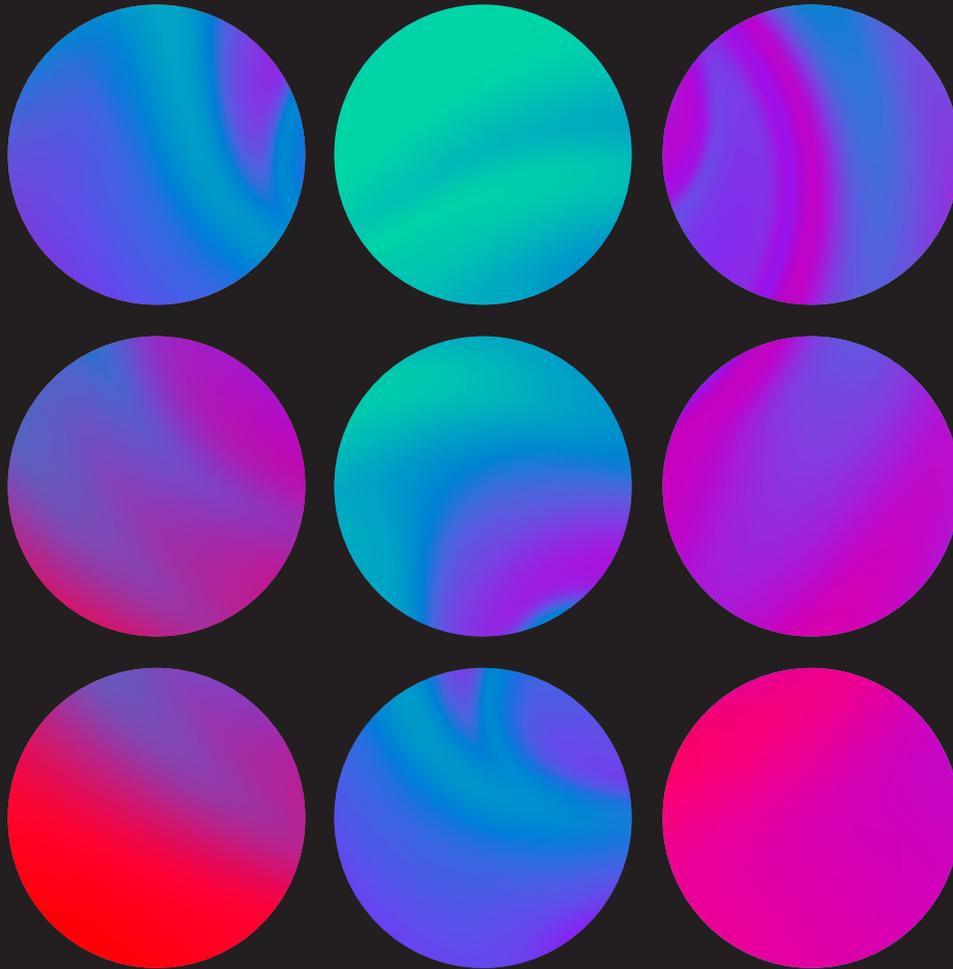


Memoria 2022-2023



Barcelona School
of Tourism, Hospitality
and Gastronomy

Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Memoria 2022-2023



Barcelona School
of Tourism, Hospitality
and Gastronomy

Centre adscrit



CETT: Integridad, confianza y compromiso con la sociedad y el entorno

El curso 2022-2023 el CETT cumple 54 años de trayectoria. Adscritos a la Universidad de Barcelona y con una clara vocación internacional, en el CETT ponemos énfasis en el talento y la generación de vínculos entre el mundo académico, empresarial e institucional.

Ofrecemos al alumnado una formación rigurosa, innovadora y enfocada en la experiencia, y **es por eso que nuestros valores son tan importantes para nosotros: la vocación de servicio, la integridad, la confianza, el trabajo en equipo, la iniciativa y el compromiso con la sociedad y con el entorno son ejemplos.**

Es nuestra **vocación de servicio** la que nos impulsa a anticiparnos, a asumir la responsabilidad de observar y actuar con agilidad.

Es la **integridad** lo que hace que establezcamos relaciones auténticas y honestas con el mundo que nos rodea, siendo conscientes de que las limitaciones se superan con esfuerzo, perseverancia, generosidad y colaboración.

Es construir relaciones basadas en la **confianza y el trabajo en equipo** lo que multiplica nuestras posibilidades en el camino hacia nuestro propósito.

Es nuestra iniciativa la que nos impulsa a explorar perímetros, partiendo de nuestra esencia, hacia entornos de oportunidad y abiertos al mundo.

Es la **formación** el instrumento a través del cual materializamos nuestro compromiso con las personas, el país y la sociedad, construyendo una comunidad de talento emprendedora, innovadora y responsable.

Y es el **compromiso con el entorno y la sociedad** lo que hace que las personas que se forman en el CETT salgan de aquí con un reto asumido: el reto de crecer haciendo crecer a otras personas y de generar un impacto positivo para el sector e, incluso, para la sociedad.

La memoria del curso 2022-2023 es la muestra del compromiso del CETT con estos valores. Unos valores que el CETT continuará poniendo en práctica para preparar a los mejores profesionales del turismo, la hotelería y la gastronomía. Personas competentes y con conciencia social para afrontar con responsabilidad los retos que se presenten.

Dra. Maria Abellanet i Meya, presidenta del CETT



CETT



01	PRESENTACIÓN	6
02	EL CETT EN CIFRAS	11
03	OFERTA ACADÉMICA	18
04	CALIDAD Y RSE	32
05	INVESTIGACIÓN	37
06	INTERNACIONAL	47
07	CETT Y EMPRESA	52
08	CETT FUNDACIÓ	56
09	GRANDES EVENTOS	62
10	CAMPUS CETT	72
11	CETT ALUMNI	77
12	PRESENCIA PÚBLICA Y COMUNICACIÓN	81



01

PRESENTACIÓN



¡Bienvenidos al CETT!

El CETT es un centro universitario internacional de formación, investigación y transferencia de conocimiento en turismo, hotelería y gastronomía, adscrito a la Universidad de Barcelona (UB).

Nuestro compromiso como equipo docente, profesionales y alumnos es orientar nuestros esfuerzos hacia un sector turístico y gastronómico más comprometido con la sociedad y el bienestar de las personas. Nuestra misión es ser el centro universitario de referencia en turismo, hotelería y gastronomía en Europa.

Ofrecemos todos los niveles de formación con reconocimiento oficial (grados y posgrados universitarios, másteres y formación profesional), formación *online* y semipresencial, y formación continua y a medida para profesionales y empresas. Como centro universitario de referencia en turismo, hotelería y gastronomía, contribuimos, curso tras curso, a la profesionalización y la excelencia de estos sectores desde nuestro nacimiento hace ya 54 años.



Historia y cronología, una trayectoria creciente

1969	Nace el CETT. El Ministerio de Información y Turismo concede al CETT el título de Centro no oficial de Enseñanzas Turísticas legalmente reconocido.	2008	Creación del Consejo de Empresas CETT-UB.
1970	Se imparte el primer curso de TET (Técnico en Empresas Turísticas).	2009	Inicio de los estudios de Grado de Turismo. Realización de la primera memoria de RSE. Publicación del ARA, <i>Journal of Tourism Research</i> .
1980	Se imparte el primer curso de TEAT (Técnico en Empresas y Actividades Turísticas).	2010	Constitución del Comité de RSE. Creación del BAS (Barcelona Academic Services). Renovación del Hotel Alimara.
1983	Nace Viajes Century.	2013	Creación del Espacio UB-Bullipedia.CETT. Creación de CETT eLearning. Ampliación de las instalaciones del CETT.
1984	1ª edición de los Premios Alimara.	2014	Inicio del Grado Interuniversitario de Ciencias Culinarias y Gastronómicas (UB-UPC). El Departamento de Empresa y Empleo y la Dirección General de Turismo otorgan a la Dra. Maria Abellonet i Meya, CEO del Grupo CETT, la Medalla de Oro del Turismo 2014 en la categoría Mejora del Conocimiento.
1990	Adscripción a la Escuela Oficial de Turismo de la Generalitat de Cataluña.	2015	Creación de la Cátedra de Turismo, Hotelería i Gastronomía CETT-UB. Los Servicios de Restauración del CETT reciben la acreditación AMED.
1993	Creación de la Escuela de Hotelería del CETT en el Hotel Plaza.	2016	Acuerdo entre el CETT y la Universidad de Barcelona para promover la formación de doctores en turismo. Segunda ampliación de las instalaciones del Campus CETT. Nacimiento del Smart Tourism Congress Barcelona CETT.
1994	Creación de la Asociación de Antiguos Alumnos del CETT.	2017	Nueva ampliación de las instalaciones del Campus de Turismo, Hotelería y Gastronomía CETT-UB, con 1.600 m ² nuevos y más de 2.000 m ² remodelados. Plan Estratégico del Campus CETT 2017-2022.
1995	Apertura del Hotel Alimara.	2018	Reconocimiento, por parte de AGAUR, del Grupo de Investigación Turismo, Cultura y Territorio, y del Grupo de Investigación Alojamientos Turísticos y Restauración como Grupos de Investigación Emergentes Reconocidos por la Generalitat. II Smart Tourism Congress Barcelona CETT.
1996	Inauguración de las nuevas instalaciones del CETT en la Vall d'Hebron.	2019	Celebración del 50º aniversario del CETT. Presentación de la nueva marca.
1997	Aprobación de los estudios de Diplomatura y adscripción a la Universidad de Barcelona. Autorización para la impartición oficial de los ciclos formativos de hotelería y turismo. Titulación oficial de FP por el Departamento de Enseñanza de la Generalitat de Cataluña.	2020	El Hotel Alimara cumple 25 años.
1999	Placa de Honor del Turismo de Cataluña al CETT.	2021	Aprobación del Grado de Negocio Digital e Innovación en Turismo.
2000	Creación de la Fundación Gaspar España-CETT. Certificado del Distintivo de Garantía de Calidad Ambiental al Hotel Alimara.	2022	El CETT-UB consigue el reconocimiento de cuatro estrellas en la prestigiosa auditoría QS Stars y el premio FPCAT a la excelencia en la enseñanza de la Formación Profesional.
2001	I Encuentro Escuela-Universidad-Empresa en el CETT.		
2002	Certificación ISO 9001 a la EUHT CETT y certificación ISO 14001 y EMAS de gestión ambiental del Hotel Alimara.		
2003	Apertura y gestión del Restaurante Naturalment-e. Ter Concurso Proyectos Emprendedores en el Sector Turístico.		
2005	Irs Premios Trabajo de Investigación en Turismo de Bachillerato. La Generalitat de Cataluña concede la Cruz de Sant Jordi al Sr. Gaspar España.		
2006	Apertura de Àgora BCN, residencia universitaria internacional.		
2007	Aprobación de los Másteres Oficiales de Turismo, Hotelería y Gastronomía CETT-UB.		



Dra. Maria Abellanet,
presidenta

Campus CETT

Situado en la zona de Mundet de Barcelona, el Campus CETT tiene 33.637 metros cuadrados y proporciona una experiencia de aprendizaje activa y única al alumnado.

El Campus cuenta con 30 aulas teóricas totalmente equipadas, 12 aulas técnicas, 4 aulas de informática, un laboratorio gastronómico y otros espacios de creatividad, un Centro de Recursos, diversas salas de tutoría, un auditorio con capacidad para 520 personas, el Fòrum, el Jardinet del Fòrum, el Aula Plaça y el Aula Restaurant.

También acoge a las empresas propias de aplicación del Campus CETT (Hotel Universitario Alimara Barcelona, Àgora BCN y Barcelona Academic Services).

Órganos de gobierno

- Dra. Maria Abellanet i Meya, presidenta
- Elisabet Ferrer Fernández, directora general
- Carme Cassà i Baus, directora de Marketing y Relaciones Exteriores
- Mercè Colom Oliva, directora de CETT eLearning
- Javier de Diego Rodríguez, director de CETT Corporate
- Nan Ferreres Montoliu, directora de la Escuela Técnica Profesional y de los estudios universitarios de gastronomía
- Ana Ortega Vilches, Directora de Administración y Finanzas
- David Peguero Manzanares, director de CETT Consultores y Desarrollo Corporativo
- Dr. José Antonio Pérez-Aranda Canela, director de la Escuela Universitaria
- Eva Viciano Juana, directora del Hotel Alimara y la Residencia Àgora
- Andreu Vilaginés Molleví, responsable de STIC

CETT Fundació

CETT Fundació es una entidad privada sin ánimo de lucro inherente al CETT-UB, Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy. Fundada en el 2000 por Gaspar Espuña, trabaja por fomentar la formación, la investigación y la transferencia de conocimiento en estos sectores clave.

La misión de la CETT Fundació es asegurar la continuidad de los valores y principios del CETT: responsabilidad social empresarial, desarrollo sostenible del turismo, innovación y emprendimiento. Contribuimos a forjar un futuro prometedor para nuestro país y aportar valor a la sociedad y al sector en general.

Con el objetivo de promover estos ideales, CETT Fundació se rige por seis principios fundamentales:

- Complementar la formación del CETT con iniciativas que fomenten el conocimiento turístico.
- Impulsar la investigación para avanzar en la ciencia del turismo y la hostelería.
- Promover un crecimiento sostenible en estos ámbitos vitales.
- Mantener una estrecha relación con el sector para estar siempre al día de sus necesidades.
- Brindar apoyo a los estudiantes en la ampliación de sus conocimientos.
- Fomentar la responsabilidad social como parte integral de nuestras acciones.



El patronato vela por el mantenimiento del espíritu del CETT y por el cumplimiento de las finalidades de CETT Fundació:

Patronato

- Narcís Coll i Ferrer, presidente
- Dra. Maria Abellanet i Meya, tesorera
- Miquel Alsius i Juriol
- Cristina Cabañas Rodríguez
- Anna Albuixech Vila, presidenta de CETT Alumni
- Albert Domingo Melgosa
- Pere Duran i Vall-Llosera
- Marcel Fornas Bernhardt
- Joan Gaspart Solves
- Jaume Marimón Closa
- Anna Ros Gutiérrez

Cátedra UB de Turismo, Hotelería y Gastronomía CETT

- Dr. Joan Tugores Ques, director de la Cátedra
- Dra. Maria Abellanet i Meya, presidenta del CETT
- Dr. Eugeni Osácar Marzal, director Académico de la Cátedra UB de Turismo, Hotelería y Gastronomía CETT
- Dra. M^a Pilar Delgado Hito, vicerectora de Política Académica y Calidad de la UB
- Dr. Xavier Triadó Ivern, vicerector de Transformación Digital de la UB

Junta de Gobierno de la Escuela Universitaria CETT-UB

Fundación Bosch i Gimpera

- Dr. Joan Guardia Olmos, rector de la UB, como presidente de la FBG
- Dra. Carme Verdaguer Montanyà, directora de la FBG

Universidad de Barcelona

- Dra. M. Pilar Delgado Hito, representante de la UB
- Dra. Mònica Baró Llambias, delegada de la UB en CETT Fundació
- Dra. Maria Abellanet i Meya, consejera delegada y presidenta del CETT, y tesorera de CETT Fundació
- Jaume Marimon Closa, patrón de CETT Fundació
- Miquel Alsius i Juriol, patrón de CETT Fundació y Fundación Escuela Universitaria (EU) CETT-UB
- Dr. José Antonio Pérez-Aranda, director de EU CETT-UB Estudios d'Hoteleria i Turisme CETT, SA
- Narcís Coll i Ferrer, secretario del Consejo de Administración del CETT y presidente de CETT Fundació

Fundación Gaspart Bonet

- Joan Gaspart Solves, presidente de la FBG



EL CETT EN CIFRAS

02



El CETT en cifras

Datos principales

A continuación se presentan las cifras de la actividad del Campus CETT en el ejercicio 2022-2023. Los datos muestran, como ya comenzábamos a ver en la pasada memoria, la consolidación y recuperación de los efectos de la pandemia. La mejora se constata en datos como el alumnado matriculado y las ofertas laborales recibidas. En paralelo, se mantiene la dedicación de recursos económicos a las becas concedidas por parte de CETT Fundació.



SUPERFICIE CONSTRUIDA

Complejo CETT - Hotel Alimara - Àgora BCN	33.637 m²
Escuela	8.433 m ²
Hotel Alimara	11.608 m ²
Salas	1.596 m ²
Àgora BCN	12.000 m ²

INVERSIONES A DESTACAR

Total	2.083.015 €
STIC	267.312 €
Escuela de Hostelería	36.190 €
Instalaciones y equipaciones del CETT	0 €
Hotel Alimara	309.012 €
Àgora BCN	1.407.501 €

PERSONAL

Total plantilla Grupo CETT	235
	Hombres 35,42 %
	Mujeres 64,68 %
Plantilla CETT	158
	Hombres 38,60 %
	Mujeres 61,39 %
Docencia e Investigación	62,02 %
Dirección y Servicios	37,98 %
Plantilla Hotel Alimara	48
Plantilla Àgora BCN	28
Plantilla Integral	1

ENSEÑANZA REGLADA

Total programas	40
Escuela Universitaria CETT	30
Estudios de Grado	3
Itinerarios de especialización de Másteres	17
Posgrados	0
Diplomas de Extensión Universitaria	5
<i>Fellowships</i>	5
Escola Técnica Profesional CETT	5
Ciclos formativos de Grado Medio	1
Ciclos formativos de Grado Superior	4
Formación <i>online</i> y semipresencial	5
Másteres	2
Posgrados	2
Cursos de Extensión Universitaria	1

ENSEÑANZA NO REGLADA

Total programas	53
Formación Continua	4
Formación continua a medida	3
<i>E-Learning</i>	1
International Programs	28
<i>Summer school</i>	16
<i>Winter school</i>	3
<i>Customized courses</i>	9
Formación subvencionada	21
Formación ocupacional	4
Formación continua	17



ESTUDIANTES PROGRAMAS REGLADOS

Total estudiantes matriculados		1.402
Estudios universitarios		1.086
Grado de Turismo		427
	Hombres	29,04 %
	Mujeres	70,96 %
Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas		175
	Hombres	46,29 %
	Mujeres	53,71 %
Grado de Negocio Digital e Innovación en Turismo		12
	Hombres	50 %
	Mujeres	50 %
Másteres		249
	Hombres	28,51 %
	Mujeres	71,49 %
Cursos de Extensión Universitaria		101
	Hombres	55,45 %
	Mujeres	44,55 %
CETT eLearning		39
	Hombres	35,90 %
	Mujeres	64,10 %
Fellowships		83
	Hombres	55,42 %
	Mujeres	44,58 %
Ciclos Formativos		316
Ciclo de Grado Medio		77
	Hombres	71,43 %
	Mujeres	28,57 %
Ciclos de Grado Superior		239
	Hombres	66,11
	Mujeres	33,89


ESTUDIANTES MATRICULADOS
1.402 en programas reglados

840 en programas no reglados

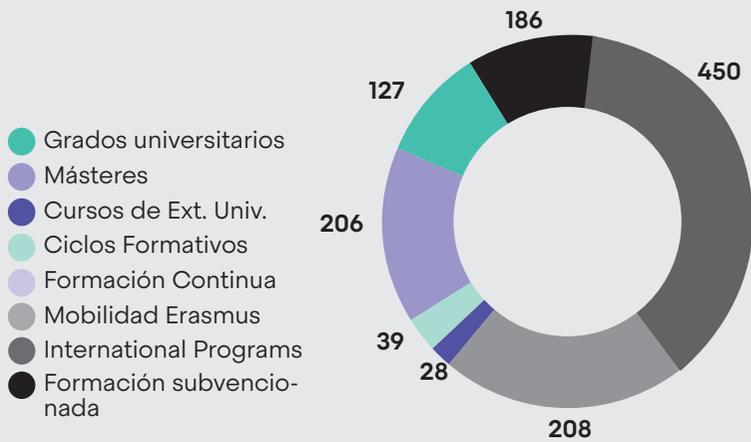
ESTUDIANTES PROGRAMAS NO REGLADOS

Total estudiantes matriculados		840
Corporate (Formación continua a medida)		68
International Programs		450
	Summer School	86
	Winter School	64
	Customized courses	300
CETT eLearning		11
Formación subvencionada		322
	FO	153
	Continua	169

CONOCIMIENTO

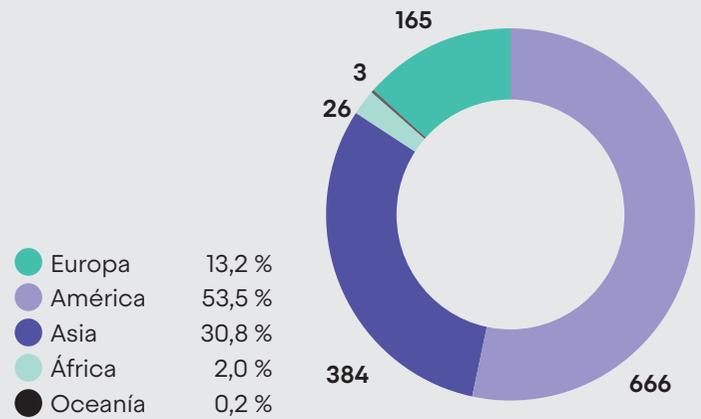
Publicaciones en libros, capítulos de libro y publicaciones digitales	5
Artículos en revistas científicas y de divulgación	9
Ponencias y conferencias en jornadas y congresos	70
Proyectos desarrollados con Grupos de Investigación externos	11
Proyectos de investigación con colaboración de empresas e instituciones	3

ALUMNADO EXTRANJERO POR FORMACIONES



Total: 1.244 alumnos

ALUMNADO EXTRANJERO POR CONTINENTES

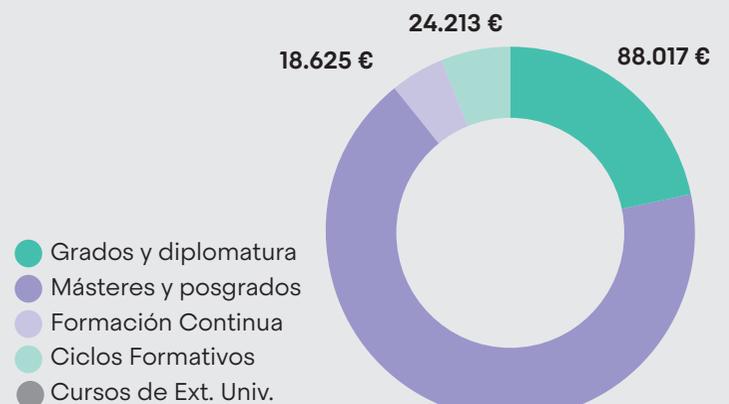


Total: 1.244 alumnos de 76 países

IMPORTE DE LAS BECAS OTORGADAS POR CONCEPTOS

Importe total concedido	404.798 €
Nuevo acceso	50.651 €
Continuidad	50.857 €
Excelencia académica	10.043 €
Talent Ciclos Formativos y Grados	17.597 €
Talent Másteres	61.017 €
Posgrados (Graduados CETT)	72.839 €
Movilidad	12.080 €
Premios Trabajo Final Carrera / Crédito Síntesis	5.085 €
Internacionales	121.471 €
Entidades colaboradoras	3.158 €

BECAS OTORGADAS POR FORMACIONES



Importe total concedido: 404.798 €


INSCRITOS A LA BOLSA DE EMPLEO

489 | **330**
alumnos | Alumni


BOLSA DE EMPLEO

Total ofertas laborales recibidas	1.510
Alta dirección	7
Dirección	202
Cargos intermedios	990
Cargos base	310
Extras	1

PRÁCTICAS

Total ofertas de prácticas externas	1.440
Total convenios de prácticas firmados	888
Grado	438
Convenios curriculares firmados	127
Convenios extracurriculares firmados	168
Máster	80
Ciclos	335
CEU/DEU	35
Total convenios de Grado en centros de aplicación	8
Total convenios de Ciclos prácticas externas	335
Satisfacción sobre las prácticas	
Satisfacción de las empresas	8,8
Satisfacción del alumnado	8,8
Satisfacción del alumnado sobre las prácticas en CA	9,57


INCORPORACIONES LABORALES

365 de estudiantes graduados en el curso 2022-2023


SESIONES DE ORIENTACIÓN

199 | **203**
sesiones | participantes



EMPRESAS PARTICIPANTES

648 en actividades formativas

MOBILIDAD LABORAL Y DE PRÁCTICAS

Ofertas laborales internacionales	139
-----------------------------------	-----

EMPRESAS

Presentaciones empresas	23
Empresas participantes en el CETT Talent	64
Número de empresas en el Consejo Asesor del CETT-UB	13

PRESENCIA EN REDES SOCIALES



NÚMERO DE SEGUIDORES

	Sept. 2021	Sept. 2022	Sept. 2023
Facebook	14.877	15.333	15.532
Twitter	4.256	4.442	4.470
Instagram	8.845	10.517	11.588
Linkedin (CETT)	5.355	5.876	6.364
Linkedin (Campus CETT)	11.003	12.546	14.154
YouTube	774	858	925





03

OFERTA ACADÉMICA





Oferta académica

En el Campus CETT, se ofrecen todos los niveles de formación en turismo, hotelería y gastronomía. El modelo formativo del CETT tiene las siguientes bases:

- Un equipo de docentes y profesionales con rigor académico y experiencia.
- El desarrollo del conocimiento especializado en turismo, hotelería y gastronomía, mediante los Grupos de Investigación TURCiT (Turismo, Cultura y Territorio), GRATiR (Alojamientos Turísticos y Restauración) y GRCiG (Cocina y Gastronomía) y la investigación.
- El aprendizaje y la experiencia que proporcionan las empresas propias de aplicación del CETT (Campus CETT):
 - Hotel Alimara (4 estrellas)
 - Aula Restaurant y Fòrum
 - Àgora BCN, Residencia Universitaria Internacional
- La estrecha vinculación con las personas y las empresas del sector turístico.
- Una clara vocación internacional que favorece la movilidad del alumnado, tanto en cuanto a los intercambios académicos como a los profesionales. Las aulas son un punto de encuentro de estudiantes de todo el mundo.
- El alumnado se caracteriza por un sello distintivo: una sólida formación y el desarrollo de competencias actitudinales. Hoy está presente en empresas e instituciones de todo el mundo y participa activamente en diferentes iniciativas del CETT.

Estudios y formaciones del CETT Curso 2022-2023

Grados Universitarios

- Grado de Turismo
- Grado de Turismo, con doble titulación internacional
- Grado de Negocio Digital e Innovación en Turismo
- Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas (CETT, UB y UPC)

Másteres y posgrados

- Máster Oficial de Dirección Hotelera y de Restauración
- Máster Oficial de Dirección de Empresas Turísticas
- Máster Oficial de Innovación de la Gestión Turística
- Máster Oficial de Desarrollo y Lanzamiento de Proyectos Turísticos
- Máster Oficial de Gastronomía Sostenible
- Máster de Turismo LGTB
- Posgrado de Wedding & Social Events Management
- Posgrado de Revenue Management y Marketing Digital

Diplomas de Extensión Universitaria y Cursos de Extensión Universitaria

- Gestión de la Restauración Comercial y para Colectividades (DEU)
- Alta Cocina (DEU)
- Superior de Sommelier (DEU)
- Chef Profesional (DEU)
- Pastelería Gastronómica (DEU)
- Iniciación a la Sumillería (CEU)
- Curso de Chef Experto
- Diploma de Innovación en Producción de Ofertas Gastronómicas Sostenibles (DEU)
- Diploma de Gestión Sostenible en Restauración (DEU)



Todas las titulaciones que ofrece el CETT están homologadas por la Universidad de Barcelona o la Generalitat de Cataluña

Ciclos formativos

- Ciclos Formativos de Grado Medio
 - Técnico de Cocina-Gastronomía y Servicios de Restauración
 - Técnico de Cocina-Gastronomía y Pastelería

- Ciclos Formativos de Grado Superior
 - Técnico Superior en Dirección de Cocina
 - Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración
 - Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos
 - Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos

Formación continua

- Cursos de corta duración y formación a medida

International Programs

- Custom Made Programs

Formación subvencionada

- Incremento de proyectos de formación subvencionada en colaboración con instituciones y administración pública (Consortio de Formación Continua / SOC de la Generalitat de Cataluña). Esto supone una mejor colaboración público-privada, en línea con la visión del CETT como candidato a centro integrado en la Formación Profesional de la Generalitat, así como el diseño de programas vinculados con certificados de profesionalización y también la participación en procesos de capacitación de perfiles en situación de exclusión social.



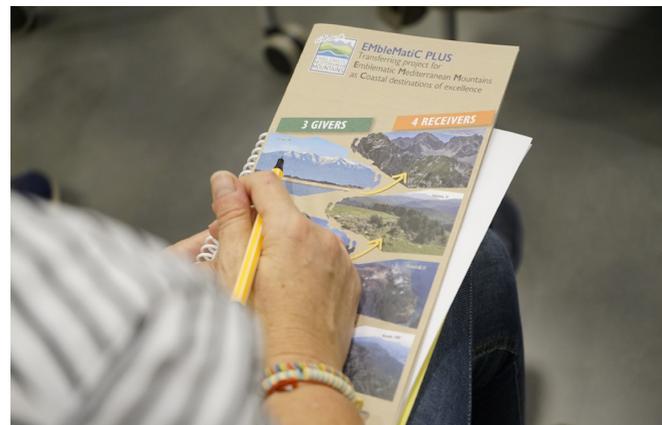
Principales actividades

Algunas de las principales actividades desarrolladas durante el curso 2022-2023 han sido:

ESCUELA UNIVERSITARIA (en orden cronológico)

Multiplier Event de Youth 4 Emblematic Mountains

La jornada *multiplier event* del proyecto europeo Youth4EmblematicMountains, sobre educación y patrimonio tuvo lugar en septiembre en las instalaciones del CETT. En esta jornada se explicó el proyecto Youth4EmblematicMountains y se presentó el material educativo sobre patrimonio natural y cultural que diseñaron parte de los colaboradores internacionales que participaron. También se compartieron otros proyectos que se llevaron a cabo sobre temáticas vinculadas.



Celebración del Día Mundial del Turismo

El CETT se sumó el 27 de septiembre a la celebración del Día Mundial del Turismo. Para ello, organizó una jornada académica en el marco de la asignatura de Política Turística. El grupo 2B de la asignatura organizó una sesión conjunta con los mismos profesores de la asignatura y con un invitado, Ferran Anguera, profesor de Seguridad Turística y Responsable de Protección Civil en ATM. Bajo el título *Repensar el Turismo*, se debatieron cuestiones como qué turismo queremos tener o hacia dónde lo queremos orientar, ya que el hecho de reconocer el turismo como pilar clave del desarrollo incrementa exponencialmente la importancia de debatir y plantear el modelo turístico.





Jornada de Turismo Responsable de la Asociación de Turismo Sostenible Ethnic (AETHNIC)

El 6 de octubre el Dr. Daniel Imbert-Bouchard y la profesora Núria Abellan participaron en la Jornada de Turismo Responsable y Transición Ecológica organizada por AETHNIC. La jornada tenía por objetivo generar un espacio de diálogo y reflexión para analizar el impacto que tiene la actividad turística frente a los retos colectivos del territorio. La estructura se organizó a través de mesas redondas de diferentes temáticas.

Congreso AECIT

El Dr. Jordi Arcos Pumarola participó en el XXII Congreso AECIT *El nuevo turismo: innovación, digitalización, sostenibilidad y competitividad*, que se celebró del 6 al 8 de octubre en Ourense. El Dr. Arcos presentó una comunicación sobre *Turismo e industrias creativas: un estudio exploratorio*, en el marco del proyecto de Nuevos Imaginarios de la Cátedra de la UB, donde también colaboran el Dr. Eugeni Osácar y la profesora Marta Salvador.

Participación en European Geographies of Sexualities Conference

La coordinadora del Máster en Turismo LGTB, Núria Abellan, participó en el 6th European Geographies of Sexualities Conference organizado por UCO-FEDER. Presentó *Non-binary, gender-fluid and genderqueer identities in tourism: the case of Barcelona*.



Visita a San Sebastián Gastronomika

Alumnado del 4o curso del Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas asistió al Congreso Internacional de Gastronomía de San Sebastián. Es una de las citas de referencia del mundo gastronómico.

Premio al Máster de Gastronomía Sostenible

El Máster en Gastronomía Sostenible del CETT-UB recibió el premio a la Iniciativa Sostenible del ámbito formativo de la 7a Nit del Gourmet Català. De esta formase pone en valor que sea el único máster del Estado que tiene el objetivo de dar respuesta a las necesidades de profesionales y empresas del sector gastronómico para desarrollar y lograr la sostenibilidad.





Premio al Máster en Turismo LGTB

El Máster en Turismo LGTB del CETT-UB ganó el premio de la categoría Academia e Investigación de la primera edición de los ISTO Awards 2022. Los ISTO Awards son unos reconocimientos internacionales y premian la excelencia en los proyectos, las actividades, los programas, las iniciativas y los estudios lanzados recientemente por miembros de ISTO.

El Dr. Òscar Casanovas participa en ESTHE e INATEL International Conference

El Dr. Òscar Casanovas presentó la ponencia *Aproximación a la Administración compartida como fórmula de mejora de la convivencia turística: el caso de Barcelona*. Es un acto que forma parte de ESHTe | INATEL International Conference 2022 – TourismLaw. La participación del Dr. Casanovas en la conferencia internacional se inscribía en el proyecto de investigación *Administración compartida y bienes comunes: derecho y políticas públicas mediante gobernanza colaborativa*, del cual forman parte la profesora Núria Guitart y él mismo.

El CETT, en el Gastronomic Forum Barcelona y el Science&Cooking World Congress

El CETT participó en el Gastronomic Forum Barcelona y en el Science&Cooking World Congress, dos citas culinarias y de gastronomía de referencia que tuvieron lugar en la capital entre el 7 y el 9 de noviembre. Alumnado y profesorado del CETT participaron en demostraciones, jurados, conferencias y concursos, entre otros.

Vuelven los Seminars On Contemporary Issues in Tourism

Los Seminars On Contemporary Issues in Tourism regresaron a la Casa Vicens con *Patrimoni viu i turisme. Experiències i estratègies per fer front a la nova normalitat post COVID-19*. Coorganizada por el CETT y la Casa Vicens, se trata de una propuesta abierta al público que va tuvo lugar el 21 de noviembre.

Debate sobre el futuro de Montjuïc

Las sinergias entre deporte, cultura y congresos en la montaña de Montjuïc son una gran oportunidad para descentralizar la actividad turística del centro de Barcelona. Este fue uno de los mensajes principales del Almuerzo de Turismo del CETT y Fomento que tuvo lugar en noviembre en la sede de la organización empresarial.





Presentación Proyecto Tangible en CETT

El proyecto de cocinas inteligentes Tangible eligió el CETT para su presentación en sociedad. Es una iniciativa de AMIC (Agrupación del Mueble Innovador de Cataluña) y el clúster CENFIM en colaboración con el clúster Food-service y diversas empresas del sector.

El Dr. Eugeni Osácar participa en el Congreso Internacional sobre Sostenibilidad en el mar

El Dr. Eugeni Osácar participó en noviembre en el Congreso Internacional *Sostenibilidad en el mar: una visión desde la Barcelona Mediterránea*. El evento, organizado por la MEI - Universidad de Barcelona e Instituto Universitario de Estudios Europeos Salvador de Madariaga de la Universidad de A Coruña, tiene el objetivo de abordar, desde una perspectiva académica, los retos que plantean las exigencias de sostenibilidad sobre los principales usos de los espacios marítimos.

El Dr. Enric López C. participa en FITUR

El Dr. Enric López C. participó en enero en la feria FITUR en la ponencia '¿Qué esperar del futuro del turismo?'. En la mesa compartió sesión con Sandra Carvao, directora de Tourism Market Intelligence and Competitiveness, UNWTO y con Olivia Fontela, directora de Marketing de Escapada Rural.



Social Master Week

Las instalaciones del CETT acogieron la 1ª edición de la Social Master Week, unas nuevas jornadas de *networking* y trabajo en equipo para el alumnado de máster. Celebrada entre el 16 i el 19 de enero, esta semana especial incluyó actividades enfocadas a la resolución de problemas y situaciones impredecibles a través de tareas, que siempre contaban con la socialización como hilo conductor.

Presentación datos Observatorio Rural

El CETT acogió en febrero la presentación de los datos catalanes del Observatorio de Turismo Rural. Este estudio, impulsado conjuntamente por el CETT-UB, Escapada Rural y Netquest, mostró el auge de este tipo de turismo y el aumento de su buena reputación, en parte gracias a que los usuarios lo consideran un tipo de turismo sostenible y respetuoso con el territorio.



El alumnado del CETT en la Barcelona Wine Week

49 alumnos del CETT participaron en la Barcelona Wine Week, uno de los grandes eventos del mundo del vino y la gastronomía, celebrado entre el 6 i el 8 de febrero. La participación de los estudiantes fue en formato de prácticas, en turnos de mañana o tarde. De esta forma, durante el resto de la jornada pudieron disfrutar de la experiencia de visitar la feria y asistir a catas, ponencias y descubrir novedades del mundo del vino.



EMCUP con presencia del CETT

Cuatro alumnos del Grado de Turismo participaron en la 15a edición del European Mise en Place Cup 2023 (EMCup), el concurso internacional de las mejores escuelas europeas de hotelería. Celini Jonker, Maria Galobart, Eusebi Serra y Pablo Alkorta representaron al CETT-UB en una edición centrada en la rotura de moldes en el sector. El grupo, denominado The Blazers, obtuvo el guardón al mejor vídeo introductorio. El certamen, en el que participaron 36 centros docentes de un total de 28 países, se celebró en la localidad holandesa de Maastricht el 12 y 13 de febrero de 2023.



El CETT en el IX Congreso Científico Profesional de Turismo Cultural

Profesorado del CETT - Maria del Pilar Leal, Laia Encinar y Jordi Arcos participaron activamente en el IX Congreso Científico Profesional de Turismo Cultural, organizado por la Diputación de Córdoba y la Universidad San Ignacio de Loiola en Córdoba los días 23 y 24 de febrero. En esta edición participaron con diversas intervenciones.



8M EN EL CETT

El Campus CETT se volcó en la celebración del Día de la Mujer. La actividad central de la jornada del 8M fue una mesa redonda en la que diversas mujeres de sectores masculinizados del turismo, la hotelería y la gastronomía debatieron sobre los retos de futuro y los deberes sociales respecto a las mujeres. Las profesoras del CETT Núria Abellan y Marta Salvador fueron las moderadoras de la jornada.

Tres alumnos del CETT, premiados en el 1er Concurso de Recetas Creativas

Tres alumnos del CETT subieron al podio del 1er concurso de recetas creativas organizado por Laumont Truffles. Son Júlia Mullerat, Eric Mayer y Kilian García.

El Dr. Oriol Anguera-Torrell presenta su investigación en la Universidade do Algarve

El Dr. Oriol Anguera-Torrell fue invitado a presentar su investigación *Can the opening of hotels transform the commercial structure around them? Evidence from a natural experience* en Ciclos Seminarios Metodológicos de la Universidade do Algarve. Esta investigación demuestra qué impacto tiene la apertura de una propiedad hotelera en el tipo de comercio que se desarrolla a su alrededor.

Libro de actas del CETT Smart Tourism Congress

El 19 de abril se publicó en la web el libro de actas del IV CETT Smart Tourism Congress Barcelona. El documento recopila las ponencias impartidas por la Dra. Marianna Sigala y la Dra. Lidia Montero, así como las 17 contribuciones de investigadores nacionales e internacionales, y las conclusiones del congreso, que se celebró en noviembre de 2022 en el Hotel Alimara.



Pop Up de Chef Pro

El alumnado del Diploma Chef Profesional del CETT ofreció una propuesta gastronómica en formato pop up el 2 de junio en el Aula Restaurant. Bajo el nombre de Food Air Experience, los 10 jóvenes chefs del diploma ofrecieron un recorrido por cinco países con una interpretación de sus platos.

Helena Martín, en Sea2land

La Dra. Helena Martín participó en el *workshop* regional Sea2Land: *Retos y oportunidades de la gestión sostenible de los subproductos marinos*, taller de cocreación de ideas, organizado por BETA Technological Center y la Red Marítima BlueNetCat.



Almuerzo de Turismo y cruceros

Bajo el lema *Turismo de cruceros en Cataluña: Luces y sombras*, empresarios y representantes institucionales del turismo de cruceros han planteado las claves para seguir avanzando hacia un modelo con un impacto económico y social más positivo para el país en la tercera edición de los Almuerzos de Turismo del CETT y Fomento. Entre los retos a encarar, destacan la sostenibilidad y el retorno social al territorio.

Escuela Técnica y Profesional

(en orden cronológico)

Proyecto Value Europe Erasmus K2

Los alumnos de 2o de ciclos formativos de Turismo participaron en el Proyecto Value Europe Erasmus K2 junto a otros países de la Unión Europea. El proyecto consistía en el diseño y elaboración de un evento sostenible. El proyecto tuvo una duración de 2 cursos con 4 *workshops*, el primero de los cuales tuvo lugar del 4 al 10 de octubre en Helsinki (Finlandia). Cuatro estudiantes y dos profesores se desplazaron a Finlandia para diseñar y hacer realidad el primer evento sostenible

Alumni del CETT, candidatos al Premio Cuiner 2022

Jordi Tarré (Prodigi) y Carles Ramon (Besta), alumni del CETT, fueron candidatos al premio Cuiner 2022 que organiza el Gastronomic Forum Barcelona y el diario La Vanguardia para reconocer al mejor profesional emergente del año.



Visita de observación Erasmus

El CETT acogió una visita de observación Erasmus de un grupo de profesores de Sala y Cocina del Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Pietro Piazza (Palermo, Italia). Diversos profesores hicieron una visita a las instalaciones del CETT en noviembre. También llevaron a cabo un *jobshadowing* Erasmus los profesores Alessandro Cassata y Margherita Arcoleo de Sala, e Ignazio Badalamenti, de Cocina. Observaron las dinámicas formativas en diversas sesiones teóricas, así como el desarrollo de la formación práctica en el Aula Cuina y el Aula Restaurant.



Concurso Cordon Bleu

Cinco estudiantes del CETT participaron en el Concurso Cordon Bleu este 2022. Fueron Arnau De Diego (3o TCGR), David Montserrat (2o TSDC), Enric López (3o TCGR), Lorena Gallardo (2o TSDC) y Sara Gallardo (4o GCCG). El Premio Promesas de la alta cocina de Le Cordon Bleu busca reconocer los resultados académicos y potenciar el talento de los futuros cocineros que se están formando en las escuelas de toda España.



Concurso El Gran Banquet

El alumnado del CETT participó en el Concurso El Gran Banquet, un evento en el que, mediante la recreación de un servicio de banquete, se quiere dar visibilidad a las diferentes técnicas y estilos de la cocina catalana y del servicio de sala. También muestra la importancia de una buena planificación y gestión para la correcta implementación del servicio.



750 Años del Consulado de Mar

La profesora Isabel Lugo participó en el coloquio La cocina en el Consulado de Mar, un acto enmarcado en la celebración del 750 aniversario del ente. En la charla también participaron los chefs Sergi de Meià, Lucia Murillo y Miquel Calent. El encuentro fue todo un viaje por la historia y la geografía de los platos de los Países Catalanes que tienen como origen común los Consulados de Mar.



El CETT celebra sus XXVII Concursos de Cocina y Pastelería, y Servicios de Restauración

Los días 20 y 21 de febrero, el Aula Restaurant del CETT acogió una nueva edición del Concurso de Cocina y Pastelería, y el de Servicios de Restauración. Los ganadores, que reciben una beca para continuar sus estudios en el CETT, fueron:

- Cocina: Roger Vilacha, alumno de 2o del Grado Superior en Dirección de Cocina.
- Pastelería: Enric López, alumno de 3o del Grado Superior en Cocina, Gastronomía y Servicios de Restauración.
- Servicio de sala: Paula Cardero, alumna del Grado Superior de Servicios de Restauración.



Concurso Profesionales de Coctelería

Nan Ferreres fue miembro del jurat del Concurso de profesionales de coctelería que se celebró el lunes 17 de abril en el Salón Gourmets de Madrid. Esta fue la 12a edición del Concurso Nacional de Cócteles, organizado por la destilería Orujos Panizo.

Estancia Erasmus de estudiantes de Formación Profesional

Del 5 al 16 de junio el CETT acogió una estancia Erasmus de 11 estudiantes y 2 profesores del Lycée Professionnel Charles de Gaulle (Sète, Francia). Los estudiantes se integraron en la formación práctica que realizan los estudiantes de 1er curso de CFGM en Cocina-Gastronomía y Servicios de Restauración del CETT, y compartieron espacios de tecnología aplicada con ellos: en la cocina central, el comedor de familia y el Fòrum. Esta estancia se enmarca en un proyecto más amplio de colaboración a nivel internacional, que se desarrolla reciprocamente.



Premio FP Emprèn

El CETT obtuvo el Premio FP Emprèn al mejor proyecto en la categoría Ocio y Bienestar. FP Emprèn es un reconocimiento público a los mejores proyectos empresariales elaborados por los estudiantes de FP para los centros de Barcelona y área metropolitana. Lo organiza Fundació BC-NFormació Professional con premios por 8 categorías diferentes. El proyecto del CETT se denomina VolarVi y está realizado por Arnau Jordà, Marta Ferrer, Qi Wang, Jiasheng Fang y Jingyu, alumnos de TSAVGE y TSALT. Crearon una agencia de viajes destinada al público chino residente en el sur de Europa para acercarlo a nuestra cultura del vino.

Laia Matas, alumna reconocida por CatSkills 2023

La alumna Laia Matas fue reconocida con el bronce en la categoría de Servicio de Bar y Restaurante en el Campeonato CatSkills 2023. El CatSkills reúne 46 competiciones y exhibiciones de diferentes modalidades con la participación de cerca de 400 estudiantes de formación profesional de Cataluña de 134 centros educativos.



04

CALIDAD Y RSE





Calidad y RSE

Sistema de Gestión de la Calidad de la formación

El marco para la verificación, el seguimiento, la modificación y la acreditación de los títulos oficiales (VSMA) vincula los procesos de evaluación de la calidad (Verificación, Seguimiento, Modificación y Acreditación), que se suceden a lo largo de la vida de los estudios. Tienen como objetivo establecer unos vínculos coherentes entre ellos y promover una mayor eficiencia en su gestión. Todas las titulaciones universitarias del CETT están verificadas siguiendo el sistema VSMA.

En el mes de abril se llevó a cabo el proceso de Acreditación de la titulación de Grado de Turismo, que ha sido resuelta como “Favorable” por la Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya (AQU), destacando “en progreso hacia la excelencia” la eficacia de los sistemas de apoyo al aprendizaje.

Durante el curso 22-23 también ha tenido lugar el proceso de Verificación de la nueva titulación de Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas (dejando de ser un grado interuniversitario) que ha sido resuelto de forma positiva por la AQU para su implantación en el curso 2024-25.

Política Integrada de Calidad, Medio Ambiente y Responsabilidad Social

El CETT tiene una Política integrada de calidad, medio ambiente y responsabilidad social, que vertebrará la planificación estratégica y a partir de la cual se definen y de-



sarrollan diferentes acciones en los ámbitos social, ambiental y económico. Esta política responde al constante compromiso por seguir aportando valor al sector y para desarrollar una actividad responsable y sostenible.

Acciones destacables:

- Certificación Aenor: los días 27 y 28 de febrero, y 1 de marzo se defendió la auditoría de recertificación de la Norma ISO 9001:2015 con auditores externos de AENOR. El resultado de la auditoría fue exitoso y se consiguió la renovación del certificado, que tiene como fecha de vencimiento el 22/03/2026.
- Prevención del derroche alimentario: de acuerdo con la Ley 3/2020, del 11 de marzo, de prevención de las pérdidas y el derroche alimentarios (que es de aplicación obligatoria a partir del año 2024) durante el curso 22-23, el Campus CETT ha iniciado la elaboración de los diferentes Planes de Prevención del Derroche Alimentario para los tres centros que conforman el Campus CETT: CETT School of Tourism, Hospitality and Gastronomy; Hotel Alimara y Residència Àgora. La ejecución de la actualización del plan se realizará, en el caso del CETT, durante el año académico 23-24, y para la Residència Àgora y el Hotel Alimara, durante el año 2024.
- Certificación Biosphere: durante el curso 22-23 se ha iniciado el proceso de implantación de esta certificación tanto para el centro de formación como para el Hotel Alimara. La obtención del sello Biosphere supondrá un reconocimiento internacional de medidas para la sostenibilidad, ya que obliga a las organizaciones que la disponen a realizar acciones de mejora continua en ESG (Environmental, Social, Governance).

- Certificación Distintivo de Garantía de Calidad Ambiental en Restauración: durante el curso 22-23 se ha iniciado la implantación de este distintivo que supone un reconocimiento estatal de medidas sostenibles en restauración. Esta implantación se enmarca dentro una prueba piloto de 4 restaurantes seleccionados por la Generalitat de Catalunya, entre los cuales se encuentran tanto el Aula Fòrum como el Taller de Restauración del CETT y el restaurante Summum, del Hotel Alimara.

Código Ético

El CETT dispone de un Código Ético y de Buenas Prácticas, creado con la voluntad de mantener el firme compromiso de actuar bajo los principios de integridad, ética, transparencia, apertura y cumplimiento de la legislación vigente, las recomendaciones que establecen los poderes públicos, la responsabilidad social y las mejores prácticas relativas al correcto comportamiento profesional corporativo. Durante el curso 22-23 se han realizado actualizaciones en el Código Ético, que se pueden consultar aquí: <https://www.cett.es/es/sobre-el-cett/que-es-el-cett/codigo-etico>

Plan y Comisión de Igualdad

El Plan de Igualdad, adaptado al Real Decreto 901/2020, del 13 de octubre, da forma al compromiso del CETT con la perspectiva de género y refuerza el fomento de la igualdad de oportunidades de manera global en la empresa.

El plan tiene como objetivo principal introducir medidas de igualdad en la organización, mediante la promoción de proyectos para mejorar la sensibilización de toda la plantilla hacia este aspecto, la definición de acciones concretas que impulsen un equilibrio desde una perspectiva de género en el entorno laboral y familiar, y es-



tablecer acciones para prevenir futuras desigualdades, garantizando la aplicación del principio de igualdad de oportunidades en todos los ámbitos de la organización. Durante el curso 22-23, se han llevado a cabo procesos de actualización del:

- Plan de Igualdad, que se puede consultar aquí: <https://www.cett.es/es/sobre-el-cett/que-es-el-cett/plan-de-igualdad>
- Protocolo contra el Acoso, que se puede consultar aquí: <https://www.cett.es/es/sobre-el-cett/que-es-el-cett/protocolo-contra-el-acoso>

La Comisión de Igualdad del CETT está formada por:

- | | |
|----------------------|------------------|
| • Elisabet Ferrer | • Jordi Arcos |
| • Fernando Serracant | • Alvaro Arrieta |
| • Núria Abellan | • Eugeni Osácar |
| • Marta Frigola | • Marta Salvador |

En su marco, se han impulsado las siguientes acciones:

- Elaboración de una Política de Desconexión Laboral.
- Incorporación de la perspectiva de género en el lenguaje, tanto en el manual de estilo del CETT como en el resto de manuales y protocolos.
- Realización de una evaluación de riesgos psicosociales en los tres centros que conforman el Campus CETT: centro universitario, Hotel Alimara y Residència Àgora.
- Acciones concretas para hacer partícipes a las empresas proveedoras del compromiso del CETT con la igualdad de género y de oportunidades mediante los convenios establecidos con empresas y organizaciones colaboradoras.

Responsabilidad Social Empresarial

La responsabilidad social corporativa o empresarial (RSE) forma parte del compromiso fundacional del CETT y permite hacerlo realidad. En el CETT, orientamos los esfuerzos y el trabajo hacia el logro de un sector más comprometido con la sociedad y las personas; se potencia la iniciativa, la integridad y el autodesarrollo, y se trabaja en equipo en un contexto internacional, manteniendo el compromiso con el país.

Las principales acciones de RSE del curso 2022-2023 fueron:

- El Espacio Fòrum del Campus CETT puso en marcha una nueva iniciativa sostenible para eliminar los residuos de los menús para llevar. La incorporación de los envases Bumerang permitirá que el CETT haga un esfuerzo más en el terreno de la ecología y de la cultura de la gastronomía responsable. En marcha desde abril de 2023, 106 usuarios y usuarias del Fòrum han utilizado los envases reutilizables de Bumerang y han evitado un total de 566 envases de un solo uso, correspondientes a 18.68 kg de residuos.
- Participación de todo el colectivo CETT en el Gran Recapte d'Aliments de Catalunya. En este sentido, el CETT contribuyó a la difusión de la campaña e invitó a toda la comunidad a colaborar económicamente.
- Organización en el Campus CETT de una venta solidaria de pan, preparado por la Escuela Técnica Profesional del CETT, en beneficio del Maratón de TV3 y Catalunya Ràdio, y con el objetivo de recoger recursos económicos para la investigación, la prevención y el tratamiento de las enfermedades cardiovasculares.





- El alumnado de 3o del Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas del CETT preparó platos tradicionales de Navidad en una actividad a medio camino entre la docencia y la solidaridad. En el marco de la asignatura de Cocina Tradicional, se elaboraron más de 300 raciones *take-away* con productos cedidos por las empresas Talkual y Makro para la entidad social Caliu, concretamente para el comedor social de la parroquia de Sant Joan d'Horta.
- Con motivo de la celebración del 8M, el CETT celebró el Día Internacional de la Mujer con una mesa redonda sobre voces femeninas de sectores masculinizados del turismo, la hotelería y la gastronomía. Moderada per las profesoras Núria Abellan y Marta Salvador, la jornada puso de manifiesto que, en pleno siglo XXI, la igualdad está aún muy lejos también en estos ámbitos profesionales.
- Entre el 14 y el 17 de marzo de 2023 se celebró el *pop-up* del Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas. El alumnado finalizador del grado presentó cuatro proyectos gastronómicos, diseñados y ejecutados por los propios estudiantes en las instalaciones del CETT. Los beneficios del *pop-up* se destinaron a la Asociación contra la Anorexia y la Bulimia.
- El alumnado del Diploma Chef Profesional realizó su restaurante *pop-up* el 2 de junio de 2023. Bajo el nombre de FoodAir Experience, los 10 jóvenes chefs del diploma ofrecieron un recorrido por cinco países con una interpretación de sus platos. Los beneficios obtenidos en esta experiencia se destinaron a la ONG Assís Centre d'Acollida.



INVESTIGACIÓN

05



El CETT tiene como objetivo ser el agente de cambio del sector para poder anticiparse a los nuevos retos y tendencias sociales. Por ello, desde el CETT apoyamos el desenvolupament de proyectos de investigación aplicada que contribuyen a la competitividad y sostenibilidad del turismo, la hotelería y la gastronomía.

En este sentido, la investigación del CETT se enmarca en tres grandes ejes de transformación:

Referencia

El CETT impulsa tres grupos de investigación que actúan como pilar de conocimiento en el ámbito del turismo, la hotelería y la gastronomía. El objetivo de estos grupos de investigación es la generación de conocimiento y su transferencia al sector y a la sociedad para contribuir a la gestión sostenible de los ámbitos temáticos del CETT.

- **TURCiT** – Grupo de Investigación en Turismo, Cultura y Territorio
- **GRATiR** – Grupo de Investigación en Alojamientos Turísticos y Restauración
- **GRCiG** – Grupo de Investigación en Cocina y Gastronomía

Innovación

El CETT es corresponsable de la creación de la Cátedra UB de Turismo, Hotelería y Gastronomía CETT. Esta cátedra está impulsada por el CETT, la Universidad de Barcelona, el Ayuntamiento de Barcelona y la CETT Fundació.

Conexión

Con la voluntat de formar puentes de comunicación entre el mundo académico y la ciencia aplicada, impulsamos la creación de dos revistas académicas: ARA Journal of Tourism Research y Tourism and Heritage Journal.

Memorias de investigación 2022-2023

Se han contabilizado 146 acciones realizadas por 28 personas y desglosadas de la siguiente manera:

- **TURCiT:** 104 (16 miembros)
- **GRATiR:** 41 (6 miembros)
- **GRCiG:** 9 (7 miembros)

Entre todas las actuaciones, conviene destacar:

- Participación en 11 proyectos de investigación competitivos. De estos conviene destacar que en 2 de ellos se ha obtenido la figura de investigador principal, ítem imprescindible para el reconeixement del TURHOGA.
- Participación en 3 contratos de investigación y transferencia de especial relevancia con empresas o administraciones.
- Participación en 49 congresos, foros o jornadas. Esta cifra excluye los comités organizadores, comités científicos y eventos organizados por el CETT.
- 9 publicaciones en revistas científicas, todas ellas indexadas por Scopus (una de las bases de datos más valoradas en el mundo académico). Cabe destacar que 5 de estos artículos han sido publicados en revistas de cuartil (Q1).
- 5 capítulos de libro.
- 9 codirecciones de tesis doctorales en activo.



En definitiva, unos datos que reflejan la fortaleza de la investigación, consolidada como uno de los pilares fundamentales del CETT.

Grupo de Investigación en Turismo Cultura y Territorio (TURCiT)

El TURCiT es el Grupo de Investigación en Turismo, Cultura y Territorio, y forma parte del CETT. El objetivo es generar proyectos de investigación aplicada y actividades de transferencia de conocimiento que fomenten un turismo ético, sostenible, dinamizador del territorio y su patrimonio, y que aporte valor a visitantes y residentes. El TURCiT está integrado en el Grupo de Investigación en Turismo, Hostelería y Gastronomía (TURHOGA), reconocido como Grupo de Investigación Emergente por la Agencia de Gestión de Ayudas Universitarias y de Investigación de la Generalitat de Cataluña con número de expediente 2021-SGR-00939.

En este sentido, la investigación de este grupo integra una diversidad de perspectivas y aproximaciones para lograr una mirada holística del fenómeno turístico, a través de cuatro líneas de trabajo: Turismo y Territorio; Turismo, Cultura e Industrias Creativas; Turismo y Audiovisuales, Turismo y Gastronomía, y Turismo y Sociedad.



PARTICIPACIÓN EN

11 proyectos de investigación



3 contratos relevantes de investigación y transferencia



49 congresos, foros o jornadas



PUBLICACIONES

9 en revistas científicas

5 de las cuales en revistas Q1

Equipo

- Dr. Daniel Imbert-Bouchard Ribera (Dirección)
- Dr. Jordi Arcos Pumarola
- Núria Abellan Calvet
- Dra. Ainhoa Carballido Risco
- Dr. Òscar Casanovas Ibañez
- Mercè Colom Oliva
- Dra. Laia Encinar Prat
- Dr. Yadur González Meza
- Núria Guitart Casalderrey
- Dra. M^a del Pilar Leal Londoño
- Dr. Eugeni Osácar Marzal
- Dra. Emma Pla Rusca
- Dra. Elena Ridolfi
- Marta Salvador Almela
- Dra. Elsa Soro
- Dra. Esther Velasco Ferreiro



ACTIVIDAD DESTACADA

Turismo y Territorio

• Dirección y participación en proyectos de investigación competitivos

- Youth4EmblematicMountains (Y4EMM). Erasmus +. Eugeni Osácar, Laia Encinar y Patricia Peralta.
- UNHOST Socio-Cultural Impacts in Tourism. Universidad Europea de Lisboa. Jordi Arcos y María del Pilal Leal.

• Participación en contratos de investigación y transferencia de especial relevancia con empresas / administraciones

- Curso OMT Planificación y estrategias de desarrollo turístico en destinos. Daniel Imbert-Bouchard Ribera.

• Publicaciones destacadas

- Imbert-Bouchard, D. (2023). Del rótulo a la señalización inteligente. Una transformación digital aún por explotar. *Revista Turismo & Desarrollo*, 40, 35-46.
- Encinar, L., Peralta, P., i Osácar, E. (2022). Youth4emblematicmountains: an experience of cascade training to raise awareness of youngsters about cultural and natural heritage. *A Filosofía, tecnopolítica y otras ciencias sociales: nuevas formas de revisión y análisis del humanismo* (pp. 360-375). Dykinson.
- Imbert-Bouchard, D. i Serrat, R. (2023). La ruta de la Capona: La arquitectura popular como recurso turístico para el desarrollo rural. *A Turismo y Patrimonio: Enfoques para la gestión* (pp. 363-386). Aranzadi.

• Comunicaciones destacadas en jornadas y congresos

- La ruta de la Capona: la arquitectura popular como recurso turístico para el desarrollo rural. Congreso Internacional Gestión Turística del Patrimonio. Comunicació, a cargo de Daniel Imbert-Bouchard i Ramon Serrat.
- Indicadores Smart para la medición del grado de accesibilidad del destino turístico. TMS ALGARVE 2022. Comunicación a cargo de Daniel Imbert-Bouchard y Ainhoa Carballido.
- Smart governance applied to smart islands. IV Smart Tourism Congress Barcelona. Comunicación a cargo de Elena Ridolfi.
- La Agenda 2030 y los ODS en el sector turístico: una oportunidad en el marco de la post-pandemia y al mismo tiempo un reto frente a la emergencia climática. I Seminario Global Ciencia, Naturaleza y Salud. Ponencia invitada a cargo de Daniel Imbert-Bouchard.
- Gestión turística de destinos urbanos: modelos tradicionales y planteamientos innovadores. II Jornada Doctoral en Turismo REDINTUR. Comunicación a cargo de Núria Guitart.
- A postpandemic View of the Sociocultural Sustainability of Tourism in Central Historic Districts of Lisbon and Barcelona. DSOTT 23 Diversity & Sustainability-Opportunities and threats in Tourism. Comunicación a cargo de María del Pilar Leal, Marcelo Oliveira, Vahid Ghasemi, Paulo Marques y Jordi Arcos.

• Dirección de tesis doctorales

- Safety Image on Different Tourist Destinations. Tesis realizada por Chin Han Lin y codirigida por Jordi Arcos.
- Gestión de destinos turísticos urbanos: modelos tradicionales y planteamientos innovadores. Tesis realizada por Nuria Guitart y codirigida por Oscar Casanovas.

• Otras acciones

- ARA Journal Tourism&Research. CETT-UB. Daniel Imbert-Bouchard Ribera, Ainhoa Carballido y Elena Ridolfi, editores.

Turismo, Cultura e Industrias Creativas

• Dirección y participación en proyectos de investigación competitivos

- Patrimonio inmaterial y museos ante los retos de la sostenibilidad cultural. Políticas, estrategias y metodologías en la era postcovid. Programa Estatal de Generación de Conocimiento y Fortalecimiento científico y tecnológico de I+D+I. Jordi Arcos Pumarola, M^º Del Pilar Leal, Marta Salvador, Núria Abellan y Yadur González.

• Participación en contratos de investigación y transferencia de especial relevancia con empresas i/o administraciones

- Creación de nuevos imaginarios. Ayuntamiento de Barcelona. Eugeni Osácar, Jordi Arcos, Marta Salvador, Elsa Soro y Nayra Llonch.

• Publicaciones destacadas

- Arcos-Pumarola, J., Georgescu Paquin, A., & Hernández Sitges, M. (2023). The use of intangible heritage and creative industries as a tourism asset in the UNESCO creative cities network. *Heliyon*, 9(1).

• Comunicaciones destacadas en jornadas y congresos

- La aportación de las industrias creativas a la experiencia turística. V TerresLAB International Congress on Audiovisual, Landscape and Tourism. Ponencia invitada a cargo de Jordi Arcos.
- Análisis de la oferta turística en el contexto de las ciudades creativas del cine. V TerresLAB International Congress on Audiovisual, Landscape and Tourism. Comunicación a cargo de Marta Salvador.
- Patrimonio literario y desarrollo territorial: el caso de

las Tierras de Poniente. IV Congreso Internacional Geografías Literarias. Comunicación a cargo de Jordi Arcos, Nayra Llonch y Enric Falguera.

- Una aproximación a la imagen y oferta de los destinos literarios. Turismo letterario - Seminario di studi e Convegno Internazionale. Ponencia invitada a cargo de Jordi Arcos.
- Evaluating the use of digital cartography to showcase the Intangible Heritage. International Symposium on Literary and Film Tourism. Comunicación a cargo de Jordi Arcos, Daniel Imbert-Bouchard y Núria Guitart.
- El proyecto Youth4EmblematicMountains, una experiencia de creación de material educativo sobre el patrimonio cultural de las montañas emblemáticas. IX Congreso Internacional Científico-Profesional de Turismo Cultural. Comunicación a cargo de Laia Encinar, Patricia Peralta y Eugeni Osácar.
- El desarrollo de las industrias creativas en el contexto turístico: estudios de caso y buenas prácticas. IX Congreso Internacional Científico-Profesional de Turismo Cultural. Comunicación a cargo de Jordi Arcos, Marta Salvador y Eugeni Osácar.

• Otras acciones

- Revista Tourism & Heritage Journal (CETT-UB). Equipo editor de la revista: Jordi Arcos, Marta Salvador y Yadur González. Miembro del Consell Editorial: Emma Pla. Codirección de la revista: Eugeni Osácar y Nayra Llonch.
- LIT&TUR: International Journal of Literature and Tourism Research (Centro de Investigação em Artes e Comunicação - Fundação para a Ciência e Tecnologia). Miembro del Comité Científico: Jordi Arcos Pumarola.
- Dos Algarves - Tourism, Hospitality and Management Journal (Universidade do Algarve). Miembro del Comité Científico: Jordi Arcos Pumarola.
- HER&MUS special issue "Patrimonio literario, educación y turismo". Jordi Arcos, coordinador.

Turismo y sociedad

• Dirección y participación en proyectos de investigación competitivos

- Administración compartida y bienes comunes: derecho y políticas públicas mediante gobernanza colaborativa (Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades). Núria Guitart y Óscar Casanovas.
- Representaciones y experiencias de las comunidades implicadas en conflictos bélicos en los espacios patrimoniales de memoria (Institut Català Internacional per la Pau). Laia Encinar, Jordi Arcos, Marta Salvador, Núria Abellan y Nayra Llonch.

• Publicaciones destacadas

- Arcos-Pumarola, J., & Guitart-Casalderrey, N. (2023). The implementation of Health Passports to foster tourism: An Applied Ethics approach. *Ramon Llull Journal of Applied Ethics*, (14).
- Salvador-Almela, M. (2023). The role of humanitarian celebrities in volunteer tourism: Exploring their representation on Instagram. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 55, 228-239.
- Salvador-Almela, M., & Arcos-Pumarola, J. (2022). La teoría del intercambio de dones y el turismo de voluntariado. A *Filosofía, tecnopolítica y otras ciencias sociales: nuevas formas de revisión y análisis del humanismo* (pp. 323-337). Dykinson.

• Comunicaciones destacadas en jornadas y congresos

- Administración compartida y espacios públicos con impacto turístico. IX Congreso Internacional de Derecho Administrativo. Comunicación a cargo de Núria Guitart y Oscar Casanovas.
- Non-binary, gender-fluid and genderqueer identities in tourism: the case of Barcelona. 6th European Geographies of Sexualities Conference (EGSC). Comunicación a cargo de Núria Abellan.
- La Generalitat de Cataluña contra Airbnb: un estudio de caso sobre la urgencia de la transversalización de la administración pública. IV Smart Tourism Congress

Barcelona. Comunicación a cargo de Sandra Rodà, Jordi Arcos, Nayra Llonch i Óscar Casanovas.

- La influencia de la imagen proyectada en Instagram por parte de influencers en el ámbito del turismo de voluntariado. II Jornada Doctoral de la REDINTUR. Comunicación a cargo de Marta Salvador.
- LGBTIQ representations in tourism: the case of lesbian travel influencers. International Congress on Media, Gender and Sexualities: Representations, Literacies, and Audiences. Comunicación a cargo de Núria Abellan.
- La gestión de la diversidad en la formación en turismo y gastronomía. ICON-Edu 2023: International Congress: Education and Knowledge. Comunicación a cargo de Mercè Colom
- Una exploración cualitativa sobre la representación del turismo de voluntariado en Instagram a través de las celebrities humanitarias. SOCANTUR - Congreso Internacional de Sociología y Antropología del Turismo. Comunicación a cargo de Marta Salvador.
- The role of historical heritage in bridging peace among Ukrainians and Russians. CultSense & ATLAS SIG Cultural Tourism Conference. Bridging Cultures through Travel: From theory to practice. Comunicación a cargo de Laia Encinar, Jordi Arcos y Nayra Llonch.
- Construyendo una cultura de la paz mediante la educación patrimonial en espacios de memoria histórica. XI Congreso Multidisciplinar de Investigación Educativa (CIMIE). Comunicación a cargo de Laia Encinar, Jordi Arcos i Nayra Llonch.

Turismo y audiovisual

• Dirección y participación en proyectos de investigación competitivos

- FACES. Las ciudades españolas en la ficción audiovisual. Registro documental y análisis territorial y audiovisual (Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades). Eugeni Osácar.



• Publicaciones destacadas

- Osácar, E., Fraiz, J. A., & Araújo, N. (2022). Imágenes turísticas de las ciudades españolas a partir de la ficción audiovisual. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, (95), 7.
- Osácar, E., Puche-Ruiz, M.C., & Martín-Puche, S. (2022). Hitos turísticos urbanos y su representación en las producciones audiovisuales: el caso de España (2000–2021). *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, (95), 6.
- Osácar, E. (2018). Una ciudad de película. A *Barcelona, 500 rincones desconocidos* (pp. 174-191). Editorial Dièresis.

• Comunicaciones destacadas en jornadas y congresos

- El pasado y presente del turismo cinematográfico: retos de futuro. V TerresLAB International Congress on Audiovisual, Landscape and Tourism. Ponencia invitada a cargo d'Esther Velasco.
- Alcarràs y el desarrollo del turismo cinematográfico en las Terres de Ponent. Terres CHECK-IN. Ponencia invitada a cargo de Eugeni Osácar.
- Turismo e industrias creativas: un estudio exploratorio. XXII Congreso de la AECIT. Comunicación a cargo de Eugeni Osácar, Jordi Arcos y Marta Salvador.
- El turismo cinematográfico como estrategia de redistribución turística de los destinos Smart. IV Smart Tourism Congress Barcelona. Comunicación a cargo de Eugeni Osácar y Esther Velasco.
- La importancia de las producciones audiovisuales en la promoción del sector turístico. Terres CHECK-IN International Hospitality Film Festival. Ponencia invitada a cargo de Eugeni Osácar.

Turismo y Gastronomía

• Participación en contratos de investigación y transferencia de especial relevancia con empresas i/o administraciones

- Conceptualización enoturismo destino Barcelona (Turismo de Barcelona). Emma Pla, Ainhoa Carballido, Daniel Imbert-Bouchard y Esther Velasco.

• Publicaciones destacadas

- Leal Londoño, M^a. P. (2022). Vital elements to foster territorial development based on wine tourism. In *Routledge Handbook of Wine Tourism* (pp. 712-724). Routledge.

• Comunicaciones destacadas en jornadas i congresos

- La incidencia de la tecnología en las experiencias de turismo gastronómico: una mirada pospandémica. III International Tourism, Hospitality and Gastronomy Congress. Ponencia invitada a cargo de Maria del Pilar Leal.
- La Resiliencia de los Festivales Gastronómicos Frente a la Pandemia. 1er Congreso Hispanoamericano "Cultura, emprendimiento e Innovación". Comunicación a cargo de Maria del Pilar Leal, Michele Barton y Sandra Sotomayor.
- El paisaje del vino y el desarrollo local. 1er Congreso Hispanoamericano "Cultura, emprendimiento e Innovación". Comunicación a cargo de Maria del Pilar Leal, Sandra Sotomayor y Michele Barton.
- El Enoturismo como activo turístico y cultural en tiempos de pandemia. XVIII Coloquio Turismo, Ocio y Recreación, II Coloquio Internacional de Turismo AGE-IGU. Comunicación a cargo de Maria del Pilar Leal, Sandra Sotomayor y Michele Barton.
- Patrimonio Cultural Inmaterial y Política Turística: el caso del Turismo Gastronómico. IV Smart Tourism Congress Barcelona. Comunicación a cargo de Maria del Pilar Leal.

- Patrimonio Cultural y Turismo de Interior. Congreso Internacional de Patrimonio Cultural y Turismo de Interior (CIGESTUR). Ponencia invitada a cargo de Maria del Pilar Leal.
- La experiencia gastronómica de los restaurantes de cocina catalana en el Destino Barcelona. IV Smart Tourism Congress Barcelona. Comunicación a cargo de Jordi Arcos y Najat Tort.
- La Gestión del Enoturismo a Través de las Rutas del Vino: Un análisis del viejo y el nuevo mundo. IX Congreso Internacional Científico-Profesional de Turismo Cultural. Comunicación a cargo de Maria del Pilar Leal, Sandra Sotomayor y Michele Barton.
- Producto local, identidad y dinamización turística: el caso del Pota Blava. IV Congreso Internacional de Sociología y Antropología del Turismo (SOCANTUR). Comunicación a cargo de Maria del Pilar Leal.

• **Otras acciones**

- Special Issue Tourism & Heritage Journal “Turismo Gastronómico”, coeditor: Maria del Pilar Leal y Emma Pla.

Grupo de Investigación en Alojamiento Turístico y Restauración (GRATiR)

El GRATiR es el Grupo de Investigación en Alojamientos Turísticos y Restauración del CETT, integrado en Grupo de Investigación en Turismo, Hotelería y Gastronomía (TURHOGA), reconocido como Grupo de Investigación Emergente por la Agencia de Gestión de Ayudas Universitarias y de Investigación de la Generalitat de Cataluña con número de expediente 2021-SGR-00939.

Las actividades de investigación de este grupo se centran en dar respuesta a los retos que han de afrontar las empresas vinculadas a dos de los pilares del turismo como son la industria del alojamiento turístico y la industria de la restauración. Su actividad se estructura alrededor de dos líneas de investigación: Estrategia, Rendimiento y Productividad en Alojamientos Turísticos y Restauración, y Sostenibilidad en Alojamientos Turísticos y Restauración.

Equipo

- Dr. Oriol Anguera Torrell (Dirección)
- Álvaro Enrique Arrieta Valle
- Anaïs Cavallín
- Dr. Enric López C.
- Núria Louzao Belmonte
- Dr. José Antonio Pérez-Aranda

ACTIVIDAD DESTACADA

Estrategia, Rendimiento y Productividad en Alojamiento Turístico y Restauración

- **Dirección y participación en proyectos de investigación competitivos**



- TANGIBLE. Programa de Agrupaciones Empresariales Innovadoras (AEI) del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo. Álvaro Arrieta.
- FURN4COOK: Estudio de viabilidad sobre la activación de capacidades sensitivas en los materiales superficiales del mobiliario de cocina para acelerar la digitalización de cocinas profesionales (Agencia para la Competitividad de la empresa de la Generalidad de Cataluña). Álvaro Arrieta, Helena Martín, Miguel Díez y Oriol Anguera.

• Publicaciones destacadas

- Crespi-Vallbona, M., Noguer-Juncà, E., Louzao, N. and Coromina, L. (2023), "Barcelona hotel employees and their conception of fair work. An exploratory study", Equality, Diversity and Inclusion, Vol. 42 No. 9, pp. 56-74.
- Anguera-Torrell, O., Nicolau, J. L. Who benefits more from trade shows: Independent, franchised or chain-owned/managed hotels? Tourism Management, 2023, vol. 98, p. 104770.
- Vegetarian food in hotel restaurants: A competitive advantage. II Jornada Doctoral en Turismo REDINTUR. Comunicació a càrrec d'Anais Cavallín.
- Restaurants: To appear or not to appear in TV competition shows. Quantitative Approaches in Tourism Economics and Management (QATEM). Comunicació a cargo de Oriol Anguera, Josep M. Raya y Giovanni Giusti.
- Hotel rooms with or without breakfast included: The role of salience. Surrey 2023: Bringing Hospitality, Tourism, Transport and Events Back for Good. Comunicació a cargo de Oriol Anguera y Juan Luis Nicolau.
- Can vegetarian travelers enjoy a warm main course dish at hotel restaurants? Evidence from Barcelona. Surrey 2023: Bringing Hospitality, Tourism, Transport and Events Back for Good. Comunicació a cargo de Oriol Anguera, Anais Cavallín y Anna Isabel Jiménez.

• Dirección de tesis doctorales

- Caracterización y Componentes Estratégicos del Sector Hotelero Andorrano. Tesis realizada por Jordi Vives y codirigida por Oriol Anguera.
- Vegetarian food in hotel restaurants: A competitive advantage. Tesis realizada por Anais Cavallín y codirigida per Oriol Anguera.
- Turismo rural. Estado de la cuestión y análisis del impacto económico en el territorio en función de las normativas aplicadas. Tesis realizada por Maria Soy y codirigida por Enric López.

• Otras acciones

- Grupo de trabajo Tech tourism Clúster - ACCIÓ (Generalitat de Catalunya). Participan José Antonio Pérez-Aranda y Joan Ramon Blaya.
- Monográfico "Nuevos lenguajes y prácticas empresariales. La empresa hoy". Coordinador Enric López.

Sostenibilidad en Alojamientos Turísticos y Restauración

• Comunicaciones destacadas en jornadas y congresos

- Can the opening of hotels transform the commercial structure around them? Evidence from a natural experience. Ciclo Seminários Metodológicos - Universidade do Algarve (Turismo). Ponencia invitada a cargo de Oriol Anguera.
- The potential of filtered water in the restaurant industry: A case study in Barcelona. 28th HTMi Switzerland Hospitality and Tourism Research Conference. Ponencia invitada a cargo de Álvaro Arrieta y Oriol Anguera.

• Direcció de tesis doctorals

- Exploring sustainability as key-driver for foodservice delivery firms. Tesi realitzada per Álvaro Arrieta i codirigida per Oriol Anguera.



Grupo de Investigación de Cocina y Gastronomía (GRCiG)

El Grupo de Investigación en Cocina y Gastronomía del CETT estudia la gastronomía desde nuestro día a día hasta la alta gastronomía. Entiende por gastronomía la ciencia que estudia el arte de preparar una buena comida, desde la materia prima, la comprensión de aquello que está pasando durante la cocción, hasta el diseño de la preparación final. El GRCiG está integrado en el Grupo de Investigación en Turismo, Hostelería y Gastronomía (TURHOGA), reconocido como Grupo de Investigación Emergente por la Agencia de Gestión de Ayudas Universitarias y de Investigación de la Generalitat de Catalunya con número de expediente 2021-SGR-00939.

Las actividades se centran en el estudio de las ciencias culinarias y gastronómicas desde tres grandes bloques como son la sostenibilidad, la innovación y la gastrosalud. La visión holística de la gastronomía puede compartir las tres líneas de investigación siguientes de forma transversal: Gastronomía Sostenible; Innovación y Creatividad en Gastronomía, y Gastrosalud.

Equipo

- Dra. Helena Martín Gómez (Dirección)
- Vinyet Capdet Sorribes
- Felipe Sebastián Celis Bueno
- Miquel Díez Rodríguez
- Paula Domènech Guil
- Montserrat Saperas Ferrer
- Juan Tolosana Labarta

ACTIVIDAD DESTACADA

Innovación y Creatividad en Gastronomía

• Estancias en centros de investigación

- Estancia en equipo I+D del Restaurante Alchemist, Copenhage. Realizada por Juan Tolosana.

Gastrosalud

• Comunicaciones destacadas en jornadas y congresos

- Consequences of selective attention on the subjective perception of basic tastes, during real food intake. Reunión Científica sobre Atención RECA XIII. Póster a cargo de Jordi Navarra, Alba Ruíz y Helena Martín.

Gastronomía sostenible

• Dirección y participación en proyectos de investigación competitivos

- Valorización del cultivo de legumbres a través del desarrollo de nuevos productos e ingredientes innovadores (Departamento de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural). Helena Martín, Miguel Díez y Montserrat Saperas.
- Developing of innovative plant-based addedvalue food products through the promotion of LOCAL Mediterranean NUT and LEGume crops (LOCALNUTLEG). Helena Martín Gómez.
- Producción ecológica de espirulina en Cataluña y aplicaciones en alta gastronomía (Departamento de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural) Helena Martín Gómez y Miguel Díez.

• Comunicaciones destacadas en jornadas y congresos

- Promotion of local varieties of legumes and nuts for the improvement of traditional Mediterranean dishes. Innovation in Mediterranean Traditional Foods: novel products and processes (IMTF). Póster a cargo de Helena Martín.



06

INTERNACIONAL

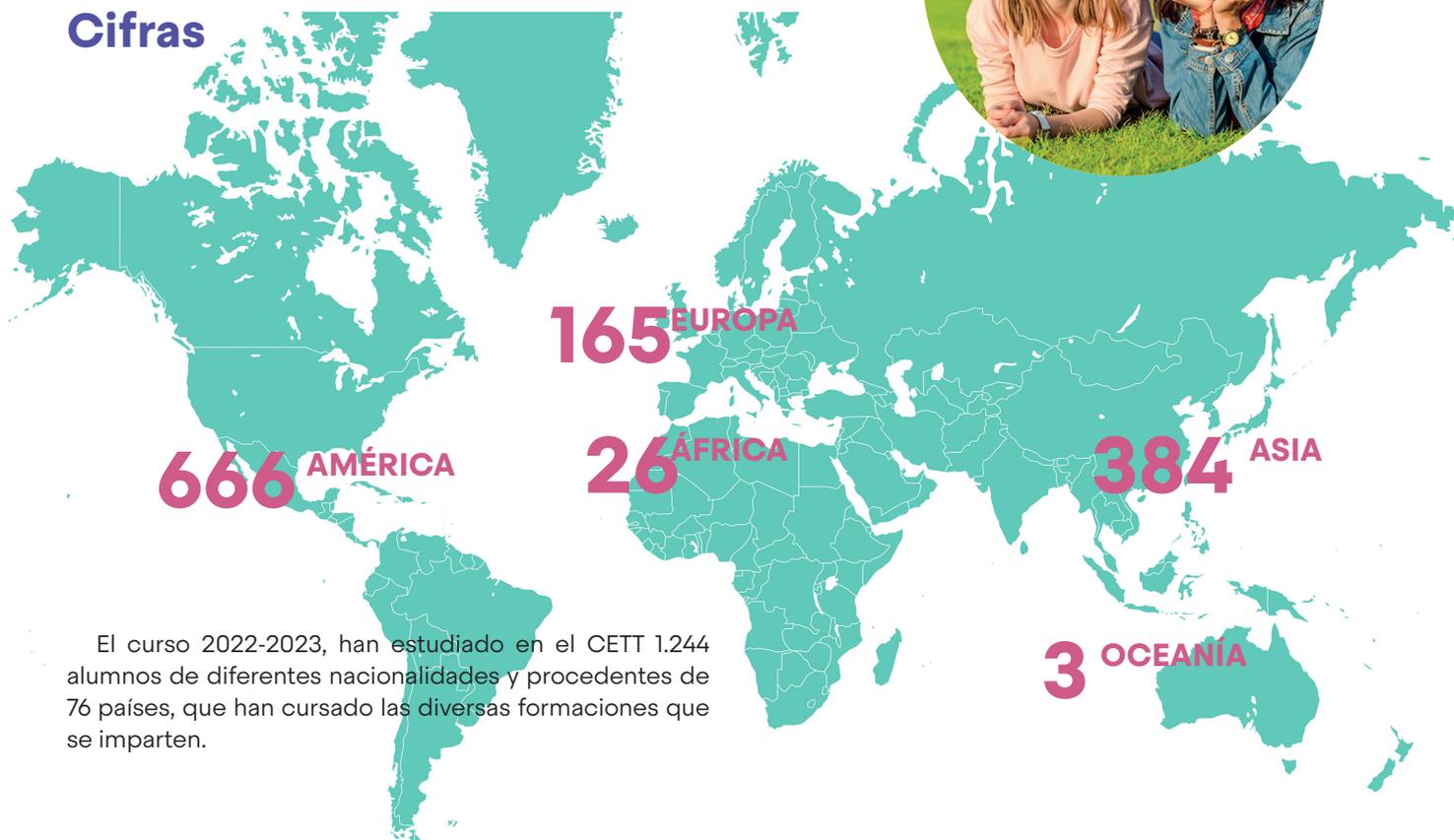


Uno de los pilares del modelo pedagógico del CETT es la apuesta por la internacionalización, aplicada a lo largo de todo el aprendizaje. Además de potenciar la formación en idiomas, se ofrece al alumnado la oportunidad de una proyección internacional desde el primer día. Por una parte, las aulas son el punto de encuentro con los estudiantes internacionales. Por otra parte, el alumnado puede realizar estancias académicas en otros centros, prácticas en empresas internacionales, hacer el TFG en otra universidad o empresa, e iniciar su carrera profesional también en el extranjero.

El CETT incorpora International Programs, mantiene numerosos convenios con universidades, centros e instituciones internacionales, fomentando las alianzas con *partners* internacionales. Además, el profesorado también participa en actos y en programas formativos alrededor del mundo.



Cifras



El curso 2022-2023, han estudiado en el CETT 1.244 alumnos de diferentes nacionalidades y procedentes de 76 países, que han cursado las diversas formaciones que se imparten.

 **26** Convenios ERASMUS | **31** Convenios Global Faculty UB

El CETT tiene 61 acuerdos con universidades y escuelas internacionales. Entre estos convenios Erasmus y Global, 6 nuevos se han firmado el curs 2022-2023:

- Woosong University. Corea
- Kapi'olani Community College, University of Hawaii. EUA
- University of Central Florida. EUA
- JIS University. India
- Università di Parma. Italia
- RMIT University. Vietnam

Ya sea en Erasmus en los centros y las universidades europeas o en convenios Global Faculty UB con centros de todo el mundo, los estudiantes del Grado de Turismo y del Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas del CETT pueden participar en una experiencia de movilidad académica para incorporar nuevas competencias en nuevos entornos.

El curso 2022-2023, Austria, Bélgica, los EUA, Finlandia, Francia, Lituania, Malasia, México, Noruega, Rumanía, Turquía, China y Alemania son algunos de los destinos donde el alumnado ha vivido una estancia para ampliar sus estudios.

 **47** alumnos del CETT han cursado estancias en universidades extranjeras | **164** estudiantes internacionales acogidos por el CETT

Además, 31 estudiantes del CETT tuvieron una experiencia laboral en empresas de ámbito internacional, en países y destinos de todo el mundo. Bielorusia, Malta, Colombia, Finlandia, Grecia, México, Portugal, Tanzania, Ucrania y China han sido los destinos de los convenios de colaboración con empresas, y Alemania y Países Bajos, los destinos de proyectos Erasmus+.



Actividades destacadas

Actos de bienvenida

Actos de bienvenida al alumnado internacional que inicia los estudios en el CETT, repartidos entre la sesión de otoño y la de primavera.

Partners Day

En septiembre del 2022 el CETT celebró el Partners Day por segunda vez, un evento en el que nos visitaron las universidades socias. El tema de la mesa redonda fue "Innovation in International Education".

Nos visitaron representantes de universidades de Irlanda, Bélgica, Perú, México, Portugal, Ecuador, EUA, España, Vietnam, Australia, Finlandia, Países Bajos, Francia y Brasil.





Cross Cultural Management

El CETT ofrece sesiones de formación práctica en Cross Cultural Management (gestión intercultural) dirigida tanto a estudiantes como a profesores y empleados del CETT. Gestionar de manera eficaz y adecuada equipos multiculturales y diversos, así como las relaciones con clientes y mercados de diferentes culturas; entender cómo los antecedentes y las experiencias culturales configuran nuestra manera de ver el mundo, y entender mejor las normas culturales, los valores y los comportamientos de otras culturas son algunas de las lecciones aprendidas y los objetivos del curso. Durante el curso 2022-2023, participaron 197 estudiantes.

Buddy Program

140 estudiantes locales fueron parte del Buddy Program. Se trata de una iniciativa para el alumnado del Grado de Turismo y el Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas pensada para ayudar en el proceso de acogida del alumnado internacional que estudia en el centro. Permite, también, que los estudiantes puedan tener una experiencia internacional desde Barcelona.

Presencia en ferias internacionales y conferencias

Presencia de la Oficina Internacional del CETT, en junio y en los EUA, en NAFSA, la conferencia anual de la Asociación de Educadores Internacionales, la asociación más grande del mundo dedicada a la educación y al intercambio internacional, y en la que ha participado en sesiones de trabajo, conferencias y reuniones con educadores de todo mundo. En septiembre del 2022, el CETT asistió a EAIE Barcelona, la Asociación Europea para la Educación Internacional.

Colaboración con Corea del Sur

6ª edición del programa culinario en colaboración entre la Universidad de Woosong (Corea del Sur) y el CETT, mediante el cual estudiantes de este centro estudian en el Campus CETT durante un curso académico, como parte de los estudios de licenciatura en un programa único diseñado para ellos. El plan de estudios incluye clases teóricas y prácticas enfocadas a la fusión de la cocina coreana y mediterránea, técnicas de cocina innovadoras y cocina de vanguardia.



CETT Go Abroad

Tal com hace cada curso, el CETT-UB celebró el Go Abroad, una jornada sobre movilidad académica y profesional para alumnos y alumni en las instalaciones del centro. A lo largo de la jornada, se dieron a conocer las diferentes opciones de movilidad a las cuales se pueden acoger los estudiantes i alumni. Se realizaron sesiones informativas (movilidad académica, de prácticas, dobles grados, etc.) y mesas donde antiguos y actuales estudiantes del CETT que vivieron esta experiencia internacional explicaron su cas a posibles interesados.





07

CETT Y EMPRESA





El CETT trabaja por mantener una estrecha vinculación con las empresas del sector, para garantizar la ocupación y el desarrollo de la carrera profesional de los titulados y tituladas y, a su vez, dar respuesta a la evolución de las necesidades del mundo del turismo, de la hotelería y la gastronomía.

Cada año se establecen centenares de convenios de colaboración con las principales empresas y entidades del sector. Las empresas y entidades participan directamente en las actividades formativas y en los proyectos de investigación o actos organizados por el CETT. Otro de los elementos diferenciales del proyecto formativo del CETT es que gestiona empresas propias de aplicación práctica, que configuran el Campus en Turismo, Hotelería y Gastronomía CETT-UB, único en el ámbito internacional.

Career Services

El área de Career Services asesora a más de 500 profesionales anualmente a través de procesos de acompañamiento personalizado, incorpora retos reales de empresa en el aula, organiza *talent marketplaces* y desarrolla proyectos de selección y evaluación a medida, creando un ecosistema dinámico que vincula las necesidades de captación de las empresas con el talento de más nivel.

Entre las acciones y los resultados de Career Services del curso 2022-2023, destacan:

- Después del aumento exponencial de la demanda el curso anterior para dar respuesta a la bajada de actividad provocada por la pandemia, tanto a nivel de prácticas como laboral, se mantiene aproximadamente el mismo volumen de propuestas gestionadas. Se confirma así la continua demanda de profesionales cualificados por el sector: 1.440 oportunidades de prácticas y 1.510 ofertas laborales, gestionadas en 440 empresas.
- Diversificación de los sectores y ámbitos funcionales interesados en perfiles titulados en turismo, hotelería y gastronomía, con un aumento de demanda del 25% de perfiles digitales, de *marketing* y comunicación, y de gestión de proyectos.
- Organización de más de 25 sesiones empresa-universidad en el Campus CETT, con el objetivo de mostrar al colectivo de alumnado y alumni diferentes alternativas de desarrollo profesional, mostrando la versatilidad del sector.
- Participación en el Salón de Empleo - BIZ Barcelona, en actividades y ponencias sobre las posibilidades del sector en materia laboral.



- Aumento de participación en CETT Talent, consolidándose como un evento de referencia en la gestión del talento en el sector: 64 empresas y 516 alumnos y antiguos alumnos del CETT, que pudieron realizar más de 1.700 entrevistas individuales en una sola jornada.
- Participación en el Salón de Empleo - BIZ Barcelona, en actividades y ponencias sobre las posibilidades del sector en materia laboral
- Lanzamiento del Programa Projecta't, del Consorcio de Formación Continua de la Generalitat de Catalunya, a través del cual se ofrece un acompañamiento profesional individualizado en profundidad a un colectivo de 160 Alumni.

Otros datos destacados:

 **1.440**
ofertas de prácticas
externas

 **25%**
de conversión de
convenios de prácticas
en contratos laborales

 **1.510**
oportunidades laborales
gestionadas

 **888**
convenios de prácticas
firmados

 **155**
sesiones individuales
de orientación

CETT Corporate

CETT Corporate es un punto de encuentro entre los profesionales, empresas, instituciones y la universidad para poder liderar la transformación del sector.

Su objetivo es generar sinergias entre el mundo académico y las empresas a través de un modelo formativo innovador, incorporando las herramientas y avances digitales emergentes, e impulsando alianzas estratégicas con los principales actores de estos ámbitos.

Entre las acciones y los resultados de CETT Corporate del curso 2022-2023, destacan:

- Gestión de proyectos de formación y consultoría en materia de talento, innovación gastronómica, transformación digital turística, *management* en restauración o perspectiva de género para compañías como ACT, Club Med, Casa Ametller o Areas.
- Consolidación de Corporate Meetings en el Campus, con sesiones de *teambuilding* y *showcooking* para empresas con Gin-ko.
- Continuidad del ciclo de Elmuerzos con Fomento sobre tendencias de actualidad del Turismo e innovación en la gestión de destinos turísticos.
- Participación en B-Travel con el diseño y ejecución de dos mesas redondas para debatir sobre la Gestión del Talento con direcciones de HR del sector.
- Inicio de las actividades del Grupo de Trabajo de Talento en el Clúster Tic Turisme d'Acció.





08

CETT FUNDACIÓ





CETT Fundació es garante de los principios y valores del CETT. Fue creada el año 2000 por el fundador del CETT, Gaspar España, para garantizar y promover la filosofía que él mismo inculcó, y tiene como objetivo ser un impulso para la formación, la investigación y el conocimiento del turismo, la hotelería y la gastronomía.

Se trata de una fundación privada, inherente al CETT, abierta, creativa y motor de la actividad de la institución. Tiene un fuerte compromiso de responsabilidad social y vela por extenderla a las empresas que componen el CETT y a las acciones que emprende.

La fundación extiende sus valores y principios no solo al CETT para que lideren su actividad, sino que también es ejemplo aplicándolos y defendiéndolos en su día a día.

SE HAN DESTINADO
404.798 €
 en becas otorgadas
 a la formación

Líneas de actuación

- **Formación:** impulsa la formación turística, hotelera y gastronómica en sus diferentes ámbitos.
- **Innovación:** fomenta iniciativas y proyectos innovadores para aportar mejoras a la gestión turística.
- **Investigación y nuevas tecnologías:** apoya y fomenta la investigación turística y la aplicación de nuevas tecnologías.
- **Internacionalización:** fomenta la colaboración y la participación del CETT, de su alumnado y profesorado, en proyectos internacionales, tanto institucionales como privados.
- **Vinculación con el sector turístico:** refuerza el vínculo con el sector profesional e institucional.
- **Ayudas a la formación y la investigación:** canaliza ayudas o donaciones para destinarlos a la formación o a la investigación turística.

Principales acciones organizadas por CETT Fundació

Cátedra UB de Turismo, Hotelería y Gastronomía CETT

El Ayuntamiento de Barcelona, mediante la Regiduría de Empresa y Turismo, el CETT y la Fundació Gaspar España-CETT firmaron la adenda anual para impulsar la Cátedra UB de Turismo, Hotelería y Gastronomía CETT, la primera cátedra de estas características de Barcelona y del Estado, que tiene como objetivo promover el posicionamiento académico de la ciudad en los ámbitos de turismo, hotelería y gastronomía, y conseguir una posición de liderazgo internacional.

IV CETT Smart Tourism Congress Barcelona

Los días 9 y 10 de noviembre del 2022 se celebró la cuarta edición del CETT Smart Tourism Congress Barcelona (STCB), evento vinculado a la línea temática sobre Smart Tourism de la Cátedra UB de Turismo, Hotelería y Gastronomía CETT.

Este congreso tiene el objetivo de acontecer una plataforma de intercambio y creación de conocimiento relacionado con el fenómeno de *Smart Tourism* capaz de vincular y generar sinergias entre el ámbito académico, profesional y de la administración.

La edición del 2022 giró en torno a dos ejes temáticos que aglutinan la forma de concebir el turismo desde el punto de vista inteligente, la gestión del turismo, centrado en la capacidad de aplicar la innovación y la diferenciación en los procesos de gestión de las organizaciones



turísticas y la digitalización en empresas y destinos turísticos, enfocado a la implementación tecnológica para encontrar soluciones eficientes y eficaces en el sector.

Jornada Académica

La triple visión del congreso se completó con la Jornada Académica que, reuniendo investigadores y estudiantes internacionales, permitió la presentación de aportaciones científicas. De la mano de 35 investigadores provenientes de 11 universidades y centros académicos de todo el mundo se sometieron a debate cuestiones como la gobernanza, la optimización de la experiencia turística, la promoción turística, patrimonio material e inmaterial, factores de geolocalización de empresas, tecnología y turismo, y digitalización, entre otros. Además, el congreso contó con la participación destacada de dos ponentes de relevancia internacional en el sector

turístico y el ámbito de las tecnologías de la información aplicadas a la movilidad, que han aportado conocimiento experto y han fomentado la reflexión académica.

Jornada Profesional

En respuesta a los retos actuales y futuros de la industria turística, la Jornada Profesional, patrocinada por la Diputación de Barcelona, reunió diversas mesas redondas.



Jornada Emprendimiento

La Jornada de Emprendimiento se centró en el rol de la mujer emprendedora e inversora en el ecosistema de startups españolas, que gracias a su modelo de negocio escalable y al uso de tecnologías, ofrecen grandes posibilidades de crecimiento personal. Así, mediante la participación de cuatro inversoras que ocupan posiciones de dirección en fondos de inversión nacionales y europeos, y con experiencia en la inversión en empresas emergentes del sector Traveltech, se compartieron claves y pautas para aprender a emprender e invertir en el ámbito del turismo.



Terres Check In

El Terres CHECK-IN premió los cortos griegos, catalanes y japoneses como los mejores audiovisuales de *hospitality* en una ceremonia en Barcelona. La distinción a los mejores cortos audiovisuales sobre *hospitality* se combinó con un conjunto de actividades formativas. Terres CHECK-IN International Hospitality Film Awards es una iniciativa de Terres Landscape and Travel Communication y tres fundaciones privadas que tienen su foco en el turismo: CETT Fundació, la Fundació Climent Guitart y la Fundació Jordi Comas Matamala.





Premios CETT Fundació
a los mejores Proyectos Finales de Ciclos
Formativos de Grado Superior del CETT
2022-2023

#PremisCETTmillorPFC



Premios CETT Fundació
a los mejores Trabajos de Final
de Grados del CETT-UB
2022-2023

#PremisCETTmillorTFG



Premios CETT Emprendedores

Beder, Noah y Ikurius fueron los proyectos empresariales ganadores de la XVIII edición de los Premios CETT Emprendedores de CETT Fundació. Los galardones reconocen a los vencedores con un período de asesoramiento de 6 meses con miembros del equipo de *mentoring* CETT y una dotación económica.

Premios Trabajos Finales y de Investigación sobre Turismo, Hotelería y Gastronomía

CETT Fundació ha organizado un año más los premios para reconocer la labor de estudiantes de Máster, Grado, Ciclos y Bachillerato en la creación de trabajos finales y de investigación sobre turismo, hotelería y gastronomía. Tras las defensas ante jurados internos formados por profesores e investigadores del CETT, y jurados externos con profesionales del sector en el caso de los Premios de Bachillerato.

Premio al Mejor Trabajo Final de Máster del CETT 2021-2022

Se galardona el TFM del Máster Oficial de Innovación en la Gestión Turística Análisis de la imagen percibida de la gastronomía catalana en la provincia de Barcelona, del estudiante Najat Tort, del que se destaca, principalmente, la excelente metodología, tanto cuantitativa como cualitativa, y el hecho de proponer un modelo muy interesante, en línea con las investigaciones del CETT en industrias creativas aplicadas a la gastronomía.

Premios a los Mejores Trabajos Finales de Grado de Turismo del CETT 2021-2022

Se galardona el TFG del Grado de Turismo *Smart Museums. Definition and presentation of a Smart Management model for museums*, de la estudiante Alba Pérez, del que se destaca, principalmente, su importantísimo trabajo de conceptualización en relación a los objetos de estudio proponiendo un modelo de gestión, que podrá llegar a ser referente en el sector, gracias a su rigurosidad metodológica.

Se galardona el TFG del Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas *Formulación de un helado vegano apto para intolerantes como estrategia nutricional para niños/adolescentes en tratamiento oncológico*, de la estudiante Anna Segarra, del que se destaca su aplicación real, su impacto social y su rigurosa metodología.

Premios CETT Fundació a los Mejores Proyectos Finales de Ciclos Formativos de Grado Superior del CETT 2021-2022

Se galardona Restaurant Orígens, proyecto creado por los alumnos del Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos, Nadia Cantalapiedra Oquendo y Mario Rodrigo Martín, y tutorizado por los profesores Josep Maria Arcos y Albert Gallardo.

Premios CETT Fundació Trabajos de Investigación de Bachillerato

1o. *Especies. La química de las especies como principio básico para usarlas y combinarlas*, de Iván Ramos Paniagua, del Instituto Lauro de les Franqueses del Vallès, por la originalidad del TdR, la calidad de su exposición, por la muy buena aplicación de la metodología de investigación, por el muy buen conocimiento de la materia objeto de estudio y por su aplicación práctica.

2o. *De ruta por la Palma del Ebro*, de Ruth Martí Solé, del INS Flix de Flix, por el componente de trabajo inédito, de recuperación del patrimonio y su puesta en valor turístico, porque llega a diseñar una experiencia del turista partiendo de un análisis y diagnóstico previo, y por la aplicación muy adecuada de recursos comunicativos: códigos QR, videos, etc.

3o. *Casa Don Joan, una mirada diferente*, de Aina Miró, del INS Flix de Flix, por su valor pedagógico y didáctico, por su apuesta por la recuperación del patrimonio local (también intangible), así como por incentivar el turismo familiar.



Premio Els 3 Pioners

CETT Fundació concede su premio Els 3 Pioners. El premio, creado conjuntamente per Fundació Jordi Comas Matamala, CETT Fundació y Fundació Climent Guitart, reconoce aquellas personas o instituciones que, desde cualquier ámbito, han sido precursores y han contribuido al desarrollo y la mejora del turismo de Cataluña. Cada fundación otorga un premio Els 3 Pioners. En esta ocasión, recae en Marisol Turró por su trayectoria y como pionera para la creación de una plataforma de gestión hotelera, la pimera de Cataluña.





09

GRANDES EVENTOS



Con la finalidad de mantener los vínculos entre el sector del turismo, la hotelería y la gastronomía, el CETT organiza cada año eventos clave que pretenden dar respuesta a las inquietudes que preocupan y ocupan al sector y a sus profesionales:



Premios Alimara

Los 38os Premios CETT Alimara distinguieron los proyectos que, durante 2022, aportaron una visión innovadora en el ámbito de las experiencias, la digitalización, la sostenibilidad y la investigación aplicada a los sectores turístico, hotelero y gastronómico.

Más información:

<https://www.cett.es/es/premios-alimara-turismo-gastronomia-2022>

Premios en concurso

Through Experiences

Premian los productos, servicios o acciones de *marketing* y comunicación de organizaciones que, apelando a la sensibilidad, generan una experiencia inspiradora, emocional o motivacional en su público o usuario. Por este orden, los ganadores fueron:

- Patronato de Turismo Ara Lleida, por su proyecto “Banys de Bosc al Pirineu i Terres de Lleida”.
- Turismo de Portugal, por su proyecto “Sketch Tour Portugal”.
- Abacus Cooperativa SSCL, por su proyecto “Ruta Descubrir D-25, La gran aventura”.

Through Digitalization

Premian estrategias o acciones específicas, así como nuevos modelos de negocio, que valoran la apuesta de las organizaciones en la aplicación de tecnologías relacionadas con el ámbito digital para incrementar su competitividad y eficiencia, con el objetivo de mejorar el valor añadido aportado a los clientes y su experiencia de usuario.

- Habla y Comunica SL, por su proyecto “NÜA Smart Restaurant”.
- Amadeus, por su proyecto “Triportation powered by Amadeus, primera solución tecnológica altamente disruptiva del metaverso turístico”.
- Museo Nacional del Prado, por su proyecto “El Museo del Prado en TikTok”.

Through Sustainability

Premian estrategias o acciones concretas que evidencian el compromiso de las organizaciones con la sostenibilidad y la responsabilidad social corporativa.

- Anigami SL, por su proyecto “Santuaris Naturals”.
- Visit Valencia, por su proyecto “Càlcul de les empremtes de carboni i hídrica de l’activitat turística a València”.
- Fundación Sitges Festival Internacional de Cinema de Catalunya, por su proyecto “Pla estratègic Festival de Sitges & Sostenibilitat”.



Through Research

Premian la investigació aplicada llevada a término tanto desde el ámbito académico como desde el empresarial, de aquellos estudios y/o acciones concretas que ayuden a dar respuesta a los retos que afronta el sector.

- Edith Cowan University, por su proyecto “Developing vulnerability-friendly tourism destinations”.
- Instituto de Turismo y Desarrollo Económico Sostenible, por su proyecto “EURO-EMOTOUR: The journey towards digitalisation. Thinking digital tourism through neuro-marketing and emotions”.
- Universitat de Monterrey, por su proyecto “Dignity through tourism”.

Premios fuera de concurso

Premio Els 3 Pioners

El premio, creado conjuntamente por la Fundación Jordi Comas Matamala, CETT Fundación y la Fundación Climent Guitart, reconece a aquellas personas o instituciones que, desde cualquier ámbito, han sido precursoras y han contribuido al desarrollo y la mejora del turismo de Catalu na. Cada fundación otorga un premio Els 3 Pioners. En esta ocasión, recae en Marisol Turró per su trayectoria y como pionera para la creación de una plataforma de gestión hotelera, la primera de Catalu na.



Premio Alimara Mass Media

Se concede el premio al proyecto “Viatjar b  i RACons de Catalunya” de RAC1.

Premio Alimara CAT

Se concede el premio al proyecto “Ruta Descubrir D-25, La Gran Aventura” de Abacus Cooperativa SL por el trato de la lengua catalana. Otorgado conjuntamente con la Generalitat de Catalu na -Dirección General de Política Ling stica y Dirección General de Turismo- por poner el foco en la comunicación clara expresada en catalán, donde se valora la corrección del lenguaje y el buen uso que se hace.

Premio CETT Estudiantes

Entre todas las candidaturas presentadas a concurso, el colectivo de alumnos del CETT distinguió a la fundación Sitges Festival Internacional de Cinema por su proyecto “Pla estrat gic Festival de Sitges & Sostenibilitat”.

Premio Alimara Especial

Se concede el premio a la Universidad de Barcelona, por su firme apuesta por el turismo, el año que se cumple el 25o aniversario de la implantación de los estudios de turismo en la universidad en Catalu na, y la adscripción del CETT a la UB.

Lección inaugural del curso académico

El CETT y la Universidad de Barcelona (UB) celebraron los 25 años de adscripción del CETT a la UB en la inauguración del curso académico 22-23.

A lo largo de este cuarto de siglo de relación, se han sumado otros estudios universitarios, como el Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas y el de Negocio Digital e Innovación en Turismo, además de diversos másteres, formaciones de posgrado y doctorados. De la relación entre el CETT y la UB, también ha surgido la Cátedra UB de Turismo, Hotelería y Gastronomía CETT, con el objetivo de impulsar la investigación y la transferencia de conocimiento en sus ámbitos de actuación.

La lección inaugural fue a cargo del Dr. Joan Tugores, catedrático de Economía y exrector de la Universidad de Barcelona. El título de su intervención fue “Reptes a un món complex: lliçons d’un cas d’èxit”. En un contexto lleno de retos para el turismo, la hotelería y la gastronomía, el doctor valoró el entendimiento entre el CETT y la UB, “una conjunción de liderazgos que aportó racionalidad y rigor gracias a la complementariedad entre una institución privada y una pública de primer nivel de calidad”.

Durante el acto también se proyectaron 3 vídeos conmemorativos inéditos que explican la relación a través de tres conversaciones:

- En este primer vídeo, dos Alumni del CETT, Damià Serrano de la promoció 2009 y Saray Fandiño de la promoció 2012, hablan del presente y futuro del sector: <https://www.ub.edu/ubtv/video/CETT-ub-parlen-alumni>.



- En este segundo vídeo, la Dra. Pilar Delgado, Vicerectora de Política Académica y Calidad de la UB, y el Dr. Gaspar Rosselló, Profesor honorífico de la UB, hablamos de la importancia de la unión entre el CETT y la Universidad de Barcelona: <https://www.ub.edu/ubtv/video/CETT-ub-turisme-universitat>.
- En este tercer vídeo, el Dr. Jordi Arcos, coordinador de investigación del CETT-UB y la Dra. Maria Abellanet i Meya, presidenta del CETT-UB, debaten sobre el sentido del turismo hoy en día: <https://www.ub.edu/ubtv/video/CETT-sentit-turisme>.

Trobada Gastronòmica

“Creatividad Sostenible: elemento clave en el modelo turístico gastronómico catalán” fue el título alrededor del cual se desarrolló la XVII Trobada Gastronòmica, organizada por el CETT con el apoyo del Ayuntamiento de Barcelona y de la Diputació de Barcelona.

Esta edición se enfocó en mostrar cómo la creatividad favorece la aparición de nuevos modelos de negocio más sostenibles.

La jornada contó con las siguientes ponencias destacadas:

- El establecimiento gastronómico sostenible y tecnológico como parte de la estrategia a cargo del chef Sergio Torres (Restaurante Hermanos Torres).
- El papel de la comunicación en la consolidación de la construcción de un paradigma turístico y gastronómico a cargo de la periodista Cristina Jolonch, (experta en cocina de La Vanguardia).

En esta edición también se programaron mesas redondas centradas en ejemplos tecnológicos en el mundo enogastronómico o cómo los gastrobares son un nuevo modelo de negocio; y talleres demostrativos con productos.

Más información:

<https://www.cett.es/es/17-trobada-gastronomica-cett-2023>



Observatori CETT

Con la mirada puesta en las elecciones municipales del 28 de mayo, el CETT organizó el Observatori, un espacio donde compartir puntos de vista, analizar y reflexionar sobre el futuro del turismo en la capital catalana.

“El futuro del turismo en Barcelona” contó con la participación de las personas que encabezaban las listas de las fuerzas políticas que tenían representación.

Más información:

<https://www.cett.es/observatoricett/es/debate-electoral-turismo-barcelona>





Almuerzos de Turismo

Los Almuerzos de Turismo, coorganizados con Fomento del Trabajo Nacional, son unos encuentros en los que se abordan temas ligados al desarrollo del turismo, la hotelería y la gastronomía.

Su objetivo es la generación de un espacio idóneo que fomente el *networking*, el intercambio de experiencias y la promoción de líneas de actuación que beneficien al sector. Este curso académico se han hecho dos:

- Montjuïc, oportunidad para descentralizar el turismo de Barcelona y conseguir visitantes de calidad. <https://www.cett.es/es/montjuic-turismo-barcelona>
- Turismo de cruceros en Catalunya, <https://www.cett.es/es/turismo-cruceros-barcelona>



Actos de Finalización de Estudios

El edificio histórico de la Universidad de Barcelona y el Hotel Alimara BCN acogieron los Actos de Finalización de Estudios del Alumnado del CETT. Se celebraron ceremonias para los ciclos formativos, grados universitarios, másteres y otros estudios de extensión universitaria.

Más información:

<https://www.cett.es/es/campus-cett/cett-events/actos-de-finalizacion-de-estudios>





Acuerdos y participaciones

El CETT ha firmado diversos acuerdos con instituciones relevantes y ha participado en actos e iniciativas de importancia a lo largo del curso 2022-2023:

Convenio de colaboración entre el CETT y el Centre Blockchain de Catalunya

El CETT i el Centre Blockchain de Catalunya de la Càmara de Comerç de Barcelona (CBCat) firmaron un convenio de col·laboració para impulsar activitats i projectes vinculats en el entorn digital i tecnològic de la formació.

Visita del Business Development Leader de Eurofirms Group al CETT

El Business Development Leader d'Eurofirms, Jaume Dulsat, va fer una visita al campus del CETT. El Grup Eurofirms és una companyia de recursos humans amb seu a Cassà de la Selva. Acompanyat per la presidenta del CETT, la Dra. Maria Abellonet i Meya, i per la directora general del CETT, Elisabet Ferrer, Dulsat va fer un recorregut per les instal·lacions del CETT.



El CETT llança dos cursos en línia a la Tourism Online Academy de l'Organització Mundial del Turisme

El CETT, Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy va signar un acord amb la Tourism Online Academy per oferir cursos a la plataforma educativa creada per l'Organització Mundial del Turisme (OMT). Les formacions del CETT, de 40 hores cadascuna, ja estan disponibles a la Tourism Online Academy de l'OMT amb els títols:

- Revenue Management: origen i evolució fins a les darreres tendències
- Tècniques bàsiques de cuina (en castellà)
- Tècniques bàsiques de cuina (en àrab)

La Generalitat atorga el Premi FPCAT a la formació professional del CETT

El CETT ha estat distingit amb el guardó FPCAT 2022 a l'excel·lència en l'ensenyament de la Formació Professional a Catalunya. Aquests premis reconeixen, valoren i fomenten les bones pràctiques en les trajectòries individuals; en els centres formatius que imparteixen formació professional inicial o ocupacional; a les empreses i altres entitats; a les persones usuàries de centres de formació professional i al premi a la recerca en el camp de la formació professional.





El CETT rubrica la adenda de la Cátedra UB en Turismo Hotelería y Gastronomía

En un acto con presencia del rector de la UB, Joan Guàrdia, el director de la Cátedra, Joan Tugores, la presidenta del CETT, la Dra. Maria Abellanet i Meya, y el presidente de CETT Fundació Narcís Coll se celebró este vínculo académico entre el CETT y la UB.

En el acto se firmó la adenda de la Cátedra UB en Turismo, Hotelería y Gastronomía CETT, con el objetivo de continuar con la tarea de investigación en materia de turismo, hotelería y gastronomía.

Presentación de los datos de Cataluña del Observatorio de Turismo Rural (OTR)

El turismo rural en Cataluña gana nuevos adeptos, se practica con más frecuencia y ve incrementado el gasto medio de los viajeros. Estos son los principales titulares de la presentación de los datos de Cataluña del Observatorio de Turismo Rural (OTR) 2022 que tuvo lugar en las instalaciones del CETT con la presencia de diversos actores del sector. El OTR es el proyecto de investigación sobre turismo rural más grande de España liderado por el CETT-UB, EscapadaRural y Netquest.



La Dra. Maria Abellanet, coautora de un libro sobre el uso sostenible de las playas en la Costa Dorada y Tierras del Ebro

La presidenta del CETT, la Dra. Maria Abellanet i Meya, es una de las autoras del *Libro blanco de las playas inteligentes de la Costa Dorada y las Tierras del Ebro*. Publicado por el Patronato de Turismo de la Diputación de Tarragona, es un estudio que profundiza en el potencial de las playas para mejorar la experiencia de los usuarios, especialmente de las familias.





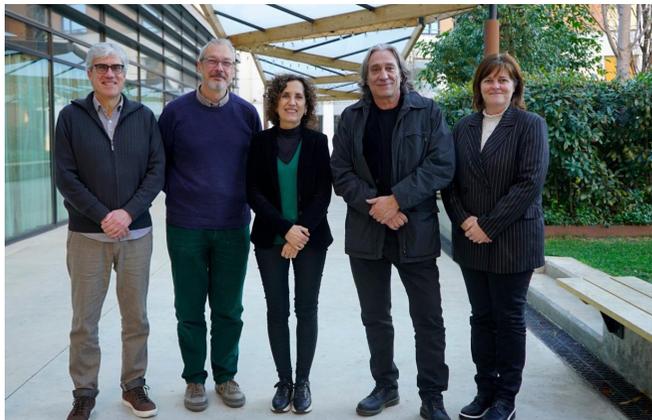
Participación del CETT en el Gastronomic Forum Barcelona y el Science&Cooking World Congress

El CETT participó un año más en el Gastronomic Forum Barcelona y el Science&Cooking World Congress, dos citas culinarias y de gastronomía de referencia que tuvieron lugar en la capital catalana. Alumnado y profesorado del CETT formaron parte de demostraciones, jurados, conferencias y concursos.



Visita de la regiduría de Turismo del Ayuntamiento de Barcelona

El entonces regidor de Turismo e Industrias Creativas del Ayuntamiento de Barcelona, Xavier Marcé visitó el CETT en una jornada de trabajo con miembros de la dirección del centro. El representante del consistorio compartió impresiones con representantes de la Escuela Universitaria, para así fortalecer la relación entre el ayuntamiento y el CETT.



El CETT acoge la presentación de Tangible, cocinas inteligentes domésticas y profesionales

El CETT acogió la presentación del prototipo de *smart kitchen* Tangible, orientado a la creación de espacios culinarios de trabajo innovadores en el ámbito doméstico y la alta gastronomía. A través de nuevas tecnologías, tienen el objetivo de crear una cocina del futuro donde la digitalización llegue a todos los elementos que intervienen en un proceso gastronómico.



CETT Fundació participa en la creación de la Comisión de Fundaciones Universitarias de la Coordinadora Catalana de Fundaciones

La Dra. Maria Abellanet i Meya participó en la constitución de la Comisión de Fundaciones Universitarias, en representación de la Fundación Gaspar Espuña-CETT. También estuvieron presentes en el acto la Fundación Universidad de Lleida, la Fundación Universitaria del Bages, la FEADA, la FUNITEC, la Fundación Pere Tarrés, la Fundación Politécnica de Cataluña y la Fundación Centro de Innovación y Tecnología de la Universidad Politécnica de Cataluña.



Diputació Barcelona Participación en la Jornada del Círculo de Turisme

La presidenta del CETT, la Dra. Maria Abellanet i Meya, participó en la 11a Jornada del Círculo de Turismo, organizada por la Diputación de Barcelona. La Dra. Abellanet formó parte de la mesa redonda sobre Actores y retos para el turismo del futuro en la que se suballó la importancia de la formación y el conocimiento para mejorar el sector turístico.



Premio FP Emprèn para el proyecto VolarVi del alumnado de ciclos de Turismo del CETT

El CETT ha ganado el Premio FP Emprèn al mejor proyecto en la categoría Ocio i Bienestar. FP Emprèn es un reconocimiento público a los mejores proyectos empresariales elaborados por los estudiantes de FP para los centros de Barcelona y área metropolitana.

El CETT-UB recoge el reconocimiento de cuatro estrellas en la prestigiosa auditoría QS Stars

El CETT-UB ha sido premiado con cuatro estrellas en la auditoría de QS Stars de Quacquarelli Symonds, ranking de referencia de instituciones de educación superior en todo el mundo.

Este reconocimiento, que recogió la directora general del CETT-UB, Elisabet Ferrer, y el Corporate Development director del CETT, David Peguero, otorga al CETT-UB la mejor calificación (cinco estrellas) en las categorías de Enseñanza (Teaching) y Empleo (Employability).





10

CAMPUS CETT



Situado en la zona de Mundet de Barcelona, el Campus CETT tiene 33.637 metros cuadrados y proporciona una experiencia de aprendizaje activa y única al alumnado:



- **Aulas teóricas**

El CETT dispone de 30 aulas teóricas, tres de las cuales son polivalentes, con una capacidad media de 40 alumnos.

- **Aulas técnicas**

El centro dispone de 12 aulas técnicas, de uso específico tanto para la formación práctica vinculada a la gastronomía y la restauración como para la investigación. Destacan el Aula Cocina Dulce, varias Aulas Tecno-Culinarias, Aulas Summler, el Aula Sensorial, el Espacio Gastronómico... además del Taller de Restauración, el Taller de Cocina, el Aula de Elaboraciones y el Aula Abierta de Cocina.



- **Aulas de informática**

Se dispone de 4 aulas de informática, con una capacidad total para 86 alumnos.

- **Otras aulas y espacios**

Destacan las Aulas Cocina Demostración, el Espacio UB-Bullipèdia, el Espacio de los Sentidos y el Espacio de Creatividad e Innovación.

- **Centro de Recursos**

Con una sala de trabajo con 23 ordenadores, una sala grande con capacidad para 100 personas y con 12 ordenadores, y el Espacio Eidos, pensado para fomentar la creatividad. El portal de consulta está integrado en el Centro de Recursos para el Aprendizaje e Investigación de la Universidad de Barcelona (CRAI). En estos momentos, desde el Centro de Recursos Gaspar Espuña se puede acceder a los servicios de consulta del CRAI, tanto en cuanto a las búsquedas de bibliografía como a los recursos y revistas electrónicas.



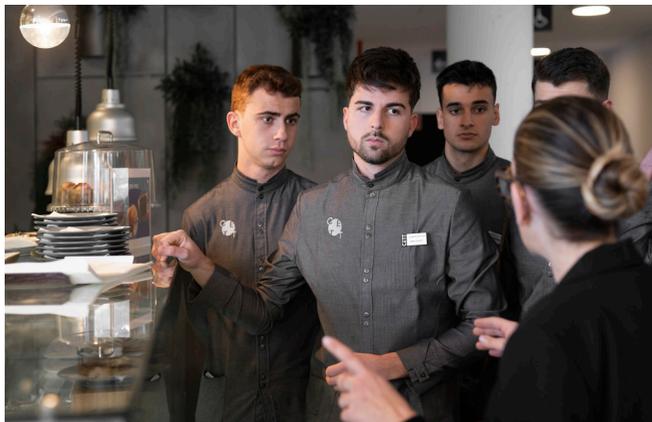
También acoge las empresas propias de aplicación del Campus CETT (Hotel Alimara Barcelona y Àgora BCN).

• **Servicios de restauración:**

- Fòrum
- Aula Restaurant
- Restaurante Summum (Hotel Alimara)

• **Otros espacios:**

- Salas de tutorización para estudiantes
- Salas de profesorado



EL CAMPUS CETT

33.637 m²

CETT + Àgora + Hotel Alimara

Empresas de aplicación

El Campus del CETT-UB es único en el ámbito internacional porque integra varias empresas propias del CETT implicadas estrechamente con el proyecto formativo. Una de las principales razones de ser de estos centros de aplicación y transferencia de conocimiento es brindar apoyo al aprendizaje y facilitar que el alumnado sea parte de su formación práctica en estas empresas.

En estos centros de aplicación y transferencia de conocimiento, los responsables de los diferentes departamentos tienen la función paralela de hacer de tutores de esta formación para completar el proyecto pedagógico del CETT.

- 1- Hotel Alimara
- 2- Residencia Àgora

Hotel Alimara Barcelona

Situado en el Campus CETT, el Hotel Alimara es un hotel de 4 estrellas integrado en el Campus CETT. Posicionado en el Top Ten de Hoteles MICE (Meetings Incentives Conferences Events) de Barcelona, ofrece a su clientela experiencia y calidad en todos sus servicios. Dispone de grandes instalaciones, con jardín, terraza y salones para todo tipo de servicios.

Creado el año 1995, el Hotel Alimara tiene 156 habitaciones exteriores, 16 de las cuales son *junior suites*. Sus salas de reuniones (hasta 20) tienen una gran capacidad y versatilidad, ya que se pueden adaptar a reuniones de 560 personas, mientras en sus salons se celebran reuniones y banquetes de todo tipo.



A partir del próximo curso, el Hotel Alimara se redefine y se transforma en un hotel universitario basado en experiencias que fusiona el ámbito académico y hotelero. La nueva etapa iniciará tras una profunda reflexión sobre el modelo de hotel que el Alimara quiere lograr y llegará de la mano de una renovada identidad corporativa, innovaciones en el *hall* y las habitaciones del hotel y una actualización de los valores fundamentales de la marca.

El Summum y La Ronda son los restaurantes del establecimiento. La oferta culinaria tiene como eje una elaborada carta basada en la cocina mediterránea y creativa, así como las sugerencias de temporada.

- El Hotel Alimara ha incrementado su ocupación, que ha rozado el 75% (74.95%).
- Durante el curso 2022-2023, se ha hecho una inversión de 309.012 euros para la mejora de las instalaciones.
- En este período, la plantilla del Hotel Alimara BCN ha estado formada por 48 personas.

HOTEL ALIMARA

BARCELONA

Actividades destacadas

• Alimara, uno de los 5 hoteles seleccionados en Barcelona para construir el mejor hotel sostenible

El Hotel Alimara ha sido uno de los 5 hoteles seleccionados de Barcelona para participar en un programa piloto que evalúa de qué manera podemos adaptar los mejores hoteles de Barcelona para convertirlos en un espacio sostenible y de bajo impacto medioambiental.

Participación en el Tecnofòrum Hotel 2023 y presentación del modelo universitario

El Hotel Alimara ha estado presente en la reciente edición de TecnoHotel Forum, realizada en el Palacio de Congresos de Barcelona (Fira de Montjuïc).

TecnoHotel es la única revista en español especializada en analizar y comunicar las claves que, por su transformación y evolución constante, más interesan a los líderes turísticos en el siglo XXI.

Primera edición de la Wedding Night, un showroom para posicionar al hotel como un referente para bodas en Barcelona

En octubre tuvo lugar la primera edición de Alimara Wedding Night, un *showroom* que el hotel Alimara organizó exclusivamente para parejas que tienen previsto casarse en los próximos años. Los asistentes tuvieron la oportunidad de ver los salones de noche y celebraciones vestidos para la ocasión y el jardín central configurado con la mesa de ceremonia y los asientos para las personas invitadas.

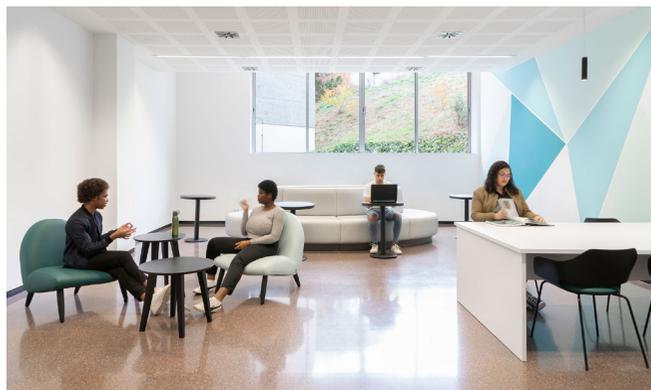


Residència Àgora BCN

La Residència 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·la i agradable, i un ambient internacional, i amb una bona comunicació amb el centre de Barcelona i les diferents universitats de la ciutat, mitjançant el transport públic.

- El curs 2022/2023 la Residència Àgora BCN va aconseguir 341 residents. D'aquests, el 75,65% eren residents de curs complet i un 24,34% de curta estada.
- La taxa d'ocupació anual de la residència ha estat del 79,05%.
- Durant el curs 2022-2023, s'han invertit més de 1.407.501 euros per a la millora de les instal·lacions.

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 estada còmoda. Gràcies als serveis i equipaments d'alta qualitat que s'ofereixen, els residents poden centrar-se en l'èxit dels estudis: menjar amb una oferta gastronòmica variada i equilibrada, zones comunes, gimnàs, sales polivalents, sala d'estudi, sala d'ordinadors, jardí i àrea de esports, entre d'altres. Com a empresa pròpia d'aplicació pràctica del aprendentatge del Campus CETT, Àgora BCN contribueix al desenvolupament de coneixement expert que es transmet alumnat i al sector empresarial.



Activitats destacades

Xerrada sobre Igualtat de Gènere

La residència Àgora va acollir una xerrada sobre igualtat de gènere a càrrec de Núria Abellan i Marta Salvador amb més de 50 persones de públic.

Sant Jordi a la residència

La diada de Sant Jordi també s'ha celebrat a la Residència Àgora BCN. S'ha felicitat la jornada als seus residents amb punts de llibre fet pels mateixos residents, una senyera i una rosa.

Celebració final de curs

La Residència Àgora BCN va celebrar el final de curs amb una festa i un sopar l'aire lliure.

CETT ALUMNI





CETT Alumni es una red de profesionales del sector turístico, gastronómico y hotelero con un nexo común: el CETT. És un punto de encuentro para todos aquellos antiguos alumnos del CETT.

CETT Alumni

Los principales objetivos de CETT Alumni son:

- Promover el desarrollo profesional permanente de sus asociados a todos los niveles. Así se les favorece el acceso al mundo laboral, la promoción profesional y la formación continua.
- Fomentar la creación de un marco idóneo para el intercambio de los conocimientos y experiencias entre los antiguos alumnos; ofreciéndoles CETT Alumni como nexo de unión que asegura un espacio común de conocimiento compartido y crecimiento mutuo.
- Facilitar el aprendizaje constante y el *networking* a través del acompañamiento profesional, actividades, eventos, *mentoring* y contactos con empresas colaboradoras, entre otros. CETT Alumni quiere ser un centro de opinión e influencia sobre el entorno turístico, hotelero y gastronómico.
- Establecer acuerdos con otras entidades, favoreciendo sinergias que generen valor a los antiguos alumnos asociados.

Junta directiva de CETT Alumni

Presidenta

Anna Albuixech Vila. Directora general de OHLA BOUTIQUE HOTELS

Vicepresidente

Damià Serrano Miracle. Director de Màrqueting d'Experiències i Recerca en Agència Catalana de Turisme

Tesorera

Elisabet Ferrer Fernández. Directora general del CETT

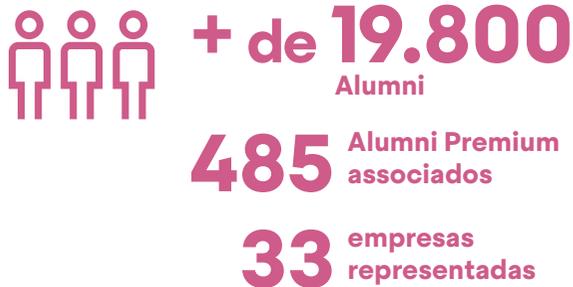
Secretario

Álvaro Arrieta Valle. Director del Màster Oficial en Direcció Hotelera y de Restauración

Vocales

- Pol Payet San Cristóbal. Business Development at Comerç Global Payments | Acquiring, ePayments & Digital Transformation
- Roger Massana Ventura. Responsable de Investigació, Innovació y Desarrollo Culinario en UDON
- Miriam Sánchez-Arévalo Yáñez. Directora de operaciones en Camarasa Fruits
- Cristina Marín del Hierro. Coordinadora de eventos en Grup Eventoplus

Cifras de CETT Alumni



Iniciativas destacadas durante el curso 2022-2023

CETT Alumni Mentoring

Consolidación del CETT Alumni Mentoring: programa en el que 8 jóvenes titulados en Turismo, Hotelería y Gastronomía del CETT han tenido la oportunidad de interactuar con 8 CETT Alumni séniors de consolidada y contrastada experiencia en un proceso cualificado de aprendizaje.

CETT Alumni Talks

- El ciclo de charlas en el que los Alumni de los másteres, profesionales del sector, exponen y comentan temas de actualidad, han continuado este curso.

Afterworks Alumni

Encuentros para antiguos alumnos del CETT con charlas sobre tendencias de actualidad en un ambiente distendido para generar interacción y *networking*. De esta manera, los Alumni están en contacto con empresas y experiencias de transformación del sector.

Otros

- Organización de charlas sobre desarrollo profesional, en las que se ha contado con la colaboración de varios CETT Alumni para transmitir su experiencia, aprendizajes y consejos.

- Entrevistas a Alumni: mensualmente, se entrevista a un alumni del CETT para que dé a conocer sus experiencias académicas y profesionales.
- Actualización de la web de Alumni, para dotarla de una imagen más innovadora y fresca, y mostrar de manera más accesible los avances de formar parte de la comunidad.

Asamblea anual de Alumni

En la asamblea anual de Alumni, en la que participan los miembros de la junta directiva y los Alumni Premium, se abordaron las estadísticas y la memoria anual de las actividades del curso en vigor. Además, se presentaron las actividades a implementar y la visión de futuro de CETT Alumni, que pretende aportar más valor en la comunidad, fomentar el desarrollo del talento y transformar la comunidad en un entorno de reflexión, diálogo y demostración de las perspectivas del sector.



Difusión propia

CETT Alumni cuenta con su propia red de difusión de información (actividades, actos y encuentros, networking, propuestas formativas, ofertas laborales...) para los estudiantes asociados, destinada tanto a potenciar la relación entre el antiguo alumnado del CETT como a la creación de una red de profesionales del sector.

En sus redes sociales, se ha conseguido un incremento del 10% de seguidores respecto al curso anterior, logrando las siguientes cifras a finales del curso 2022-2023:



 **1.050** seguidores en Instagram

 **1.413** seguidores en LinkedIn

 **1.102** seguidores en X



12

PRESENCIA PÚBLICA Y COMUNICACIÓN





El CETT tiene una amplia presencia pública gracias a sus actos y eventos y a los profesionales del equipo, que aportan contenido relevante y experto para el sector del turismo, la hotelería y la gastronomía.



La web del CETT

La web del CETT es uno de los principales espacios de difusión de su actividad. La página ofrece un espacio de actualidad abierto al público donde se ofrecen contenidos para explicar el día a día del centro universitario.



CONTENIDOS GENERADOS

113

contenidos relacionados con el CETT durante el curso 2022-23

POR TEMÁTICAS

40

Turismo

7

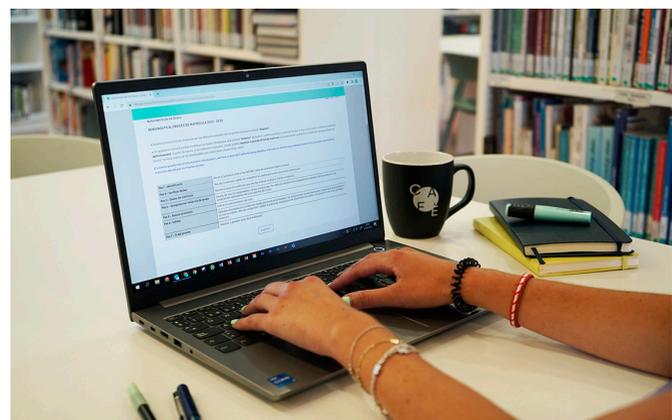
Hotelería

25

Gastronomía

41

Corporativo



Presencia en los medios

Por lo que respecta a la presencia en los medios de comunicación, el CETT ha consolidado la calidad de las apariciones para hacerse eco en medios de referencia. La repercusión mediática ha tenido lugar tanto en medios especializados en los ámbitos del turismo, la hotelería y la gastronomía como en medios de carácter generalista.



POR TIPO DE CONTENIDO



POR MEDIO DE APARICIÓN



Redes sociales

El CETT está presente en las redes sociales más relevantes: Facebook, X (antiguo Twitter), Instagram, LinkedIn y YouTube. Las redes sociales son clave en la relación con todos los colectivos y grupos de interés, y permiten crear comunidad. Su uso profesional permite promover la imagen del CETT y la presencia en el entorno digital. Este curso, los datos demuestran la consolidación de las redes sociales del CETT, destacando el hecho de haber superado los 10.000 seguidores en Instagram.

Seguidores en las redes sociales del CETT en septiembre de 2023



	Sept. 2021	Sept. 2022	Sept. 2023
f	(+1,17 %) 14.877	(+3,07%) 15.333	(+1,30 %) 15.532
X	(+1,59 %) 4.256	(+4,37 %) 4.442	(+0,63 %) 4.470
@	(+33,54 %) 8.845	(+18,9 %) 10.517	(+10,68 %) 11.588
in _{CETT}	(+8,95 %) 5.355	(+9,37 %) 5.876	(+8,30 %) 6.360
in _{Campus CETT}	(+16,28 %) 11.003	(+14,02 %) 12.546	(+12,82 %) 14.154
YouTube	(+24,63 %) 774	(+10,85%) 858	(+ 7,06 %) 925

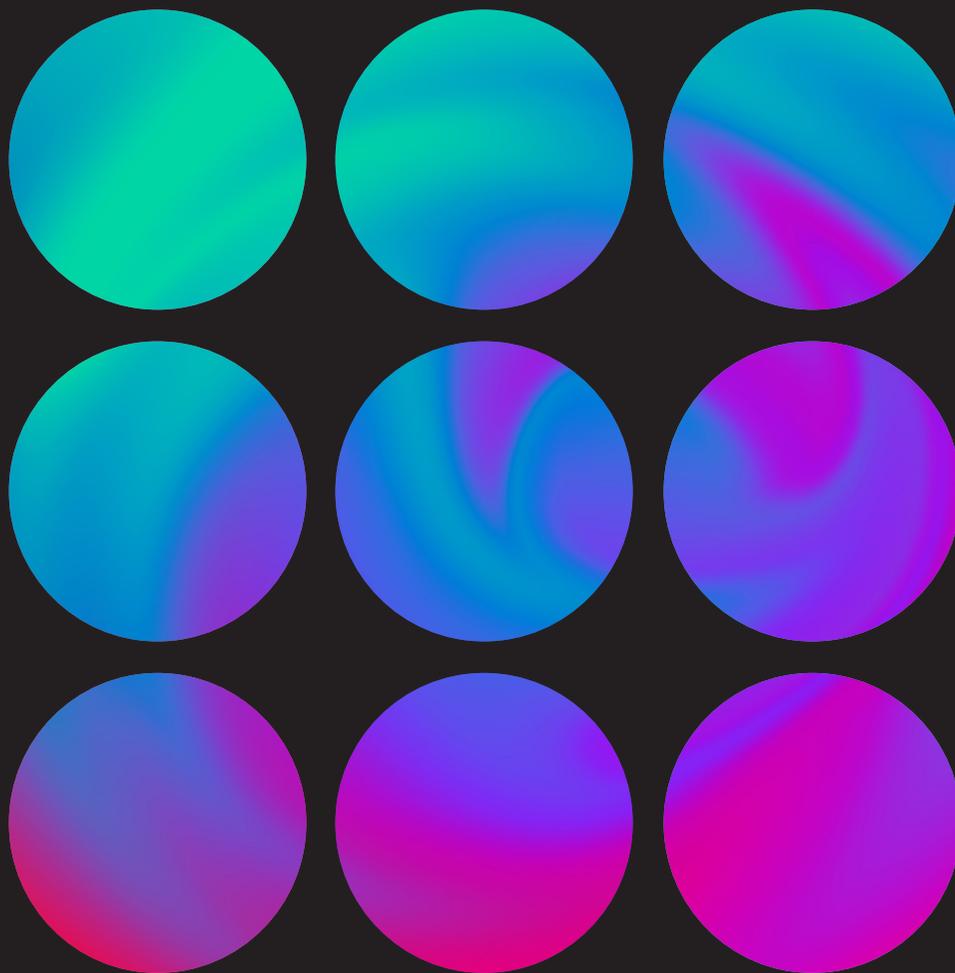
Publicaciones

Hemos realizado 1.836 publicaciones, de las cuales el 30,2 % son de turismo y hotelería, el 29,5 % de gastronomía, el 13,9 % institucionales y el 26,4 % restantes abarcan el resto de temas (becas, alumni, actividad institucional o información referente a la Universidad de Barcelona, entre otros).



Este año hemos publicado 27 vídeos en formato Reels en Instagram.

 **27** Reels



Barcelona School
of Tourism, Hospitality
and Gastronomy



www.cett.cat

Av. Can Marçet 36-38 08035 Barcelona

Tel. +34 934 280 777

cett@cett.cat