11.003
Youtube	621	(+24,63 %) 774

#### Les dades 2020-2021

El curs 2020-2021 s'ha seguit desenvolupant l'estratègia de continguts a les xarxes per millorar el posicionament i la notorietat de la marca CETT implementada 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 se-





## REPERCUSSIÓ MEDIÀTICA NOTÒRIA

**808** 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 2020-2021, el CETT ha sumat un total de 808 aparicions als mitjans escrits (impresos o digitals) i audiovisuals. 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 2020-2021, però, hi ha hagut temàtiques que han destacat especialment: el nou Màster de Turisme LGTB, el nou Màster Oficial de Desenvolupament i Llançament de Projectes Turístics, el futur Grau de Negoci Digital i Innovació en Turisme 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...

D'aquesta manera, destaquen participacions i col·laboracions al programa *La ciutat* d'Onda Cero Catalunya, al *Tot és comèdia* de Cadena SER, al *Gente Viajera Catalunya*, d'Onda Cero, al programa *Reset* de Betevé, al programa de televisió *MasterChef*, de Televisió Espanyola, al *Youtube Food Travel Talks*, i al podcast *turismoyelcoronavirus.com*.

Pel que fa als articles d'opinió, destaquen els de la Dra. Maria Abellanet, CEO del CETT, en nombrosos mitjans, o el de Nan Ferreres, directora de l'Escola Tècnica Professional i Estudis Universitaris de Gastronomia del CETT, a *La Vanguardia*, sobre l'excel·lència i la continuïtat de la formació al CETT en temps de COVID-19.

També són rellevants les entrevistes, 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 *El País*, *El Periódico*, *Ara.cat*, mitjans del grup Línia –el diari en línia *Público*, a *Línia Eixample* (en paper i en digital), *Línia Sant Andreu*–, o les revistes especialitzades *ARA Journal of Tourism Research*, *Tourism & Heritage Journal*, *International Journal of Tourism Cities*, *Muzeológia a kultúrne dedičstvo (Museology and Cultural Heritage)*, *Cuadernos del Turismo*, *International Journal of Tourism Cities*, *Téoros*, *Revue de Recherche en Tourisme*, *Enlightening Tourism*, *European Journal of Tourism Research*, *Estudios Turísticos*, *Journal of Tourism and Heritage Research*, *Academy of Strategic Management Journal*, *Cities*, *Retos*, *Dulcypass*, i l'Observatori d'Empreses de Vodafone. També s'han difós periòdicament informacions a *adolescents.cat*.

Diversos mitjans i agències de notícies s'han fet ressò de les accions que ha dut a terme el CETT: TV3, TVE, *La Vanguardia*, *El Periódico*, *Ara.cat*, *el Diari de Girona*, *El Punt Avui*, *Público*, *Eldiario.es*, *Madridactual.es*, *Efeagro.com*, o l'*Observatorio Vodafone*, entre d'altres.

### INTERVENCIONS EN MITJANS DE COMUNICACIÓ

Per tipus de mitjà	808
Televisió	6
Ràdio	2
Premsa escrita	194
Premsa digital	606

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
- 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
- Participació del CETT a la Junta Directiva de Membres Afiliats de l'Organització Mundial del Turisme (OMT)
- Presentació del II Institut de la Digitalització del Turisme Vodafone Business – CETT
- Temes d'actualitat sobre el model turístic de Barcelona
- Observatoris CETT



- Seminaris CETT
- Les Open Master Class CETT
- III Jornada de Recerca CETT
- CETT Talent 2021
- Noves formacions, 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
- XV Trobada Gastronòmica
- Concursos gastronòmics organitzats pel CETT
- Programa d'ajudes i beques de CETT Formació
- XVII Premis CETT Fundació Projectes Emprenedors en el Sector Turístic, i posterior *mentoring*
- XV Premis CETT Fundació Treball de Recerca de Batxillerat



# 12

**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 puguin generar canvis en l'entorn i contribuir 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.

Fomentem polítiques de responsabilitat social, generem sinergies entre el món acadèmic i el teixit empresarial, impulsem 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 2021-2022 amb una proposta innovadora i formacions adaptades a les necessitats canviants del sector. Treballem per convertir la metodologia CETT-Through Experiences en un eix clau en la proposta de valor de la institució. Per això, continuarem implementant nous formats en l'aprenentatge (presencial, híbrid, *blended* i en línia) i seguirem consolidant l'adaptació de les formacions als requeriments de l'Espai Europeu d'Educació Superior (EEES).

En el marc dels valors propis del CETT i la formació de qualitat en turisme, hoteleria i gastronomia, despleguem

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 un **màster en Turisme LGTB**, 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.

Així mateix, durant el curs 2021-2022 s'iniciaran dos nous programes de formació continuada: el **programa Xef Expert**, que vol aportar a xefs i cuiners amb experiència prèvia el coneixement profund de les tècniques culinàries, la visió artística i la gestió professional d'un negoci per poder desenvolupar l'activitat amb rigor, creativitat i eficiència competitiva, i el **Diploma Superior de Pastisseria Gastronòmica**, que té com a objectiu millorar les habilitats creatives, amb una visió innovadora i científica per dissenyar noves receptes de postres i cuina dolça.

El nou curs 2021-2022 també comportarà novetats relatives als vincles del CETT amb el sector del turisme, l'hoteleria i la gastronomia. En aquest sentit, seguirem consolidant **CETT Corporate**, com a eina potenciadora de la connexió



amb les empreses, institucions i professionals, per proporcionar-los coneixement i serveis durant tot el seu cicle de vida empresarial i professional. Continuarem oferint solucions que ajudin empresaris, executius, emprenedors i tècnics a adaptar-se als reptes constants perquè liderin la transformació del sector i de les seves empreses, mitjançant valors fundacionals del CETT com ara la innovació, l'excel·lència professional, la sostenibilitat i l'ètica.

El curs 2021-2022 serà, també, el moment de **redescobrir l'Hotel Alimara**, amb una nova marca que en destacarà els valors: la connexió humana, la transformació, els valors socials, la versatilitat i l'acolliment. Amb la visió de ser un hotel universitari de referència, l'Alimara vol impulsar el talent en turisme i hoteleria, i alhora impactar en els hostes a través d'experiències memorables. En el marc de la redefinició de l'Hotel, destaca l'**Alimara Lab**: un laboratori d'idees que generi dinàmiques de cocreació entre experts i alumnat perquè l'Hotel sigui el reflex del coneixement, la qualitat humana i la creativitat del CETT.

El curs també comportarà la celebració, els dies 23 i 24 de novembre de 2022, de la **IV edició de l'Smart Tourism Congress Barcelona (STCB)**, congrés internacional organitzat per la Càtedra UB de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT (primera càtedra de turisme a la ciutat de Barcelona) en col·laboració amb l'Ajuntament de Barcelona i CETT Fundació. L'STCB seguirà essent, l'any 2022, el lloc de trobada internacional per a acadèmics, professionals i emprenedors que volen compartir els seus coneixements sobre innovació, sostenibilitat, tecnologia i governança en turisme.

A més, 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

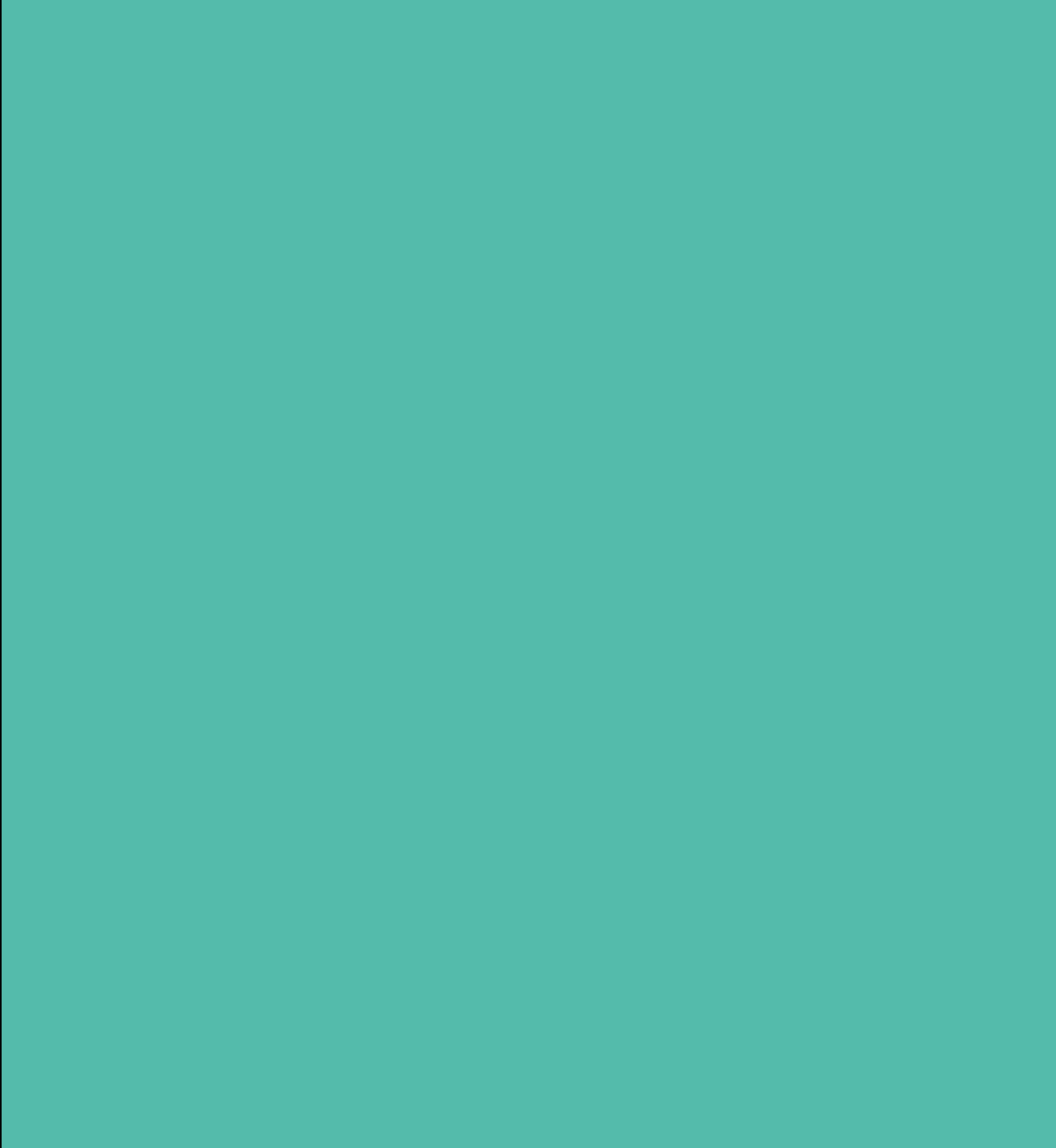
de contribuir als objectius, la missió i el programa general de treball de l'OMT, així com al disseny i la supervisió de la seva estratègia. Així, seguirem aportant els nostres coneixements i criteri, amb la finalitat de generar sinergies entre els àmbits públic, empresarial i el món acadèmic, fet que suposa una oportunitat molt rellevant per poder compartir, també, visions estratègiques en relació amb el model i la formació turística.

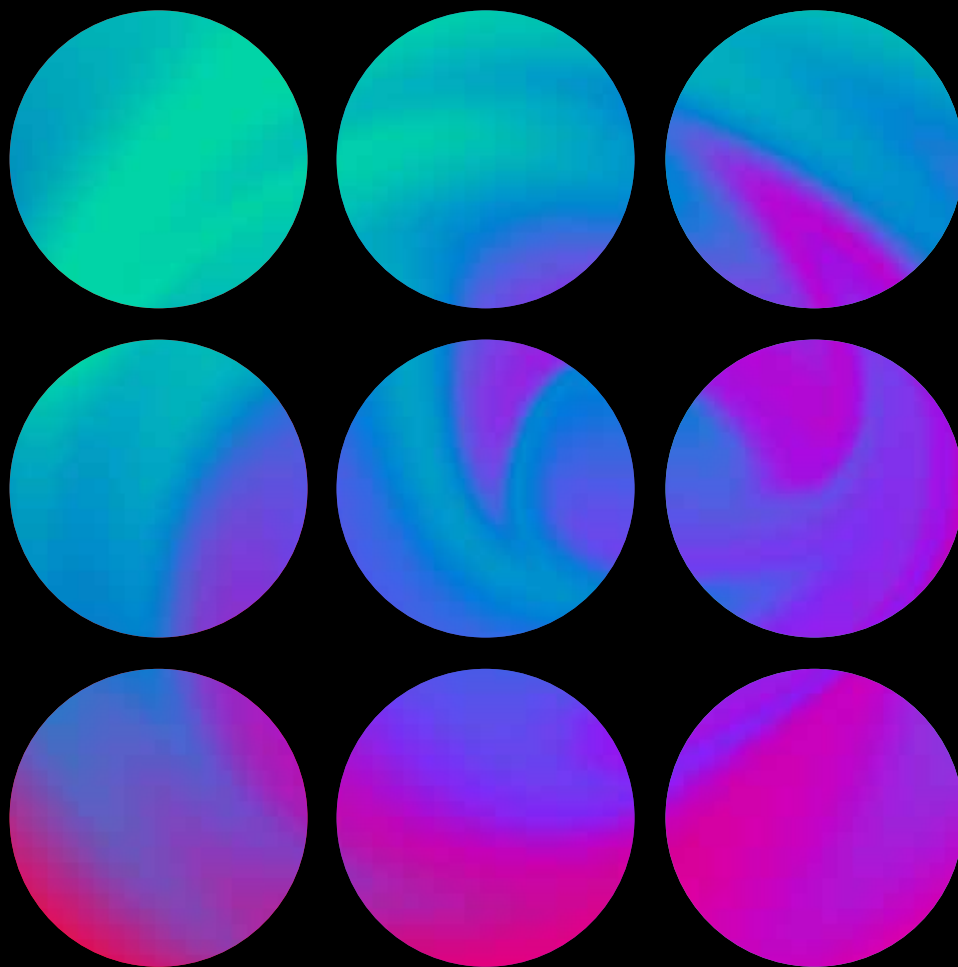
El 2021-2022, doncs, seguirem innovant i transformant-nos, amb l'esperit de millora que ens caracteritza. Perquè **#CETTisFuture**.



Dra. Maria Abellant i Meya,  
CEO del CETT







Barcelona School  
of Tourism, Hospitality  
and Gastronomy



---

[www.cett.cat](http://www.cett.cat)

Av. Can Marçet 36-38 08035 Barcelona  
Tel. +34 934 280 777 | Fax +34 934 286 777  
[info@cett.cat](mailto:info@cett.cat)