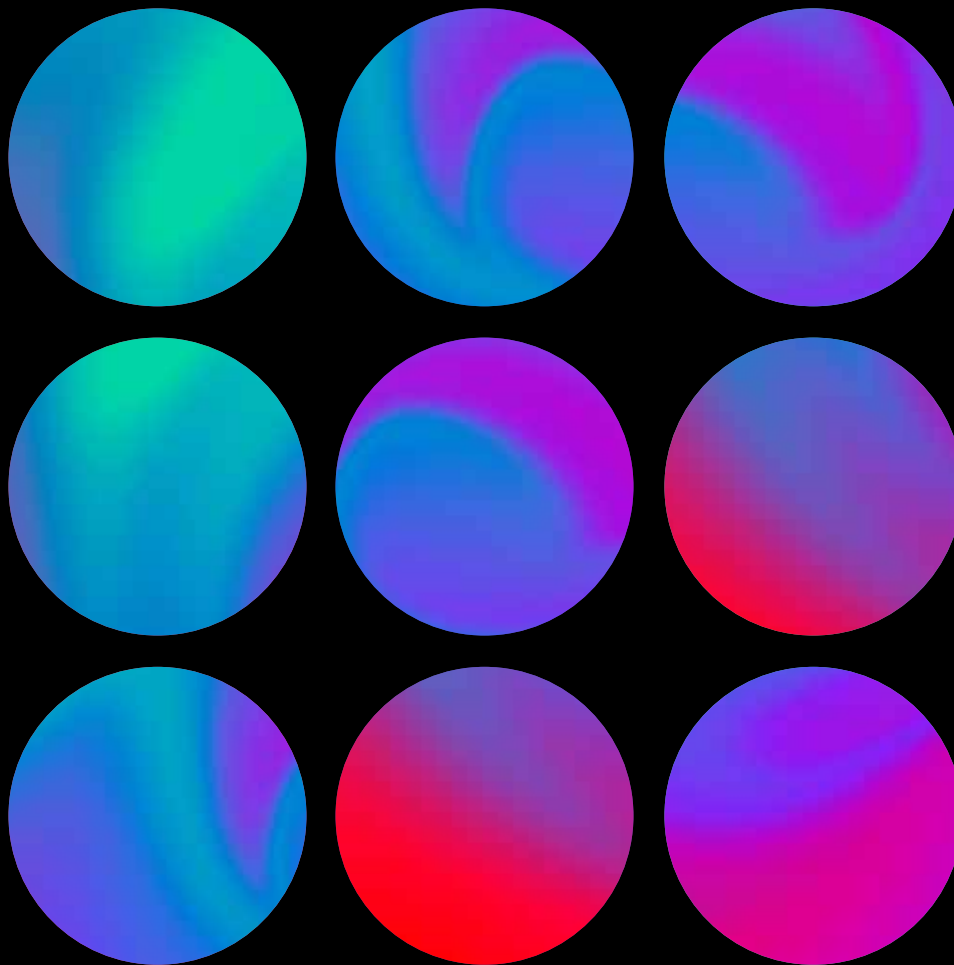


Memòria 2023-2024



Barcelona School
of Tourism, Hospitality
and Gastronomy

Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Memòria 2023-2024



Barcelona School
of Tourism, Hospitality
and Gastronomy

Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA



El CETT, compromès amb el talent responsable

Un curs més el CETT ha estat l'escenari d'un camí ple d'aprenentatges, de creixement personal i professional per a tota la nostra comunitat. Amb una clara vocació internacional, èmfasi en el talent i la generació de vincles entre el món acadèmic, empresarial i institucional, al CETT avancem amb una mirada crítica i oberta, i amb capacitat de comprensió i d'adaptació al context interconnectat i evolutiu que caracteritza el nostre sector.

Adscrits a la UB, al CETT portem 55 anys de vocació de servei i compromís amb el sector, amb l'alumnat, amb hostes i residents; amb les persones, en definitiva. El campus CETT, que a més de l'Escola Universitària i l'Escola Tècnica Professional compta amb un hotel universitari i una residència d'estudiants, conforma un ecosistema singular de coneixement, aprenentatge i serveis. És un escenari replet d'oportunitats en el que hi conflueix alumnat de més de 60 nacionalitats dels diferents continents, generant una comunitat internacional rica i diversa.

En aquest temps, hem aconseguit situar-nos com un centre de referència en formació, recerca i transferència de coneixement en turisme, hoteleria i gastronomia. A més, aquest any hem tingut l'honor de ser el primer centre privat del sector reconegut com a Centre de Formació Professional Integrada per la Generalitat de Catalunya.

Aquest camí és el resultat del nostre propòsit, ser "una comunitat d'aprenentatge i exploració referent on es forja el talent responsable per crear el futur del turisme, l'hoteleria i la gastronomia". Tot el que fem té un impacte, que volem que sigui positiu, en les persones i, per tant, en les empreses, les destinacions i, fins i tot, la societat.

Al CETT entenem aquestes disciplines com a motors de desenvolupament, sostenible i responsable, d'inclusió i de respecte per l'entorn social, cultural i natural. En conseqüència, treballem dia a dia per un turisme que construeix ponts, que generi progrés econòmic i social, i que tingui cura de les persones i de l'entorn. Al mateix temps, explorem nous perímetres d'aprenentatge que ens permeten ampliar l'abast del nostre compromís a sectors afins.

El nostre sector és un ampli ventall de connexions i relacions. Tenim la fortuna de parlar un idioma universal que ens permet crear experiències compartides. Amb els valors i el sentit de la innovació que ens caracteritzen farem d'aquest camí d'aprenentatges una ruta que no ens deixarà indiferents.

Així, des del CETT iniciem un curs més amb la mateixa il·lusió inalterable per allò que fem, ser presents allà on tot comença: a la formació i a la generació de coneixement compromesa amb l'excel·lència acadèmica.

Us animo a sumar-vos al compromís d'esdevenir agents de canvi per una empremta positiva.

Dra. Maria Abellanet i Meya, presidenta del CETT



CETT



01	PRESENTACIÓ	6
02	EI CETT EN XIFRES	11
03	OFERTA ACADÈMICA	16
04	QUALITAT I RSE	29
05	INVESTIGACIÓ	35
06	INTERNACIONAL	42
07	CETT I EMPRESA	47
08	CETT FUNDACIÓ	51
09	GRANS ESDEVENIMENTS	57
10	CAMPUS CETT	64
11	CETT ALUMNI	71
12	PRESÈNCIA PÚBLICA I COMUNICACIÓ	76



01

PRESENTACIÓ

55 ANYS FORMANT EN TURISME,
HOTELERIA I GASTRONOMIA



Et donem la benvinguda al CETT!

El CETT és un centre universitari internacional de formació, investigació i transferència de coneixement en turisme, hoteleria i gastronomia, adscrit a la Universitat de Barcelona (UB) i autoritzat pel Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.

Des de 2024, és un Centre de Formació Professional Integrada reconegut per l'Agència Pública de Formació i Qualificació Professionals de Catalunya.

Amb més de 22.000 persones formades en aquests 55 anys de trajectòria, oferim tots els nivells de formació amb reconeixement oficial (graus i postgraus universitaris, màsters i formació professional), formació en línia i semi-presencial, i formació contínua i a mida per a professionals i empreses.

Hem creat un ecosistema propi que ens permet contribuir, curs rere curs, a la professionalització del sector a través d'un model basat en el rigor, la innovació, l'experiència i una visió responsable.

Els nostres pilars

- **CETT Fundació.** Creada l'any 2000 per promoure el coneixement, la investigació i la internacionalització del centre i garantir la seva sostenibilitat, la CETT Fundació compta amb la participació majoritària al CETT, assegurant la reinversió dels seus beneficis en la millora de la formació.
- **Equip humà.** Més de 200 persones fan créixer, dia a dia, el Campus CETT, creant una empremta d'ADN basat en la vocació de servei, la integritat, la confiança, el treball en equip, la formació, la iniciativa i la capacitat d'aprenentatge.
- **Col·laboració públic-privada.** Promovem la col·laboració entre administracions i universitat, i la interacció amb el teixit econòmic i social per consolidar Catalunya i Barcelona com a referents internacionals en turisme, hoteleria i gastronomia.
- **Estreta vinculació amb el sector.** Hem dissenyat una xarxa de col·laboració amb més de 1.000 acords amb empreses per garantir la ocupació i el desenvolupament de la carrera professional de l'alumnat, i donar resposta a l'evolució de les necessitats de sector.
- **Barcelona, font d'inspiració.** Regió turística i gastronòmica, Catalunya es troba a l'avantguarda de la innovació. La formació en el CETT es nodreix d'aquests valors i essència creativa, contribuint, al mateix temps, al desenvolupament del país des de les empreses que conformen el Campus CETT.

Història i cronologia, una trajectòria creixent

1969	Neix el CETT. El Ministerio de Información y Turismo concedeix al CETT el títol de Centro no oficial de Enseñanzas Turísticas legalmente reconocido.	2010	Constitució del Comitè de RSE. Creació del BAS (Barcelona Academic Services). Renovació de l'Hotel Alimara.
1970	S'imparteix el primer curs de TET (Tècnic en Empreses Turístiques).	2013	Creació de l'Espai UB-Bullipèdia.CETT. Creació de CETT eLearning. Ampliació de les instal·lacions del CETT.
1980	S'imparteix el primer curs de TEAT (Tècnic en Empreses i Activitats Turístiques).	2014	Inici del Grau Interuniversitari de Ciències Culinàries i Gastronòmiques (UB-UPC). El Departament d'Empresa i Ocupació i la Direcció General de Turisme atorguen a la Dra. Maria Abellanet i Meya, CEO del Grup CETT, la Medalla d'Or del Turisme 2014 en la categoria Millora del Coneixement.
1983	Neix Viatges Century.	2015	Creació de la Càtedra de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT-UB. Els Serveis de Restauració del CETT reben l'acreditació AMED.
1984	1a edició dels Premis Alimara.	2016	Acord entre el CETT i la Universitat de Barcelona per promoure la formació de doctors en turisme. Segona ampliació de les instal·lacions del Campus CETT. Naixement de l'Smart Tourism Congress Barcelona CETT.
1990	Adscripció a l'Escola Oficial de Turisme de la Generalitat de Catalunya.	2017	Nova ampliació de les instal·lacions del Campus de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT-UB, amb 1.600 m ² nous i més de 2.000 m ² remodelats. Pla Estratègic del Campus CETT 2017-2022.
1993	Creació de l'Escola d'Hoteleria del CETT a l'Hotel Plaza.	2018	Reconeixement, per part de l'AGAUR, del Grup de Recerca Turisme, Cultura i Territori i del Grup de Recerca Allotjaments Turístics i Restauració com a Grups de Recerca Emergents Reconeguts per la Generalitat. II Smart Tourism Congress Barcelona CETT.
1994	Creació de l'Associació d'Antics Alumnes del CETT.	2019	Celebració del 50è aniversari del CETT. Presentació de la nova marca.
1995	Obertura de l'Hotel Alimara.	2020	L'Hotel Alimara compleix 25 anys.
1996	Inauguració de les noves instal·lacions del CETT a la Vall d'Hebron.	2021	Aprovació del Grau de Negoci Digital i Innovació en Turisme
1997	Aprovació dels estudis de Diplomatura i adscripció a la Universitat de Barcelona. Autorització per a la impartició oficial dels cicles formatius d'hoteleria i turisme. Titulació oficial de FP pel Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya.	2022	El CETT-UB aconsegueix el reconeixement de quatre estrelles en la prestigiosa auditoria QS Stars i el premi FPCAT a l'excel·lència en l'ensenyament de la Formació Professional.
1999	Placa d'Honor del Turisme de Catalunya al CETT.	2024	Reconeixement com a Centre de Formació Professional Integrada per l'Agència Pública de Formació i Qualificació Professionals de Catalunya (CFPI), i constitució del Consell de Formació i Empresa del CFPI.
2000	Creació de la Fundació Gaspar Espuña-CETT. Certificat del Distintiu de Garantia de Qualitat Ambiental a l'Hotel Alimara.		
2001	I Trobada Escola-Universitat-Empresa al CETT.		
2002	Certificació ISO 9001 a l'EUHT CETT i certificació ISO 14001 i EMAS de gestió ambiental a l'Hotel Alimara.		
2003	Obertura i gestió del Restaurant Naturalment-e. I Concurs Premis Emprenedors en el Sector Turístic.		
2005	Irs Premis Treball de Recerca en Turisme de Batxillerat. La Generalitat de Catalunya concedeix la Creu de Sant Jordi al Sr. Gaspar Espuña.		
2006	Obertura d'Àgora BCN, Residència Universitària Internacional.		
2007	Aprovació dels Màsters Oficials de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT-UB.		
2008	Creació del Consell d'Empreses CETT-UB.		
2009	Inici dels estudis de Grau de Turisme. Realització de la primera memòria de RSE. Publicació de l'ARA, <i>Journal of Tourism Research</i> .		Obtenció del Certificat Biosphere per part del centre formatiu i l'Hotel Alimara, i la Certificació del Distintiu en Garantia de Qualitat Ambiental en restauració als restaurants del Campus CETT.

CETT Fundació

CETT Fundació és una entitat privada sense ànim de lucre inherent al CETT-UB, Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy. Fundada l'any 2000 per Gaspar Espuña, treballa per fomentar la formació, la investigació i la transferència de coneixement en aquests sectors clau.

La missió de la CETT Fundació és assegurar la continuïtat dels valors i principis del CETT: responsabilitat social empresarial, desenvolupament sostenible del turisme, innovació i emprenedoria. Contribuïm a forjar un futur prometedor per al nostre país i aportar valor a la societat i al sector en general.

Amb l'objectiu de promoure aquests ideals, CETT Fundació es regeix per sis principis fonamentals:

- Complementar la formació del CETT amb iniciatives que fomentin el coneixement turístic.
- Impulsar la investigació per avançar en la ciència del turisme, l'hoteleria i la gastronomia.
- Promoure un creixement sostenible en aquests àmbits vitals.
- Mantenir una estreta relació amb el sector per estar sempre al dia de les seves necessitats.
- Donar suport a l'alumnat en l'ampliació dels seus coneixements.
- Fomentar la responsabilitat social com a part integral de les nostres accions.

El patronat vetlla pel manteniment de l'esperit del CETT i pel compliment de les finalitats de CETT Fundació:

Patronat

- Narcís Coll i Ferrer, president
- Maria Abellanet i Meya, tesorera
- Anna Albuixech Vila, presidenta de CETT Alumni
- Miquel Alsius i Juriol

- Cristina Cabañas Rodríguez
- M^a Teresa Díaz Comas
- Albert Domingo Melgosa
- Pere Duran i Vall-Llosera
- Marcel Forns Bernhardt
- Joan Gaspart Solves
- Jaume Marimón Closa
- Anna Ros Gutiérrez

Equips de govern

Equip directiu

- Dra. Maria Abellanet i Meya, presidenta
- Elisabet Ferrer Fernández, directora general
- Carme Cassà i Baus, directora de Màrqueting i Relacions Exteriors
- Mercè Colom Oliva, directora de CETT eLearning
- Javier de Diego Rodríguez, director de CETT Corporate
- Nan Ferreres Montoliu, directora de l'Escola Tècnica Professional
- Ana Ortega Vilches, directora d'Administració i Finances
- Dr. David Peguero Manzanares, director de CETT Consultors i Desenvolupament Corporatiu
- Dr. José Antonio Pérez-Aranda Canela, director de l'Escola Universitària
- Eva Viciano Juana, directora de l'Hotel Alimara i la residència Residència Àgora BCN
- Andreu Vilaginés Molleví, cap de Sistemes i Tecnologies de la Informació i la Comunicació (STIC).



Càtedra UB de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT

- Dr. Joan Tugores Ques, director emèrit de la Càtedra
- Dr. Xavier Triadó Ivern, director de la Càtedra i vicerector de Transformació Digital de la UB
- Dra. Maria Abellanet i Meya, presidenta del CETT
- Dr. Eugeni Osácar Marzal, director acadèmic de la Càtedra UB de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT
- Dra. M^a Pilar Delgado Hito, vicerectora de Política Acadèmica i Qualitat de la UB
- Dra. Anna Torres Delgado, professora i investigadora de la Facultat de Geografia i Història de la UB

Junta de Govern de l'Escola Universitària CETT-UB

Fundació Bosch i Gimpera

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

Universitat de Barcelona

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

Fundació Gaspar España-CETT

- Dra. Maria Abellanet i Meya, consellera delegada i presidenta del CETT i tesorera de la CETT Fundació
- Miquel Alsius i Juriol, patró de la CETT Fundació i Fundació Escola Universitària (EU) CETT-UB
- Jaume Marimon Closa, patró de la CETT Fundació

Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme CETT

- Dr. José Antonio Pérez-Aranda, director de l'Escola Universitària CETT-UB

Estudis d'Hoteleria i Turisme CETT

- Narcís Coll i Ferrer, secretari del Consell d'Administració del CETT i president de la CETT Fundació

Fundació Gaspart Bonet

- Joan Gaspart Solves, president de la FGB



EL CETT EN XIFRES

02





EL CURS 2023-2024

Ha estat un curs d'innovació al CETT, amb una mirada internacional, de millora contínua i la voluntat de continuar construint ponts amb el sector i les institucions públiques.



Formació

2.698 estudiants

55% dones

45% homes

+300 docents

+22.000 Alumni

41.872 hores de docència

351.311 € atorgats en beques



Internacional

1.392 estudiants internacionals

73 països

5 continents

14% Europa

55% Amèrica

28% Àsia

2% Àfrica

0,14% Oceania



14 aliances amb associacions i institucions internacionals

69 acords amb universitats i escoles internacionals

Campus CETT

249 professionals
al Campus CETT

43% dones
57% homes



169 CETT
50 Hotel Alimara
29 Àgora BCN
1 Integral

33.637 m²
d'instal·lacions

889.096 €
invertits en millores



8.433 m² CETT
11.608 m² Hotel Alimara
1.596 m² sales
12.000 m² Àgora BCN



Recerca

31 professionals
de recerca

9 tesis doctorals
presentades

99 participacions en
conferències, comunicacions
i congressos

20 publicacions de
llibres i capítols

396.367 €
de recursos captats
a través de la recerca
i transferència
de coneixement



CETT i empresa

+1.000 acords
amb empreses

1.547 ofertes de
pràctiques rebudes

1.138 ofertes laborals
rebudes

1.006 convenis de
pràctiques signats

301 incorporacions
laborals

988 inscripcions
a la borsa de treball



Noves certificacions, acreditacions i rànkings

#1

La Universitat de Barcelona,
1^a universitat espanyola a The
World University Rankings 2024

#5

5^º posició a l'Estat Espanyol
del Grau de Turisme del CETT
rànkings de El Mundo



4 estrelles
al QS rating



Certificació
Biosphere



Certificació del Distintiu en Garantia
de Qualitat Ambiental en Restauració



Premis i reconeixements

#1

1^a posició a la EMCup 2024

#1

1^a posició als Premis Gastronòmics Josep Lladonosa



Finalistes dels premis Gender Equality Champion in Tourism

#1

1^a posició a Young Talent Awards

#2

2^a posició a Ecotrophelia



Finalistes del Concurso de Escuelas de Cocina Bacalao de Islandia (CECBI)

#1

1^a posició al Concurs de Cuina Jove de Catalunya

#2

2n premi en la secció de pastisseria del concurs Bartolomeo Scappi



Premi Pla de Mesures Innovació a l'FP



Premi FPemprèn



Noves titulacions per al curs 2024-2025

- > Grau de Màrqueting, Entreteniment i Esdeveniments
- > Grau de Direcció Hotelera Internacional

- > Doble Grau de Turisme i Negoci Digital
- > Diploma Superior de Xef Executiu Integral



03

OFERTA ACADÈMICA

EL VALOR DE LES EXPERIÈNCIES





Al CETT creiem en el valor de les experiències. Experiències que comencen a les aules, per dotar a l'alumnat de capacitat crítica i rigor per afrontar els reptes del sector, i que traspassen a tota la comunitat d'aprenentatge que integra el Campus CETT.

Formem talent responsable en pro d'un sector més sostenible i inclusiu. Per això, ens comprometem amb el desenvolupament d'una oferta formativa de qualitat, que respon a les necessitats actuals futures del sector, i amb la creació d'experiències d'aprenentatge que facin de l'estada de l'alumnat al CETT un procés enriquidor, pràctic i connectat amb la realitat del món empresarial.

Oferta acadèmica

Al Campus CETT-UB, s'hi ofereixen tots els nivells de formació en turisme, hoteleria i gastronomia. El model formatiu del CETT té les següents bases:

- Un equip docent i professional amb rigor acadèmic i experiència.
- El desenvolupament del coneixement especialitzat en turisme, hoteleria i gastronomia, mitjançant els Grups de Recerca TURCiT (Turisme, Cultura i Territori), GRATiR (Allotjaments Turístics i Restauració) i GRCiG (Cuina i Gastronomia) i la investigació.
- L'aprenentatge i l'experiència que proporcionen les empreses pròpies d'aplicació del CETT (Campus CETT):
 - Hotel Univeristari Alimara
 - Aula Restaurant i Fòrum
 - Àgora BCN, Residència Universitària Internacional
 -
- L'estreta vinculació amb les persones i les empreses del sector turístic.
- Una clara vocació internacional que afavoreix la mobilitat de l'alumnat, tant pel que fa als intercanvis acadèmics com als professionals. Les aules són un punt de trobada d'estudiants d'arreu del món.
- L'alumnat es caracteritza per un segell distintiu: una sòlida formació i el desenvolupament de competències actitudinals. Avui és present en empreses i institucions d'arreu del món i participa activament en diferents iniciatives del CETT.

Estudis i formacions del CETT

Curs 2023-2024

Graus Universitaris

- Grau de Turisme
- Grau de Turisme, amb doble titulació internacional
- Grau de Negoci Digital i Innovació en Turisme
- Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Màsters i postgraus

- Màster Universitari de Direcció Hotelera i de Restauració
- Màster Universitari de Direcció d'Empreses Turístiques
- Màster Universitari d'Innovació de la Gestió Turística
- Màster Universitari de Desenvolupament i Llançament de Projectes Turístics
- Postgrau de Wedding & Social Events Management
- Postgrau de Revenue Management i Màrqueting Digital

Diplomes Superiors Universitaris i Cursos d'Extensió Universitària

- Gestió de la Restauració Comercial i per a Collectivitats (DSU)
- Superior de Sommelier (DSU)
- Alta Cuina (DSU)
- Xef Professional (DSU)
- Pastisseria Gastronòmica (DSU)
- Iniciació a la Sommelieria (CEU)
- Curs de Xef Expert (CEU)

Cicles formatius



Totes les titulacions que ofereix el CETT estan homologades per la Universitat de Barcelona o la Generalitat de Catalunya

- Cicles Formatius de Grau Mitjà
 - Tècnic de Cuina-Gastronomia i Serveis de Restauració
 - Tècnic de Cuina-Gastronomia i Pastisseria
- Cicles Formatius de Grau Superior
 - Tècnic Superior de Direcció de Cuina
 - Tècnic Superior de Direcció de Serveis de Restauració
 - Tècnic Superior de Gestió d'Allotjaments Turístics
 - Tècnic Superior de Agències de Viatges i Gestió d'Esdeveniments

Formació contínua

- Cursos de curta durada i formació a mida

International Programs

- Custom Made Programs

Formació subvencionada

- Increment de projectes de formació subvencionada en col·laboració amb institucions i administració pública (Consorti de Formació Continua / SOC de la Generalitat de Catalunya). Aquest fet suposa una millor col·laboració públic-privada, en línia amb la visió del CETT com a candidat a centre integrat en la Formació Professional de la Generalitat, així com el disseny de programes vinculats amb certificats de professionalització i també la participació en processos de capacitació de perfils en situació d'exclusió social.



Escola Universitària

El curs 2023-2024 ha estat marcat per una contínua innovació formativa, destinada a l'ampliació de l'oferta formativa del CETT i el desenvolupament de millores dels plans docents, que donen resposta a sectors en creixement i a la necessitat de professionals amb altes capacitats digitals. La realització d'activitats i visites pràctiques al llarg dels estudis continua sent un element de l'ADN de les formacions del CETT. la sostenibilitat.

NOVES TITULACIONS DE GRAU PER AL CURS 2024-2025

Durant el curs 2023-2024 s'han desenvolupat els programes de dues noves formacions en modalitat de grau.

Grau de Direcció Hotelera Internacional

Amb una visió internacional molt present a través de metodologies, continguts i oportunitats acadèmiques i professionals a l'estranger, el Grau en Direcció Hotelera Internacional dota l'alumnat amb les habilitats i coneixements necessaris per a sobresortir en aquest mercat dinàmic i exigent: capacitat per assumir rols clau en la gestió hotelera, la supervisió d'operacions, la implementació d'estratègies efectives i la garantia d'experiències úniques. I tot això, gràcies a tres pilars transversals a tot el programa: la tecnologia, la innovació i la sostenibilitat.

Més informació:

<https://www.cett.es/ca/oferta-academica/cursos/grau-de-direccio-hotelera-internacional>



Grau en Màrqueting, Esdeveniments i Entreteniment

Primer grau integral en màrqueting, esdeveniments i entreteniments de l'Estat Espanyol, aquesta formació ensenya a desenvolupar estratègies de màrqueting o organitzar esdeveniments en el món de l'entreteniment i forma en el domini de les últimes tecnologies, la presa de decisions a partir de les dades, el coneixement del mercat, la connexió amb els consumidors, la creació d'experiències memorables i el desenvolupament d'habilitats de lideratge.

Més informació:

<https://www.cett.es/ca/oferta-academica/cursos/grau-de-marqueting-esdeveniments-i-entreteniment>

ACTIVITATS DESTACADES

Formació en turisme de pantalla

El Dr. Eugeni Osàcar i la Dra. Esther Velasco van impartir una jornada en el marc dels Matins del Cercle de la Diputació de Barcelona. Durant la cita, van donar a conèixer com el turisme de pantalla és un factor clau del màrqueting per a les destinacions turístiques i el valor turístic de les pel·lícules i sèries.

Podcast Hospitalidad Emprendedora

L'equip del CETT Smart Tourism Congress Barcelona va participar en el podcast Hopitalidad Emprendedora del docent Albert Pérez per visibilitat al congrés i aprofundir en els conceptes de turisme intel·ligent.

Repte 37a Copa Amèrica i economia blava

Alexandra Grossi, Ivana Beltrán, Daniel Tormo i Danna Festus, alumnat del Grau de Turisme, van participar en un projecte en col·laboració amb RMIT University Vietnam i Turisme de Barcelona, on van proposar una gestió responsable i sostenible del turisme en el marc de la 37a Copa Amèrica i de l'economia blava de Barcelona.



A l'ascensor amb Ferran Adrià al Late Xou de Marc Giró

L'alumnat de primer curs del Grau de Ciències Culinàries va participar en el programa Late Xou de Marc Giró amb el reconegut xef Ferran Adrià. Recupera la seva participació:

<https://www.rtve.es/play/videos/late-xou-con-marc-giro/ascensor-ferran-adria/16034584/>

Social Master Week CETT

L'alumnat de màster participa en la Social Master Week CETT, una jornada per descobrir cultures, conèixer la ciutat i crear connexions entre l'alumnat. Aquest cita de networking i treball en equip ofereix activitats enfocades a la resolució de problemes i situacions imprevistes amb la socialització com a fil conductor.



CETT Wedding Experience 24

Del 19 al 23 de febrer, en el marc del Certificat d'Especialització Wedding & Social Events Management, es va celebrar la Wedding Experience, una setmana presencial experiencial on viure el sector dels casaments i els esdeveniments socials de primera mà. Així, alumnat i professionals, poden aprendre dels millors experts i proveïdors de serveis, ampliar la xarxa de contactes i gaudir de *masterclasses*, *tallers*, *expert talks* i visites professionals.

Pop-up del Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Els *pop-up* gastronòmics són una iniciativa organitzada per l'alumnat de quart del grau, un projecte concebut amb l'objectiu de recaptar fons, en aquest cas, per a una protectora d'animals. En cada sessió, les persones assistents van tenir l'oportunitat de degustar una experiència gastronòmica excepcional amb diferents temàtiques.

Participació en la Gala Estrella Michelin

Un total de 42 alumnes del CETT van participar en la Gala d'Estrella Michelin donant suport en tota la logística del servei posterior a la gala, recolzant als xefs, sommeliers, responsables de sala i equips en l'àmbit culinari i de servei.



Autèntica Food Fest

El CETT va col·laborar per primera vegada amb #AUTENTICA2023, un nou esdeveniment per a la indústria alimentària premium celebrat el 25 i 26 de setembre a Sevilla. El Congrés impulsa una nova consciència social a través dels aliments, la seva essència, història, propòsit i origen.

Fòrum Gastronòmic de Barcelona

El 8 de novembre, a l'espai Taller del Fòrum Gastronòmic de Barcelona, els professors Mikel Díaz i Juan Tolosana van fer una ponència i *showcooking* titulada "Sabors reciclats: Traient suc al malbaratament." Aquest projecte, resultat del treball de final de Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques d'Helena Melero, es va desenvolupar en el marc del Grup de Recerca en Cuina i Gastronomia, com a part de la línia de recerca en gastronomia sostenible.



Barcelona Wine Week

El CETT va participar en la BWW, un dels grans esdeveniments del món del vi i la gastronomia, que va tenir lloc entre el 5 i el 7 de febrer. Així, 40 alumnes del CETT, acompanyats per docents, han participat com a escola duent a terme activitats de suport a diversos espais (Aula de tast, Barra de vins, Sala Príncepe i Gastronomy) i acompanyaments de ponents.



Visita al Mobile World Congress (MWC)

L'alumnat de primer del Grau de Negoci Digital i Innovació en Turisme va visitar el MWC, on van tenir l'oportunitat de conèixer diferents startups, entrevistar als seus fundadors/es i descobrir les últimes tecnologies.

Workshop Food Design Talks amb Elisava

El workshop Food Design Talks by Elisava va tenir lloc al CETT i va permetre l'alumnat experimentar com utilitzar diferents tècniques culinàries com a eines de disseny.



Participació a First Forecaster Cup Competition

L'alumnat del CETT va participar en la competició internacional organitzada per STR i RevME, destacades entitats en el camp del Benchmarking i el Revenue Management Hoteler.

PREMIS I RECONeixEMENTS

“The Puzzlers”, l'equip del CETT, guanyadors de l'EMCup 2024

El passat 5 de febrer, l'equip del CETT de l'EMCup “The Puzzlers”, va guanyar la 16a edició del concurs EMCup 2024. Al llarg de la competició, cada equip va donar la seva visió sobre la ‘intel·ligència artificial’ i la ‘intel·ligència humana’ i com aquestes poden anar plegades al sector de l'hoteleria. Així, “The Puzzlers” van respondre a la pregunta ‘com l'hoteleria pot tenir el millor d'ambdós mons: com combinar IA amb la interacció humana’.



TribeForge, projecte guanyador del Young Talent Awards

El projecte TribeForge, de les alumnes del Grau de Turisme Marina Gil i Helena Pérez, reconegut com la millor iniciativa dels Young Talent Awards, la competència de caràcter internacional per a joves que premia les millors idees del sector de l'hoteleria. TribeForge és una aplicació revolucionària que fomenta l'aprenentatge dinàmic, la construcció d'equips i el compromís a curt i llarg termini.



Marta Minoves, millor xef jove de Catalunya

Marta Minoves, estudiant de quart del Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques, va estar guanyadora del Concurs de Cuina Jove. La xef ha guanyat el certamen amb la seva versió creativa del plat Patates emmascarades de l'àvia Marta i representarà Catalunya a la final de regions europees de gastronomia.



Oatspresso, segon premi a Ecotrophelia

L'equip del CETT, amb el seu producte "Oatspresso", va guanyar el segon premi a Ecotrophelia, el concurs d'estudiants que té com a objectiu crear i impulsar la comercialització de nous productes alimentaris eco-innovadors. El producte, desenvolupat per alumnat del Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques, i del Tècnic Superior de Direcció de Cuina, consisteix en barretes energètiques destinades a cada fase de l'activitat física: pre, durant i post.

El repte Repsol & Hermanos Torres

L'estudiant Martina Mate, del Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques, es va presentar al concurs d'Instagram organitzat per Repsol i Hermanos Torres sota el títol #LosAnfitrionesDeLosHermanosTorres. Així, va guanyar el repte de cuina sostenible amb el plat "Terrina de careta i orella amb calçots i romesco".



Escola Tècnica Professional

El curs 2023-2024 ha estat marcat per l'autorització del CETT com a Centre de Formació Professional Integrada, que converteix al CETT en el primer centre privat del sector en rebre la distinció.

Aquesta distinció reconeix l'excel·lència dels centres de formació professional i consolida el nostre compromís amb la professionalització del sector i l'ocupabilitat del nostre alumnat, posant en valor l'oferta formativa i metodologia del CETT, les instal·lacions, la innovació i l'estreta connexió amb el sector. Tots ells, elements clau per a obtenir aquesta distinció.

ACTIVITATS DESTACADES

CETT Travel

A la segona edició del CETT Talent, la fira de turisme del CETT, l'alumnat de primer curs de Tècnic Superior d'Agències de Viatges i Gestió d'Esdeveniments va informar sobre destinacions arreu del món, mentre que el de segon curs va donar informació per a la compra de viatges. Per la seva part, l'alumnat de Tècnic de Cuina i Gastronomia i Serveis de Restauració, va preparar una degustació de tapes dels cinc continents.



Participació en el projecte Value Europe

L'alumnat de cicles formatius de Turisme va participar en el projecte Erasmus K2 "Value Europe: Creating an International Responsible Event for Local Community", que s'ha dut a terme entre gener de 2022 i octubre de 2023, amb l'objectiu d'elaborar un esdeveniment sostenible.

Participació en la fira Alimentària

L'alumnat de cicles del CETT va participar de forma activa a la Fira Alimentària, una de les fires més importants del sector de la cuina, gastronomia i restauració.

Pop up xef Pro

L'alumnat del Diploma Superior Xef Professional va dissenyar el pop up "Raíces", on van proposar un viatge per les diferents gastronomies dels seus països.



Cordon Bleu

L'estudiant Daniel Lunar, alumnat del Tècnic de Cuina-Gastronomia i Serveis de Restauració, es van presentar al 'Premio Promesas de la alta cocina' de Cordon Bleu. El premi cerca reconèixer els resultats acadèmics i potenciar el talent dels futurs professionals de la cuina que s'estan formant a les escoles de tot Espanya.

Ecotrophelia, creant sinèrgies entre els estudis de grau i de cicles

L'alumne Kilian García Oatspresso, del Tècnic Superior de Direcció de Cuina, va formar part de l'equip representant del CETT a la competició Ecotrophelia, format per alumnat de grau i cicles formatius. Aquest model és un exemple de com el CETT integra als estudis de formació professional l'àmbit de la recerca, creant sinèrgies entre els diferents nivells formatius i reproduint escenaris reals de treball.

XVIII Concurs Cuina i Pastisseria CETT

Arnau de Diego i Biel Ramírez, alumnes de Tècnic de Cuina-Gastronomia i Serveis de Restauració van ser els estudiants que se'n van endur el premi en la categoria de cuina i pastisseria respectivament, amb els seus plats versió de Suquet Calero i "la poma i la sidra", feta amb mousse de poma àcida, reducció de sidra, compota de poma amb pectinasa i strausel d'ametlles.

XVIII Concurs de Restauració CETT

Noa Vernia, del cicle Tècnic de Cuina-Gastronomia i Serveis de Restauració en va ser la guanyadora del XVIII Concurs de Restauració CETT.

Pop Up Wine Week

L'alumnat de 2n i 3r del Tècnic de Cuina-Gastronomia i Serveis de Restauració va participar d'un restaurant Pop Up que es reinventava cada dia, amb elaboracions de tapes i "plattillos" de cuina catalana, gallega i madrilenya amb la col·laboració dels restaurants "Tangana", "Casa de tapas Cañota" i "Hermanos Vinagre". Els alumnes de 2n TS-GALTI 2n de TSGAVE, van fer tasques de control de sales, benvinguda de ponents i suport als espais de tast.



PREMIS I RECONeixEMENTS

“Construint experiències: projectes amb reptes d’aplicació en empreses reals”, premi Pla de Mesures Innovació a l’FP

El CETT ha estat distingit en la 13a edició del Pla de Mesures Innovació a l’FP pel projecte “Construint experiències: projectes amb reptes d’aplicació en empreses reals CETT en Restauració i Cuina”, centrat en unitats de negoci com l’Hotel Alimara i la Residència Àgora Barcelona. Aquest reconeixement subratlla l’èxit del campus en la integració de reptes pràctics del sector de la restauració i hoteleria en el seu programa educatiu.

“VolarVi”, premi FPemprèn

La 15a edició dels premis de l’FPemprèn, el reconeixement públic als millors projectes empresarials realitzats per alumnes de Formació Professional dels instituts i centres d’FP de Barcelona i l’àrea metropolitana, va premiar el projecte “VolarVi” en la categoria d’Oci i Benestar. La iniciativa, d’alumnes de Tècnic Superior d’Agències de Viatges i Gestió d’Esdeveniments i de Tècnic Superior en Gestió d’Allotjaments Turístics, va crear una agència de viatges destinada al públic xinès resident al sud d’Europa per apropar-los a la nostra cultura del vi.

Ton Zambrano, guanyador dels Premis Gastronòmics Josep Lladonosa

Ton Zambrano, estudiant de segon de Tècnic Superior de Direcció de Serveis de Restauració al CETT, va aconseguir el primer premi com a millor responsable de sala a la IV edició dels Premis Gastronòmics Josep Lladonosa, un concurs gastronòmic amb dues categories de competició, cuina i sala, adreçat a alumnat d’hostaleria i turisme de Catalunya.



Premi Josep Mercader

El CETT, un dels centres reconeguts pel Consell Assessor del Gastronòmic Fòrum Barcelona (GFB) amb els Premis Josep Mercader. Aquests premis tenen lloc cada any en el marc del fòrum i reconeixen les trajectòries professionals, persones i/o iniciatives d'interès en l'àmbit de la cuina, la sala del restaurant, la divulgació, la formació gastronòmica, la producció agroalimentària i el vi de Catalunya.



2n premi en la secció de pastisseria del concurs Bartolomeo Scappi

Núria Benages, Núria Esvertit i Rut Faura, estudiants de segon curs de Tècnic de Cuina, Gastronomia i Serveis de Restauració, van aconseguir la segona posició en la 23a edició del concurs gastronòmic internacional Bartolomeo Scappi. La iniciativa permet confrontar i adquirir competències professionals clau en un context de competició internacional.



Finalistes del Concurso de Escuelas de Cocina Bacalao de Islandia (CECBI)

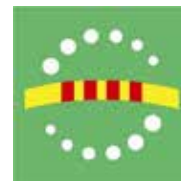
Amb l'objectiu de fomentar i apropar un dels pilars bàsics de la cultura, gastronomia i economia finlandesa, aquest concurs busca descobrir joves talents i noves formes de preparació del producte i l'alumne del Tècnic Superior de Direcció de Cuina Víctor Jurado va ser finalista.



QUALITAT I RSE

UNA COMUNITAT D'APRENENTATGE
AMB PROPÒSIT





Entenem la sostenibilitat com un valor transversal del Campus CETT, una eina de millora corporativa que s'integra en la nostra filosofia i cultura. Per això, des dels diferents departaments promovem i vetlem per l'acompliment dels estàndards i el nostre compromís amb la qualitat i sostenibilitat, que s'apliquen als diferents àmbits i nivells de l'organització: des de la formació fins la gestió interna.

Sistema de Gestió de la Qualitat de la formació

El marc per a la verificació, el seguiment, la modificació i l'acreditació dels títols oficials (VSMA), aquest sistema vincula els processos d'avaluació de la qualitat (Verificació, Seguiment, Modificació i Acreditació) que se succeeixen al llarg de la vida dels ensenyaments. Tenen com a objectiu establir uns lligams coherents entre ells i promoure una major eficiència en la seva gestió. Totes les titulacions universitàries del CETT estan verificades seguint el sistema VSMA.

Pel que fa al CETT Corporate, durant el curs 2023-2024 s'ha aplicat una estandardització del procés a través de plantilles i registres controlats que permeten dissenyar i planificar les formacions així com tots els projectes de manera eficaç i eficient.

D'altra banda, en relació amb les formacions del Servei d'Ocupació de Catalunya (SOC) i el el Consorci per a la Formació Contínua, aquest curs s'ha passat per primera vegada l'auditoria externa ISO 9001 per part d'Aenor amb èxit, disposant d'un sistema d'indicadors per a mesurar el seu correcte seguiment i desenvolupament.

Política Integrada

El CETT té una Política Integrada de Qualitat, Medi Ambient i Responsabilitat Social, que vertebrava la planificació estratègica i a partir de la qual es defineixen i desenvolupen diferents accions en els àmbits social, ambiental i econòmic. Aquesta política respon al constant compromís per seguir aportant valor al sector i per desenvolupar una activitat responsable i sostenible.

Amb l'objectiu de garantir la millora continua, la política s'ha revisat i actualitzat durant el curs 2023-2024. En aquest sentit, s'han afegit nous compromisos en relació amb el turisme responsable. La política és disponible a consulta a la web del SIQMAC.

<https://www.cett.es/ca/sobre-el-cett/siqmac-sistema-integrat-de-qualitat-i-medi-ambient-del-cett>

Noves certificacions en Qualitat

El curs 2023-2024 ha estat un període de canvis i assoliment de fites pel que fa al servei de Qualitat:

- **Certificació Biosphere.** Aquesta s'ha aconseguit tant al centre formatiu com a l'Hotel Alimara. Es tracta d'una certificació en sostenibilitat que pondera tots els ODS a través de cinc àrees d'aplicació: Canvi Climàtic, Medi Ambient, Social, Economia i Cultura.
- **Certificació del Distintiu en Garantia de Qualitat Ambiental en Restauració.** Reconeixement tant als restaurants de l'escola com als de l'Hotel Alimara. Aquesta certificació s'aplica a l'àmbit de la restauració aplicant criteris per a protegir el medi ambient en el sector.

Ambdues certificacions ajuden el CETT a millorar els seus criteris de sostenibilitat ja existents, així com a incorporar-ne de nous i mantenir-ne el seguiment en pro d'una millora continua.

Responsabilitat Social Empresarial

GESTIÓ I DESENVOLUPAMENT DE PERSONES I EQUIPS

En matèria de millores de l'entorn laboral, s'han aplicat les següents novetats:

- Retribució flexible amb mútua d'assegurança de salut. La pòlissa col·lectiva ofereix millors condicions econòmiques que una contractada de manera individual i es dirigeix a persones treballadores que disposen d'un contracte fix o fix discontinu. A més, permet sumar familiars directes amb les mateixes condicions.
- Formacions en seguretat i salut laboral. Anualment es fan formacions dirigides als diferents col·lectius del CETT sobre la importància de la seguretat i la salut laboral.
- Promoció interna. La política de selecció contempla realitzar una primera fase en els processos en què es tenen en consideració els currículums que més s'adapten al perfil requerit de forma interna en pro de fomentar la promoció interna. Així, s'informa la plantilla de les vacants i les oportunitats de promoció que es produeixen dins de la mateixa companyia a través del nou portal del treballador/a.
- Incorporació del portal de gestió de personal niikiis. S'implementa l'ús de la plataforma per millorar la comunicació interna i el sistema de control d'hores treballades.



LA SOSTENIBILITAT A L'HOTEL ALIMARA

Al llarg del curs 2023-2024 l'Hotel Alimara va portar a terme les següents accions en matèria de sostenibilitat.

Gestió responsable de l'aigua

L'Hotel Alimara s'ha situat per sota del consum d'aigua per client allotjat que marca la Unió Europea i ha aplicat pràctiques que han permès l'estalvi de més de mig milió de litres d'aigua a l'any, així com:

- Canvi de gespa natural per artificial al jardí.
- Reutilització per al reg i la neteja de l'aigua sobrant dels esdeveniments i del restaurant.
- Comunicacions als diferents espais sobre la conscienciació sobre la importància de les pràctiques sostenibles.

D'altra banda, el 28 de febrer es va realitzar una connexió en directa amb el programa "Tot es mou" de TV3 en el marc del Mobile World Congress i l'alta ocupació hotelera a Barcelona. Així, es va posar el focus sobre com es pot compatibilitat aquesta alta ocupació amb la situació de sequera a Catalunya. La directora de l'hotel, Eva Viciano, va explicar les mesures que s'executen per lluitar contra el malbaratament d'aigua per incrementar la sostenibilitat de l'hotel.

Gastronomia Sostenible

Amb motiu del Dia de la Gastronomia Sostenible, el CETT i l'Hotel Alimara, en el marc de l'Hotel Universitari Alimara, van crear una experiència pedagògica per optimitzar els esmorzars de l'hotel. Així, l'alumnat va liderar projectes de recerca aplicada i innovació en un context professional real segons el procés d'affective learning com a model experiencial en la formació.

Amb l'objectiu d'optimitzar l'esmorzar de l'Hotel Alimara i valorant aspectes com el reaprofitament, la sostenibilitat o la reducció del malbaratament alimentari, l'alumnat del Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques va proposar propostes tan interessants com unes french toasts amb pa sobrant o smoothies de fruita "lletja".

Reconeixement de 10 anys de compromís amb la sostenibilitat als premis EMAS Catalunya

El 9 d'abril, l'Hotel Alimara va ser reconegut en la darrera edició dels Premis EMAS Catalunya 2023. En concret, va rebre el reconeixement als més de 10 anys aplicant polítiques i declaracions ambientals integrals que ens ajudin, any rere any, a ser cada vegada un hotel més sostenible.

Segell B-Greenly

Recentment, l'Hotel Alimara ha estat acreditat amb el segell B-Greenly, un reconeixement i una guia per realitzar a les instal·lacions esdeveniments cada vegada més sostenibles. Suposa una mostra del compromís per optimitzar l'impacte mediambiental dels esdeveniments i controlar aspectes com l'eficiència energètica o la despesa d'aigua.





ALTRES ACCIONS AL CAMPUS CETT

La responsabilitat social corporativa o empresarial (RSE) forma part del compromís fundacional del CETT i permet fer-lo realitat. A la institució s'orienta l'esforç i el treball a assolir un sector més compromès amb la societat i les persones; es potencia la iniciativa, la integritat i l'autodesenvolupament, i es treballa en equip en un context internacional, mantenint el compromís amb el país.

Entre les accions del curs 2023-2024 trobem les següents.

La Marató TV3

Organització al Campus CETT d'una venda solidària de rolls de canyella, xocolata o sobrasada, preparats per l'alumnat de l'Escola Tècnica Professional del CETT, en benefici de La Marató de TV3 i Catalunya Ràdio, i amb l'objectiu de recollir recursos econòmics per a la recerca, la prevenció, i el tractament de les malalties cardiovasculars.

Donació de sang

Al mes de maig el CETT es va adherir a la campanya de Donació de Sang que organitza el Banc de Sang i Teixits. Amb les donacions efectuades es va poder ajudar a més de 80 persones.



Gastrorecup

El CETT va participar en la 8a edició del Gastrorecup, una iniciativa impulsada pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya i enmarcada dins de la campanya APROFITEM ELS ALIMENTS, que anima a restauradors de Catalunya a celebrar dinars o sopars amb aliments rebutjats del circuit comercial amb l'objectiu de conscienciar, tant la població com el propi sector, sobre la necessitat d'implicar-se activament en la lluita contra el malbaratament alimentari.

Així doncs, el CETT va organitzar a l'Aula Restaurant un dinar preparat amb productes destinats a l'abocador.

Dinar solidari

L'alumnat de 3r del Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques del CETT va preparar plats tradicionals de Nadal en una activitat a mig camí entre la docència i la solidaritat. En el marc de l'assignatura de Cuina Tradicional, es van elaborar més de 300 racions take-away amb productes cedits per les empreses Talkual i Makro per l'entitat social Caliu, concretament pel menjador social de la parròquia de Sant Joan d'Horta.

Pop-up del Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Entre el 9 i el 12 d'abril de 2024 es va celebrar el pop-up del Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques. L'alumnat finalitzador del grau va presentar quatre projec-

tes gastronòmics dissenyats i executats pel propi alumnat a les instal·lacions del CETT. Els beneficis que del Pop-Up es van destinar a La lliga per a la protecció d'animals i plantes de Barcelona.

Pop-up del Diploma Superior Xef Professional

L'Alumnat del Diploma Superior Xef Professional va realitzar el seu *pop-up* restaurant el 14 de juny de 2024. Sota el nom de Raíces, aquest menú gourmet de set plats simbolitzava un viatge per les diferents cultures gastronòmiques de cada persona de l'equip. es van destinar a La lliga per a la protecció d'animals i plantes de Barcelona.

Codi ètic

El CETT disposa d'un Codi Ètic i de Bones Pràctiques, creat amb la voluntat de mantenir el ferm compromís d'actuar sota els principis d'integritat, ètica, transparència, obertura i compliment amb la legislació vigent, les recomanacions que estableixen els poders públics, la responsabilitat social i les millors pràctiques relatives al correcte comportament professional corporatiu. Aquest codi es pot consultar aquí:

<https://www.CETT.es/ca/sobre-el-CETT/que-es-el-CETT/codi-etic>

Pla i Comissió d'Igualtat

El Pla d'Igualtat, adaptat al Reial Decret 901/2020, de 13 d'octubre, dona forma al compromís del CETT amb la perspectiva de gènere i reforça el foment de la igualtat d'oportunitats de manera global a l'empresa. El Pla té com a objectiu principal introduir mesures d'igualtat en l'organització, mitjançant la promoció de projectes per millorar la sensibilització de tota la plantilla envers aquest aspecte, la definició d'accions concretes que impulsin un equilibri des d'una perspectiva de gènere a l'entorn

laboral i familiar, i establir accions per prevenir futures desigualtats, garantint l'aplicació del principi d'igualtat d'oportunitats en tots els àmbits de l'organització.

La Comissió d'Igualtat del CETT està formada per:

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

En el seu marc, el curs 2023-2024 s'han impulsat les següents accions:

- Arran del Pla Formatiu intern 2022-2025 s'han realitzat accions específiques de sensibilització en matèria d'igualtat de gènere a tota la plantilla del CETT.
- S'ha realitzat la formació en perspectiva de gènere per a personal docent i personal de serveis comuns, amb resultats de satisfacció molt positius. Per fer-ho més extensiu, també s'ha organitzat un taller formatiu de Perspectiva de gènere a la Residència Internacional Àgora BCN.
- S'ha elaborat una rúbrica d'autoavaluació per a docents que ens permeti identificar l'aplicació de la perspectiva de gènere en la seva docència i perquè el professorat integri la perspectiva de gènere en les assignatures curriculars.
- Es van impartir taller d'igualtat la setmana del Dia Internacional de la Dona, així com tallers informatius i formatius sobre la perspectiva de gènere, fent participants a les empreses proveïdores del compromís del CETT amb la igualtat de gènere i d'oportunitats creant clàusules en els convenis explicant les nostres polítiques internes.
- El CETT es va presentar als premis Global Gender Equality Award for Tourism and Hospitality, atorgats dintre del marc de la fira ITB Berlin, que reconeixen les bones pràctiques en matèria d'igualtat al sector turístic, aconseguint el reconeixement com a finalistes.

05

INVESTIGACIÓ

RECERCA APLICADA
I D'IMPACTE



Al CETT generem coneixement especialitzat i recerca acadèmica, abraçant el caràcter universitari del centre, basat en la vinculació amb la Universitat de Barcelona des de fa més de 25 anys.

Amb tres grups de recerca, una càtedra en col·laboració amb l'ajuntament de Barcelona i dues revistes científiques perseguim la generació de coneixement i noves solucions per aconseguir una gestió més sostenible més sostenible del turisme, l'hoteleria i la gastronomia.



XIFRES 2023-2024	TURCiT	GRATiR	GRCiG	TOTAL
Participacions a congressos + destacar investigadors principals	32	26	8	66
Participació a projectes competitius	6	2	2	10
Contractes rellevants d'investigació i transferència	8			8
Publicacions d'articles en revistes indexades + quantes Q1	4 (1 Q1)	3 (2 Q1)	3 (2 Q1)	10 (5 Q1)
Llibres i capítols de llibres publicats	19		1	20
Tesis dirigides i llegides	5	4		9

Congressos organitzats

III Congreso Latinoamericano de Investigación en Hotelería y Restauración

El III Congrés Llatinoamericà d'Investigació en Hoteleria i Restauració (CLIHR) es va celebrar els dies 8 i 9 de novembre de 2023 en format virtual, coorganitzat per la Universidad Externado de Colombia, la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, la Universidad Anáhuac Cancún i el CETT Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy, sent el CETT l'amfitrió d'aquesta edició.

Destaquen dues ponències acadèmiques excepcionals. D'una banda, la Dra. Sara Dolnicar (University of Queensland) va exposar diverses accions que els hotels poden implementar per fomentar comportaments més sostenibles entre els clients sense afectar la seva satisfacció. D'altra banda, el Dr. Juan Luis Nicolau (Virginia Tech Pamplin College of Business) va presentar evidència empírica sobre els biaixos cognitius en les ressenyes virtuals dels clients d'hotels i restaurants.

A més, es van presentar 40 estudis acadèmics per part de professionals de la recerca provinents d'universitats d'Argentina, Brasil, Colòmbia, Equador, Espanya, França, Guatemala, Mèxic i Perú, superant significativament les edicions anteriors.

Quatre empreses destacades del sector, com són STR, Hotelverse, TheFork i The Wise Dream, van participar activament en el congrés, oferint perspectives valuoses en una taula rodona i en una ponència pel sector.

L'esdeveniment va reunir més 600 persones espectadors, demostrant així el creixement i l'impacte del congrés, que ha contribuït al posicionament del CETT al mercat llatinoamericà, reforçant la seva presència i influència en la recerca en la indústria de l'hoteleria i la restauració a la regió.



I Congrés Internacional en Turisme Literari i Cinematogràfic

Els dies 25 i 26 de gener de 2024 es va celebrar la primera edició del Congrés Internacional en Turisme Literari i Cinematogràfic al CETT. Un esdeveniment coorganitzat pel CETT Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy com a amfitrió i l'Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo de la Universidade do Algarve (Portugal).

Aquest congrés, que va tenir com a temàtica central "Territoris imaginats: aproximacions turístiques i educatives", va aplegar a 33 comunicacions, 55 investigadors i més de 30 universitats participants. A més, van destacar les ponències principals del Dr. Mike Robinson, de la Nottingham Trent University (Regne Unit), i de la Dra. Deborah Castro, de l'Erasmus University Rotterdam (Holanda); així com també les taules rodones, on van participar institucions com Espais Escrits, el TULE - Centre Europeu de Recerca en Turisme Literari, la Fundació Josep Pla, la Fundació Mallorca Literària, la Barcelona Film Commission, Lloret de Mar Tourist Board o el FIHETO (Erasmus Knowledge Centre for Film, Heritage, and Tourism).

La segona edició d'aquest congrés es realitzarà el gener de 2025 a Portugal, per tal de donar continuïtat al projecte.

Revistes

Tourism and Heritage Journal

L'any 2023 la revista Tourism and Heritage Journal va consolidar el seu creixement i model amb la publicació del cinquè volum, completant així el primer lustre de vida.

La temàtica principal del volum va estar el turisme gastronòmic, concretament el Call for Papers tenia el títol: "Turismo gastronómico: nuevas tendencias, realidades y caminos de futuro".

Aquest número temàtic ha comptat amb la col·laboració de la Dra. María del Pilar Leal Londoño i la Dra. Emma Pla Rusca, ambdues investigadores del CETT, que han coordinat les revisions dels articles que s'acollien sota aquesta temàtica.

El volum està compost per vuit articles de quinze autoritats diferents. D'aquestes vuit, set han estat relacionats amb la temàtica proposada, tractant temes com ara:

- La vinculació geogràfica dels diferents tipus de turisme gastronòmic.
- El perfil del turista gastronòmic.
- L'aportació del turisme gastronòmic al desenvolupament local.
- La imatge projectada per part de les destinacions gastronòmiques.
- La mateixa producció científica vinculada al turisme gastronòmic.

Tourism and Heritage Journal:

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

ARA: Journal of Tourism Research:

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

ARA: Journal of Tourism Research

La Revista ARA: Journal of Tourism Research ha complert 15 anys aprofundint, expandint i difonent la comprensió entre el turisme i el desenvolupament sostenible de les destinacions des de la perspectiva territorial.

Al llarg d'aquest temps, s'han publicat més de cent articles per part de dos-cents autoritats de fins a 25 països diferents. El darrer volum, el tretzè, està estructurat en nou articles a partir de la contribució de 25 autoritats que han abordat, entre altres temes:

- El llenguatge inclusiu en la informació turística.
- Les motivacions dels millenials a l'hora de viatjar.
- El comportament dels intermediaris turístics davant la sostenibilitat.

La revista ARA va ser pionera en el tractament acadèmic del turisme per part de la Universitat de Barcelona i té com objectiu fomentar la transferència de coneixement en el desenvolupament responsable i sostenible dels territoris, el benestar de les persones, les economies, i els models de governança.



Càtedra UB de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT

La Càtedra UB de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT és una iniciativa conjunta de la Universitat de Barcelona, el CETT Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy, i la CETT Fundació.

Creada l'any 2015, és pionera per la seva estructura i temàtica, i compta amb el suport de l'Ajuntament de Barcelona, a través d'un conveni de col·laboració amb la Regidoria de Turisme.

Durant el curs 2023-2024 la Càtedra UB de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT ha continuat les seves activitats de recerca, transferència i divulgació. Entre aquestes, destaca la finalització del projecte d'investigació "Creació de nous imaginaris turístics", que ha culminat amb la publicació del llibre "Las industrias creativas como herramienta para ampliar la mirada turística en los destinos", publicat per l'editorial TREA. Pel que fa a les activitats de transferència, la Càtedra ha impulsat la celebració de dos congressos acadèmics internacionals, a la vegada que ha organitzat dues jornades de transferència, al voltant de la gastronomia i la innovació, digitalització i màrqueting turístic. Finalment, com a activitats divulgatives, s'ha recol·litzat l'organització de l'Observatori de Turisme, centrat en la visió turística dels candidats municipals a les eleccions del 28 de maig. De la mateixa manera, s'han organitzat i moderat dues jornades per abordar temes relacionats amb el desenvolupament del turisme, l'hoteleria i la gastronomia.

Presència del CETT a xarxes de recerca nacional i internacionals

Durant el curs 2023-2024, en consonància amb els objectius del Pla Estratègic desenvolupat pel CETT, s'ha incrementat la seva presència com a centre universitari en diferents xarxes acadèmiques, tant nacionals com internacionals.

Concretament, s'ha impulsat la presència del CETT a 7 xarxes acadèmiques vinculades a les temàtiques desenvolupades des dels grups de recerca de la casa. Entre aquestes, cal destacar la presència del Dr. Jordi Arcos Pumarola a la Junta Directiva de l'Asociación Española de Científicos e Investigadores en Turismo (AECIT), la del Dr. Oriol Anguera-Torrell al Consell Executiu de la International Association of Tourism Economics (IATE), i la del Dr. Jordi Arcos Pumarola al Comitè Científic del TULE - Centre Europeu de Recerca en Turisme Literari.

L'objectiu de la presència del CETT en aquestes xarxes és impulsar el posicionament del CETT com a centre universitari de referència internacional, així com promoure la producció científica de l'equip de recerca.



Pojectes destacats de recerca i transferència

Els grups de recerca del CETT han participat o liderat 18 projectes de recerca i transferència al llarg del curs 2023-2024. Aquests són alguns dels projectes destacats:

TURCIT | Vocational Excellence, Policy and Enterprise United for Hospitality Management Skills Adapted on Environmental Footprint Methods

El projecte GreenHost sorgeix de la identificació de dues necessitats específiques en la indústria turística i hotelera: la falta de personal qualificat i la manca de retenció de mà d'obra qualificada, i la urgència d'esdevenir un sector verd i sostenible. Pretén integrar pràctiques ecològiques i digitals en els currículums formatius vinculats a l'hoteleria amb el propòsit millorar les competències dels estudiants, professionals i formadors. També, generar una xarxa de representants de la indústria, centres de formació, estudiants i treballadors/es del sector que permeti la cooperació conjunta per a oferir oportunitats de formació i pràctiques a professionals de la indústria turística basades en la digitalització i la sostenibilitat.

www.greenhostproject.eu

GRATIR | Gastrosense

Aquest projecte té com a objectiu principal modelar un sistema multisensorial per codificar els elements de l'arquitectura i l'interiorisme en el context gastronòmic amb una premissa clara: dissenyar espais gastronòmics que no només satisfacin les necessitats funcionals, sinó que se centrin també en les necessitats fisiològiques, emocionals i cognitives de comensals i treballadors.

Per aconseguir això, el projecte s'integra amb tecnologia de neurociència computacional que permet rebre dades en temps real sobre les respostes neurològiques, fisiològiques i ambientals dels usuaris. Aquestes dades s'han recollit de manera no invasiva i amb l'objectiu de millorar l'experiència gastronòmica. El projecte ha constatat de dues fases diferents, una primera d'anàlisi i estudi de la situació actual mitjançant la recopilació de dades. Un cop analitzades, s'ha procedit a realitzar certs canvis estructurals i ambientals amb l'objectiu de millorar l'experiència. Posteriorment, s'ha passat a una segona fase de testeig dels canvis realitzar a partir de la recollida inicial de dades i que ha permès fer un estudi del seu impacte.

Partners: AMBIT, Centre de Difusió Tecnològica de la Fusta i el Moble de Catalunya.



GRCiG | SeaBites Mediterranean Foods

Al voltant d'un 10% del total de peix capturat el món es malbarata o, dit d'una altra manera, més de 90 tones de peix es llencen a la brossa i fins a un 70% del pes d'un peix es redueix a subproductes. Aquest projecte pretén introduir tècniques innovadores per atendre la demanda urgent de valoritzar aquests subproductes transformant-los en ingredients i productes funcionals i nutritius. Per una banda, es presenten una varietat de processos culinaris per extreure la gelatina de les escates i convertir les espines i escates en farines úniques, d'alt contingut en proteïna, minerals i carbohidrats, demostrant una nova via pel reciclatge de residus al sector de la restauració. Les farines s'han aplicat a diferents elaboracions, per exemple, galetes, masses friables i batudes. Per altra banda, es mostren una sèrie d'embotits marins produïts a partir dels subproductes prèviament anomenats, així com també la sang, les gònades i la carn magre extreta de les pells descartes pels distribuïdors de peix durant el processat. A més, es vol donar sortida a la pell, que pot arribar a ser fins a un 11% del pes total del peix, per embotir els productes, de manera que mantenim la circularitat.

Partners: GranBlau / Xarxa Marítima de Catalunya.





06

INTERNACIONAL

UNA MIRADA OBERTA AL MÓN



Un dels pilars del model pedagògic del CETT és l'aposta per la internacionalització, aplicada al llarg de tot l'aprenentatge. A més de potenciar la formació en llengües, s'ofereix a l'alumnat l'oportunitat d'una projecció internacional des del primer dia. D'una banda, les aules són el punt de trobada amb l'alumnat internacional. D'altra banda, l'alumnat pot fer estades acadèmiques en altres centres, pràctiques en empreses internacionals, fer el seu treball final en una altra universitat o empresa, i iniciar la seva carrera professional també a l'estranger.

El CETT incorpora International Short Programs i treballa de manera intensiva en la consolidació de convenis amb universitats, centres i institucions internacionals, fomentant les aliances amb partners internacionals. A més, el professorat també participa en actes i en programes formatius arreu del món.



Xifres



El curs 2023-2024, al CETT hi han estudiat 1.392 estudiants de diferents nacionalitats i procedents de 73 països, que han cursat les diverses formacions que s'hi imparteixen.



31
Convenis
ERASMUS

38
Convenis Global
Faculty UB

El CETT té 69 acords amb universitats i escoles internacionals. Entre aquests convenis Erasmus i Global, n'hi ha 7 de nous signats el curs 2022-2023:

- HM Munich University of Applied Sciences, Alemanya
- UNESP, Brasil
- Zealand Academy of Technologies and Business, Dinamarca
- Kauno kolegija, Lituània
- Superior University, Pakistan
- Lincoln University, Regne Unit
- Mahidol University International College, Tailàndia

Sigui en Erasmus als centres i les universitats europees o en convenis Global Faculty UB amb centres d'arreu del món, l'alumnat del Grau de Turisme i del Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques del CETT ha pogut participar en d'una experiència de mobilitat acadèmica per incorporar noves competències en nous entorns.

El curs 2023-2024, Austràlia, Portugal, Perú, Bèlgica, els EUA, Finlàndia, França, Malàisia, Mèxic, Noruega, Turquia, i la Xina són algunes de les destinacions on l'alumnat ha viscut una estada per ampliar els seus estudis.



53
alumnes del CETT
han cursat estada a
universitats estrangeres

182
estudiants
internacionals
acollits al CETT

A més, 39 estudiants del CETT van tenir una experiència laboral en empreses d'àmbit internacional en països i destinacions d'arreu del món. Itàlia, Noruega, Holanda, Grècia, Mèxic, Portugal i la Xina han estat els destins dels convenis de col·laboració amb empreses, Itàlia i Grècia, les destinacions en projectes Erasmus+.



Activitats destacades

Actes de benvinguda

Els actes de benvinguda a l'alumnat internacional que comença els estudis al CETT, repartits entre la sessió de tardor i la de primavera.

Cross Cultural Management

El CETT ofereix sessions de formació pràctica en Cross Cultural Management (Gestió intercultural) adreçada tant a l'alumnat com al professorat i personal del CETT. Gestionar de manera eficaç i adequada equips multiculturals i diversos, així com les relacions amb clients i mercats de diferents cultures; entendre com els antecedents i les experiències culturals configuren la nostra manera de veure el món, i entendre millor les normes culturals, els valors i els comportaments d'altres cultures són algunes de les lliçons apreses i els objectius del curs. El curs 2023-2024, hi van participar 139 estudiants.





Buddy Program

95 estudiants locals i 109 estudiants internacionals van formar part del Buddy Program. Es tracta d'una iniciativa per a l'alumnat de grau pensada per ajudar en el procés d'acolliment de l'alumnat internacional que estudia al centre. A més, permet que els estudiants puguin tenir una experiència internacional des de Barcelona.

Presència en fires internacionals i conferències

Presència de l'Oficina Internacional del CETT el juny a NAFSA (EUA), la conferència anual de l'Associació d'Educadors Internacionals, l'associació més gran del món dedicada a l'educació i a l'intercanvi internacional, amb participació en sessions de treball, conferències i reunions amb educadors d'arreu del món. El setembre del 2024, el CETT va assistir a l'EAIE Toulouse, l'Associació Europea per a l'Educació Internacional.

Col·laboració amb Corea del Sud

9a i 10a edició del programa culinari en col·laboració entre la Universitat de Woosong (Corea del Sud) i el CETT, mitjançant el qual estudiants d'aquest centre estudien al Campus durant un curs acadèmic, com a part dels estudis de llicenciatura en un programa únic dissenyat per a ells. El pla d'estudis inclou classes teòriques i pràctiques enfocades a la fusió de la cuina coreana i mediterrània, tècniques de cuina innovadores i cuina d'avantguarda.



CETT Go Abroad

Tal com fa cada curs, el CETT-UB va celebrar el Go Abroad, una jornada sobre mobilitat acadèmica i professional per a alumnes i alumni i professional internacional per a alumnes i alumni, a les mateixes instal·lacions del centre. Al llarg de la jornada, s'hi van donar a conèixer les diferents opcions de mobilitat a les quals es poden acollir els estudiants i els alumni. S'hi van fer sessions informatives (mobilitat acadèmica, de pràctiques, dobles graus, etc.) i taules on antics i actuals estudiants del CETT que van viure aquesta experiència internacional van explicar el seu cas a possibles interessants.





07

CETT I EMPRESA

CETT CORPORATE,
UN FUTUR COMPARTIT





El CETT treballa per mantenir una estreta vinculació amb les empreses del sector, per garantir l'ocupabilitat i el desenvolupament de la carrera professional dels titulats i titulades i, a la vegada, respondre a l'evolució de les necessitats del món del turisme, de l'hoteleria i la gastronomia.

Cada any s'estableixen centenars de convenis de col·laboració amb les principals empreses i entitats del sector. Les empreses i entitats participen directament en les activitats formatives i en els projectes de recerca o actes organitzats pel CETT. Un altre dels elements diferenciadors del projecte formatiu del CETT és que gestiona empreses pròpies d'aplicació pràctica, que configuren el Campus CETT, únic en l'àmbit internacional.

Career Services

L'àrea de Career Services assessora més de 500 professionals anualment a través de processos d'acompanyament personalitzat, incorpora reptes reals d'empresa a l'aula, organitza talent marketplaces i desenvolupa projectes de selecció i avaluació a mida, creant un ecosistema dinàmic que vincula les necessitats de captació de les empreses amb el talent de més nivell.

Entre les accions i el resultat de Career Services del curs 2023-2024, hi destaquen:

- Es confirma la salut del sector mantenint-se un volum de demanda de professionals qualificats en números elevats, destacant les 1.547 oportunitats en pràctiques i 1.138 ofertes laborals, gestionades en 563 empreses, denotant un increment del 27% en el volum de companyies amb les que col·laborem.
- Diversificació dels sectors i àmbits funcionals interessats en perfils titulats en turisme, hoteleria i gastronomia, amb un augment de demanda del 25% de perfils digitals, de màrqueting i comunicació, i de gestió de projectes.
- Organització de més de 40 sessions empresa-universitat al Campus CETT, amb l'objectiu de mostrar al col·lectiu d'alumnat i Alumnat diferents alternatives de desenvolupament professional, mostrant la versatilitat del sector.
- Organització de diversos challenges a l'aula per tal d'incrementar l'experiència d'aprenentatge a través de reptes reals d'empresa, millorant tant el coneixement de diferents sectors i àrees funcionals per part de l'alumnat, com el posicionament de les empreses envers la nostra comunitat d'alumnes.



- Creixement de participació al CETT Talent, consolidant-se com un esdeveniment de referència en la gestió del talent al sector: 81 empreses i 603 alumnes i antics alumnes del CETT.
- Consolidació del Programa Projecta't, del Consorci de Formació Continua de la Generalitat de Catalunya, a través del qual s'ofereix un acompanyament professional individualitzat en profunditat a un col·lectiu de 160 Alumni.

Altres dades destacades:



1.547
ofertes de pràctiques
externes



15%
de conversió de
convenis de pràctiques
en contractes laborals



1.138
oportunitats laborals
gestionades



1.006
convenis de pràctiques
signats



441
sessions individuals
d'orientació

CETT Corporate

CETT Corporate és un punt de trobada entre professionals, empreses, institucions i la universitat per poder liderar la transformació del sector.

El seu objectiu és generar sinergies entre el món acadèmic i les empreses a través d'un model formatiu innovador, incorporant les eines i avenços digitals emergents, i impulsant aliances estratègiques amb els principals actors d'aquests àmbits.

Entre les accions i els resultats de CETT Corporate del curs 2023-2024, hi destaquen:

- Gestió de projectes de formació i consultoria en matèria de gestió de negoci, talent, innovació, transformació digital turística, management en restauració o destinacions turístiques per companyies com Voyage Expert, Hotel BW Mediterraneo, Outlet Viladecans, Ohla Boutique, Arcadias o Tot Raval.
- Consolidació de corporate meetings al Campus, amb sessions de *teambuilding* i *showcooking* per empreses com Compass o Friolisa.
- Continuïtat del cicle d'Esmorzar amb Foment sobre tendències d'actualitat del Turisme i innovació en la gestió de destinacions turístiques.
- Participació a diferents fires i jornades (Saló de l'Ocupació - BIZ Barcelona, Girocàmping, Fòrum Gastronòmic, etc.), en activitats i ponències sobre les possibilitats del sector en matèria de negoci i talent.
- Continuïtat de les activitats del Grup de Treball de Talent al Cluster Tic Turisme d'Acció.



CETT Talent

El CETT Talent, la fira anual d'ocupació del CETT, té com a objectiu crear un entorn favorable de relació entre empreses, professionals i estudiants, fomentant el coneixement i participació. Així, el CETT es consolida com a punt de trobada entre l'alumnat del CETT, l'Alumni i una àmplia representació del teixit empresarial dels sectors del turisme, l'hoteleria i la gastronomia.

Enguany, la 22a edició del *career marketplace* CETT Talent, va suposar un any més, una plataforma per tal que alumnat i Alumni pogués explorar totes les oportunitats disponibles. Amb una participació històrica de 81 empreses i institucions, l'acte va registrar 603 persones candidates, incloent 533 estudiants del CETT i 70 Alumni; 159 representants d'empresa; i es van realitzar 2.823 entrevistes personals.



81

empreses i institucions participants



603

persones candidates



2.823

entrevistes personals



08

CETT FUNDACIÓ

GARANT DELS VALORS DEL CETT





Fundació

La CETT Fundació és garant dels principis i valors del CETT. Va ser creada l'any 2000 pel fundador del CETT, Gaspar Espuña, per garantir i promoure la filosofia que ell mateix va inculcar, i té com a objectiu ser un impuls per a la formació, la investigació i el coneixement del turisme, l'hoteleria i la gastronomia.

Es tracta d'una fundació privada, inherent al CETT, oberta, creativa i motor de l'activitat de la institució. Té un fort compromís de responsabilitat social i vetlla per estendre-la a les empreses que componen el CETT i a les accions que emprèn.

La Fundació estén els seus valors i principis no tan sols al CETT, perquè liderin la seva activitat, sinó que n'és exemple aplicant-los i defensant-los en el seu dia a dia.

S'HAN DESTINAT
351.311 €
en beques atorgades
a la formació

Línies d'actuació

- **Formació:** impulsa la formació turística, hotelera i gastronòmica, en els seus diferents àmbits.
- **Innovació:** fomenta iniciatives i projectes innovadors per aportar millores a la gestió turística.
- **Investigació i noves tecnologies:** dona suport i fomenta la investigació turística i l'aplicació de noves tecnologies.
- **Internacionalització:** fomenta la col·laboració i la participació del CETT, del seu alumnat i professorat, en projectes internacionals, tant institucionals com privats.
- **Vinculació amb el sector turístic:** reforça el vincle amb el sector professional i institucional.
- **Ajuts a la formació i la investigació:** canalitza ajuts o donacions per tal de destinar-los a la formació o a la investigació turística.

Principals accions organitzades per la CETT Fundació

Jornada d'emprenedoria

El 23 de novembre de 2023 es va organitzar aquesta jornada on es van entregar els premis a l'excel·lència acadèmica als millors Projectes finals de Grau, Màster, Cicle Formatiu i Treballs de Recerca de Batxillerat, juntament amb l'entrega dels XIX Premis CETT Fundació Projectes Emprenedors en el sector turístic, hotelier i gastronòmic.

La jornada va comptar amb una taula rodona que es va centrar en la importància del rol dels mentors i mentores dels projectes empenedors en turisme, hoteleria i gastronomia, la qual es va desenvolupar amb projectes guardonats dels premis, així com membres de l'equip de mentoring del CETT.





Terres Check-in

El Terres CHECK-IN International Hospitality Film Festival, iniciativa impulsada per la Fundació Jordi Comas Matamala, CETT Fundació, la Fundació Climent Guitart i Terres Landscape and Travel Communication, ha celebrat el dia central d'aquesta edició el 10 d'octubre al Teatre Municipal de Lloret de Mar.

El festival ha reconegut els millors curts audiovisuals sobre hospitality, amb el risc narratiu com a denominador comú, entre els que destaquen reconegudes organitzacions com la Casa Batlló, Aena, Meliá Hotels International o el Fútbol Club Barcelona.



Premis CETT Emprenedors

Gloop, Bumerang i Identify van ser els projectes empresarials guanyadors de la XIX edició dels Premis CETT Emprenedors de la CETT Fundació. Els guardons reconeixen els vencedors amb un període d'assessorament de 6 mesos amb membres de l'equip de mentoring CETT i una dotació econòmica.



Premis CETT Fundació

als millors Treballs de Final
de Graus del CETT-UB
2023-2024

#PremisCETTmillorTFG



Premis CETT Fundació

als millors Treballs de Final de Màsters del CETT-UB
2023-2024

#PremisCETTmillorTFM



Premis Treballs Finals i de Recerca sobre Turisme, Hoteleria i Gastronomia

La CETT Fundació ha organitzat un any més els premis per reconèixer la tasca d'estudiants de màster, grau, cicles i batxillerat en la creació de treballs finals i de recerca sobre turisme, hoteleria i gastronomia. Després de les defenses davant de jurats interns formats per professionals de la docència i la recerca del CETT i jurats externs amb professionals del sector en el cas dels Premis de Batxillerat.

Premi al Millor Treball Final de Màster del CETT 2023-2024

Es guardona el TFM del Màster Universitari de Direcció d'Empreses Turístiques Innovation in Language Tourism: Examining the Synergy Between Experiential Events ans Second Language Acquisition, de l'estudiant Eleanor Jane Connon, del qual es destaca, principalment, la temàtica pertinent i adequada, que realitza una aportació valuosa en un àmbit poc tractat, la metodologia i redacció rigoroses, i la presentació de futures línies de recerca a explorar.

Premis als Millors Treballs Finals de Grau de Turisme del CETT 2023-2024

Es guardona el TFG del Grau Interuniversitari de Ciències Culinàries i Gastronòmiques Aprofitament de subproductes de peix aplicat a elaboracions gastronòmiques, de l'estudiant Marta Minoves, del qual es destaca, principalment, la seva vinculació directa amb les línies de recerca del CETT, la seva innovació i experimentació metodològica, les seves potencials aplicacions pràctiques i, sobrepasant l'àmbit del propi TFG, l'estudi realitzat en relació als microplàstics i les elaboracions proposades.

Es guardona el TFG del Grau de Turisme Analysis and evaluation of creative technologies for the future of tourism marketing and hospitality, de les estudiants Helena Pérez i Sol Esteve, del qual es destaca la seva aplicació real a nivell empresarial i de la Ciència del Turisme, gràcies a la rellevància de la temàtica objecte d'estudi d'aquest TFG, la metodologia rigorosa utilitzada, així com la seva relació amb les línies de recerca del CETT.



Premis CETT Fundació als Millors Projectes Finals de Cicles Formatius de Grau Superior del CETT 2023-2024

Es guardona Groove Heaven Hotel, projecte creat pels alumnes del Tècnic Superior de Gestió d'Allotjaments Turístics Tomás Ruglio i Christian Chacin, i tutoritzat pels professors Josep Maria Arcos i Albert Gallardo. Es destaca, principalment, La seva originalitat i creativitat, i l'avançatge competitiu relacionat amb la música, proposta de valor clau d'aquest projecte.

Premis CETT Fundació Treballs de Recerca de Batxillerat

1r. Mossegant la salut: Volcàmic, ideació i creació d'un Snack saludable d'Isona Planagumà Colom de l'IES La Garrtxa, Olot, del qual el jurat destaca el seu gran nivell acadèmic (de grau i fins de tot màster podria ser) i empresarial, la multidisciplinarietat de tècniques utilitzades i la proposta de valor diferencial que es proposa en un projecte empenedor.

2n. Innovació i creativitat gastronòmica a través de la història de Pablo Zamora Sánchez del Padre Damián Sagrados Corazones de Barcelona, del qual el jurat destaca que aquest TdR combina una base teòrica i pràctica molt ben estructurada i aplicada (elaboracions, planificació i disseny), amb una presentació oral molt acurada.

3r. Cuina tradicional, re-evolució? de Marc Atroche Beleta de les Dominiques de Barcelona, del qual el jurat destaca la complexitat de la recerca, el bon treball de camp amb entrevistes a experts i, en concret, el vídeo que ha elaborat de tot plegat, demostrant la seva passió en aquest àmbit.



Premi Els 3 Pioners

La CETT Fundació lliura el seu premi Els 3 Pioners. El premi, creat conjuntament per la Fundació Jordi Comas Matamala, la CETT Fundació i la Fundació Climent Guixart, reconeix aquelles persones o institucions que, des de qualsevol àmbit, han sigut precursors i han contribuït al desenvolupament i la millora del turisme de Catalunya. Cada fundació atorga un premi Els 3 Pioners.

En aquesta ocasió, recau en Carme Rusalleda per la seva preservació i de la cuina catalana i com a pionera en rebre el recoeixement de doctora honoris causa.





09

GRANS ESDEVENIMENTS

PUNT DE TROBADA
DEL SECTOR



Amb la finalitat de mantenir els lligams amb el sector del turisme, l'hoteleria i la gastronomia, i fomentar l'intercanvi d'opinions i experiències entre la nostra comunitat d'aprenentatge, al CETT organitzem cada any esdeveniments clau que pretenen donar resposta a les inquietuds que ens preocupen i ocupen. Així, en el curs 2023-2024 al CETT hem esdevingut un punt de trobada amb 65 esdeveniments acadèmics, professionals o de recerca, entre els quals destaquen els següents:



Premis Alimara

Els Premis CETT Alimara Barcelona, creats al 1984, organitzats pel CETT conjuntament amb B-Travel i amb la col·laboració de l'UN Tourism i el departament de Política Lingüística de la Generalitat de Catalunya, reconeixen aquells productes, serveis, estratègies o accions que aporten una visió innovadora en l'àmbit de la comunicació, la digitalització, la sostenibilitat i la recerca als sectors turístic, hoteler i gastronòmic.

L'any 2024 va tenir lloc la 39a edició dels premis.

Més informació:

<https://www.CETT.es/ca/premis-alimara-turisme-gastronomia-2023>

Premis a concursos

Through Experiences

Premien els productes, serveis o accions de màrqueting i comunicació d'organitzacions que, apel·lant la sensibilitat, generen una experiència inspiradora, emocional o motivacional en el seu públic o usuari. Els projectes guanyadors van ser:

- Ajuntament de Figueres, pel seu projecte Casa Natal Salvador Dalí.
- Diputació de Barcelona, pel seu projecte Trens Turístics. Barcelona és molt més.
- Puy du Fou España, pel seu projecte Puy du Fou, un parc que único en el mundo.

Through Digitalization

Premien estratègies o accions específiques, així com nous models de negoci, que valoren l'aposta de les organitzacions en l'aplicació de tecnologies relacionades amb l'àmbit digital per incrementar la seva competitivitat i eficiència, amb l'objectiu de millorar el valor afegit aportat als clients i la seva experiència d'usuari. Els projectes guanyadors van ser:

- Hotelverse, pel seu projecte Gemelos Digitales.
- Casa Batlló & Sofia Crespo, pel seu projecte Video Mapping Structures of Being.
- Telefónica, pel seu projecte Imaginémonos sin límites con Lang Lang. Un projecte conjunt amb Ericsson i Musion.



Through Sustainability

Atorgats conjuntament amb ONU Turisme, premien estratègies o accions concretes que evidencien el compromís de les organitzacions amb la sostenibilitat i la responsabilitat social corporativa. Els projectes guanyadors van ser:

- Ajuntament de Santa Susana, pel seu projecte Càlcul i Verificació (AENOR) de la petjada de carboni del sector turístic de Santa Susanna.
- Catalonia Hotels and Resorts pel seu projecte Juntos Llegamos más lejos.
- Club de Vela La Ballena Alegre, pel seu projecte Una experiència sostenible, els esdeveniments esportius com a eina de sensibilització medioambiental.

Through Research

Premien la recerca aplicada portada a terme tant des de l'àmbit acadèmic com des de l'empresarial, d'aquells estudis i/o accions concretes que ajudin a donar resposta als reptes que afronta el sector. Els projectes guanyadors van ser:

- EscapadaRural, pel seu projecte Observatori de Turisme Rural.
- Dr. Catheryn Khoo, Torrens University Australia, per Empowering Rural Women Tourism Entrepreneurs in Latin America with Digital Competencies.
- The Erasmus Knowledge Centre for Film, Heritage and Tourism (FIHETO).



Premis fora de concurs

Premi Els 3 Pioners

Aquest premi, creat conjuntament entre la CETT Fundació, la Fundació Jordi Comas Matamala i la Fundació Climent Guitart, reconeix aquelles persones o institucions que, des de qualsevol àmbit, han sigut precursors i han contribuït al desenvolupament i la millora del turisme de Catalunya. Així, cada fundació atorga un premi a les tres persones pioneres.

En aquesta edició, la CETT Fundació va lliurar el seu premi a la Sra. Carme Ruscalleda, xef i propietària del Restaurant Sant Pau a Sant Pol de Mar.

Nascuda a Sant Pol de Mar el 1952, Carme Ruscalleda s'ha convertit en una xef de referència a Catalunya, destacant per la seva innovació i la preservació de la cuina tradicional catalana, incloent-hi el vessant saludable. Va ser la primera a aconseguir 3 estrelles Michelin i en total n'ha sumat 7, obtenint en 2023 el reconeixement de doctora honoris causa per la Universitat de Barcelona.

Premi Mass Media del CETT

Atorgat al programa La Travessa de 3cat, Aguacate & Calabaza Films per donar visibilitat al bon turisme, la sostenibilitat, el patrimoni cultural i natural del país.

Premi Alimara CAT

Coorganitzat amb la Generalitat de Catalunya, va distingir a Cava Bertha pel seu projecte Enoturisme amb realitat virtual.



Premi de l'alumnat del CETT

Entre totes les candidatures presentades a concurs, l'alumnat del CETT va distingir la campanya del Cub de Vela La Ballena Alegre, Una experiència sostenible, els esdeveniments esportius com a eina de sensibilització mediambiental.

Premi Alimara Especial del CETT

Atorgat al Grup Julià, amb motiu dels seus 90 anys d'història i d'experiència en el turisme. El Grup Julià destaca per la seva capacitat d'innovació i adaptació, mantenint l'essència d'empresa familiar i una visió centrada en la perdurabilitat. Amb més de 1.400 persones empleades i una àmplia xarxa de col·laboradores, és un pilar clau en el sector, reconegut per la seva contribució al turisme i recentment incorporat a la Taula de Turisme d'Espanya.



**Diputació
Barcelona**

CETT Smart Tourism Summit Barcelona

Coorganitzat juntament amb la Diputació de Barcelona, el CETT Smart Tourism Summit s'erigeix com un entorn únic per compartir solucions pràctiques als reptes i les oportunitats que presenta el nou paradigma de la digitalització, la innovació i el màrqueting. En la seva primera edició, la temàtica central va estar "Tendències tecnològiques aplicades al customer journey del Turista". Així, a través de ponències de la comunitat experta i estudis de cas, s'exposen les fórmules d'adaptació als canvis tecnològics per oferir un costumer journey personalitzat i enriquidor.

La cita va fusionar l'esfera pública amb la privada a través de la participació institucional de ponents com Abigail Garrido, diputada delegada de Turisme a la DIBA; el Sr. Carlos Romero Dexeus, director d'investigació, desenvolupament i innovació de SEGITTUR; Anna Sánchez, cap de l'oficina de Màrqueting de la Diputació de Barcelona; i Eva Esplugues, del Consorci de Turisme; així com amb les intervencions d'Elena Muñoz (Only You Hotels), Toni Mascaró (eMascaró), Lluc Guarri (Roca Salvatella), Rafael Jorge (Growtur) i el professorat del CETT-UB.

El CETT Smart Tourism Summit Barcelona va presentar, en format de cimera, les tendències que marquen el full de ruta del sector a partir de projectes i casos diferencials, amb la innovació i la digitalització com a elements clau per a contribuir a la regeneració d'un sector turístic que fomenti pràctiques respectuoses amb el medi ambient i les comunitats locals.



Trobada Gastronòmica

Amb la Trobada Gastronòmica el CETT-UB s'ha convertit en un espai d'enllaç entre l'alumnat que es prepara per a formar part del sector gastronòmic i professionals de la cuina, el servei de restaurant i la recerca gastronòmica. Els seus objectius principals són viure la realitat de la gastronomia professional en un entorn pedagògic i posar l'alumnat en contacte directe amb l'activitat dels seus protagonistes.

L'edició de 2024, amb el títol "La intel·ligència artificial (IA) en la Gastronomia: Explorant l'impacte en el futur gastronòmic", va obrir el debat sobre com la IA s'ha convertit en una eina que pot ajudar a incrementar l'eficiència: des de la producció agroalimentària, passant per la indústria, els restaurants, així com les experiències turístiques. De la mateixa manera, va mostrar exemples d'aplicació existents i possibilitats futures.

La cita va comptar amb experts en cuina de diferents disciplines com Oriol Castro, xef del Restaurant Disfrutar; Lluc Guarro, Digital Business and Innovation Director de Roca & Salvatella; i Carles Gaig, propietari i cap de cuina de l'establiment familiar Can Gaig com a padrí, entre d'altres.

Més informació:

<https://www.cett.es/ca/landings/trobada-gastronomica>



Observatori CETT

Amb motiu de les eleccions al Parlament de Catalunya del passat 12 de maig, l'Observatori CETT 2024, amb el títol "Present i futur del turisme a Catalunya", va reunir representants de les principals forces polítiques amb representació parlamentària per debatre sobre el futur del turisme a Catalunya.

El turisme és un dels principals motors econòmics del país i un aspecte clau en la definició de la Catalunya del present i del futur. Per a poder tractar tots els temes que l'ocupen, el debat va constar de tres blocs: sostenibilitat i canvi climàtic, mobilitat i estructures, i imatge turística de la destinació. Així, es va aconseguir fer una imatge panoràmica al sector de cara a les eleccions.

Al debat van participar, en ordre de representació parlamentària, els i les següents portaveus:

- Eva Menor, Partit dels Socialistes de Catalunya
- Jordi Orobitg, Esquerra Republicana de Catalunya
- Joan Canadell, Junts per Catalunya
- Manuel Acosta, VOX
- Eloi Redón, Candidatura d'Unitat Popular
- Enric Barcena, Comuns Sumar
- José María Cano, Ciutadans
- Àngels Esteller, Partit Popular

Més informació:

<https://www.cett.es/observatoricett/ca/>



Esmorzars de Turisme

El 2022 el CETT i Foment van establir una col·laboració per promoure un turisme responsable, sostenible, innovador i connectat que aportí valor a la societat i salvaguardi la competitivitat i lideratge dels interessos empresarials dels sectors que conformen la cadena de valor. Així, conjuntament, celebren dos Esmorzars de Turisme a l'any.

Les sessions reuneixen la direcció, els comandaments intermedis i professionals experts d'empreses i administracions públiques i aborden temes lligats al desenvolupament del turisme, l'hoteleria i la gastronomia. Durant el curs 2023-2024 van tenir lloc dues trobades:

Quarta edició

La quarta edició dels Esmorzars de Turisme va tractar els desafiaments del sector turístic a Catalunya. La trobada va abordar qüestions com la millora de la mobilitat i connectivitat, tant a escala nacional com internacional, la gestió de l'estacionalitat turística i la professionalització, en un debat moderat pel doctor i director acadèmic de la Càtedra UB de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT, Eugeni Osácar.

Cinquena edició

La cinquena edició dels Esmorzars de Foment va destacar una aposta clara per la digitalització de les empreses turístiques, incloses les pimes, com també per la millora en la sostenibilitat del model turístic. La trobada va explorar casos d'èxit sobre com la tecnologia i la innovació transformen el turisme en una taula moderada director acadèmic de la Càtedra UB de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT, Eugeni Osácar.

Observatori Turisme Rural

L'Observatori de Turisme Rural (OTR) va presentar la seva investigació de 2023 en el marc del FITURNext, la plataforma de Fitur dedicada a la promoció de bones pràctiques turístiques. L'OTR és el projecte de recerca de turisme rural més gran d'Espanya, impulsat pel CETT-UB conjuntament amb EscapadaRural. La iniciativa aborda dues àrees de recerca: la demanda del viatger rural i l'oferta, a escala estatal, d'allotjaments rurals.

Els resultats d'aquest any indiquen que el turisme rural va viure un any de consolidació, assolint una penetració del 45%, la qual cosa suposa un creixement de 2,5 punts respecte a l'any anterior. L'informe destaca el potencial del turisme rural com a palanca per desestacionalitzar el turisme i per generar creixement econòmic a les destinacions.

D'altra banda, l'informe detecta sis tendències en el turisme rural: el seu ús com a complement vacacional, perspectives de creixement positives per al 2024, l'interès per a conèixer pobles i tradicions com a primera motivació, la cerca de confort amb extres, elecció com a turisme de refugi climàtic i propensió a reserves d'última hora.

Esdeveniments aollits al CETT



Reunió de membres afiliats de l'ONU Turisme

En el marc de la 121a sessió del Consell Executiu d'ONU Turisme, el CETT va acollir el dilluns 10 de juny la reunió Affiliate Members' Global Networking Session, de la qual la Maria Abellonet i Meya, presidenta del CETT, és membre de la junta directiva. Va ser una jornada dedicada al networking i l'intercanvi d'idees, projectes i coneixements amb altres membres afiliats de tot el món.

La jornada va comptar amb l'assistència de Ion Vilcu, director del departament de Membres Afiliats de l'ONU Turisme, i Mar de Miguel, presidenta de la Junta Directiva de Membres Afiliats. La cita va ser una ocasió per presentar el projecte del CETT-UB, amb especial focus en la recerca aplicada del CETT, la col·laboració públic-privada a través de la càtedra, i l'hotel universitari.



Presentació del Compromís Nacional per un Turisme Responsable

El CETT va acollir la presentació del Compromís Nacional per un Turisme Responsable, l'eina que permet implementar un nou model turístic ambientalment responsable, socialment just, territorialment equilibrat i re-connectat amb elements identitaris del país. A l'acte, la Sra. Marta Domènech Tomàs, directora general de turisme de la Generalitat de Catalunya -fins al setembre de 2024-, va exposar els punts principals de l'eina, així com els seus objectius principals: la lluita contra el canvi climàtic, la preservació de la biodiversitat, l'accés universal a les destinacions, la millora de la qualitat de l'ocupació i la descarbonització de l'economia.





10

CAMPUS CETT

MÉS QUE UN CAMPUS



Situat a la zona de Mundet de Barcelona, el Campus CETT té 33.637 metres quadrats i proporciona una experiència d'aprenentatge activa i única a l'alumnat:



- **Aules teòriques**

El CETT disposa de 30 aules teòriques, tres de les quals són polivalents, amb una capacitat mitjana de 40 alumnes.

- **Aules tècniques**

El centre disposa de 12 aules tècniques, d'ús específic tant per a la formació pràctica vinculada a la gastronomia i la restauració com per a la recerca. En destaquen l'Aula Cuina Dolça, diverses Aules Tecno-Culinàries, Aules Sommelier, l'Aula Sensorial, l'Espai Gastronòmic... a més del Taller de Restauració, el Taller de Cuina, l'Aula d'Elaboracions i l'Aula Oberta de Cuina.



- **Aules d'informàtica**

Es disposa de 4 aules d'informàtica, amb una capacitat total per a 86 alumnes.

- **Altres aules i espais**

Destaquen les Aules Cuina Demostració, l'Espai UB-Bu-llipèdia, l'Espai dels Sentits i l'Espai de Creativitat i Innovació.

- **Centre de Recursos**

Amb una sala de treball amb 23 ordinadors, una sala gran amb capacitat per a 100 persones i amb 12 ordinadors, i l'Espai Eidos, pensat per fomentar la creativitat. El portal de consulta està integrat al Centre de Recursos per a l'Aprenentatge i Investigació de la Universitat de Barcelona (CRAI). En aquests moments, des del Centre de Recursos Gaspar Espuña es pot accedir als serveis de consulta del CRAI, tant pel que fa a les cerques de bibliografia com als recursos i les revistes electròniques.



També acull les empreses pròpies d'aplicació del Campus CETT (Hotel Alimara Barcelona i Àgora BCN).

• **Serveis de restauració:**

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

• **Altres espais:**

- Sales de tutorització per a estudiants
- Sales de professorat



EL CAMPUS CETT
33.637 m²
 CETT + Àgora + Hotel Alimara

Empreses d'aplicació

El Campus del CETT-UB és únic en l'àmbit internacional perquè integra diverses empreses pròpies del CETT implicades estretament amb el projecte formatiu. Una de les principals raons de ser d'aquests centres d'aplicació i transferència de coneixement és donar suport a l'aprenentatge i facilitar que l'alumnat faci part de la seva formació pràctica en aquestes empreses.

En aquests centres d'aplicació i transferència de coneixement, els responsables dels diferents departaments tenen la funció paral·lela de fer de tutors d'aquesta formació per completar el projecte pedagògic del CETT.

- 1- Hotel Alimara
- 2- Residència Àgora

HOTEL ALIMARA

Situat al Campus CETT, l'Hotel Alimara és un hotel de 4 estrelles integrat al Campus CETT com a hotel universitari.

Posicionat en el Top Ten d'Hotels MICE (Meetings Incentives Conferences Events) de Barcelona, ofereix a la seva clientela experiència i qualitat en tots els seus serveis. Disposa d'unes grans instal·lacions, amb jardí, terrassa i salons per a tot tipus de serveis.

Creat l'any 1995, l'Hotel Alimara té 156 habitacions exteriors, 16 de les quals són junior suites. Les seves sales de reunions (fins a 20) tenen una gran capacitat i versatilitat, ja que es poden adaptar a reunions de 560 persones, mentre que als seus salons es fan reunions i banquets de tot tipus.



Experiències per a la comunitat

- **Rebranding.** L'Hotel Alimara ha executat un rebranding, tan físic com digital, que el posiciona com un hotel universitari de referència, que impulsa el talent en turisme i hoteleria, i que alhora impacta en els hostes a través d'experiències memorables. Aquests canvis s'han materialitzat en forma d'un renovat codi gràfic, una nova web, i un manifest que vertebrin la nova etapa de l'Hotel Alimara.
- **Nous espais d'innovació.** L'hotel ha renovat un dels seus espais de reunions per crear els CETT Living Labs, noves sales modulars destinades a reunions corporatives i a ser escenari de les accions de l'hotel universitari, que substitueixen a l'antic saló Barcelona. Els nous espais busquen crear un ambient que fomenti l'interacció i estan equipats digitalment amb les últimes solucions audiovisuals.
- **Wedding Night.** Es va celebrar al mes d'octubre una nova edició del showroom de bodes de l'Hotel Alimara que mostra tota l'oferta de l'establiment per organitzar un casament. Durant la jornada, les persones interessades van visitar els salons i el jardí vestits per un casament, i van degustar plats dels menús per celebracions. Tot en un ambient relaxat amb sessió de DJ, en el que també van poder conèixer possibles partners en un minimarket de fotògrafs, floristeria o pastisseria.



• **Les Nits a la Fresca.** Durant el mes de juliol, l'Hotel Alimara va proposar una experiència gastronòmica única acompanyada de música en directe. Combinant artistes que fusionaven el soul, l'R&B o la rumba, les Nits a la Fresca són un esdeveniment que convida a celebrar qualsevol ocasió especial.

• **Ioga Alimara.** Aquesta iniciativa ofereix als hostes de l'hotel una classes de ioga gratuïtes. Les sessions les instrueix el professor Xevi Dorca, titulat en ioga Hatha Vinyasa, cada divendres, de 8 a 9 del matí per a tots els clients de l'hotel i professionals del Campus CETT.



Hotel Universitari

Learning pills

Les Learning Pills, o càpsules formatives, ofereixen a l'alumnat del CETT l'oportunitat de passar un breu període de temps (entre 2 i 4 hores) com a observadors a l'hotel, sota la supervisió d'un responsable designat. Aquesta estratègia consisteix a "aprendre mirant" i consta d'un període de formació en què l'alumnat té l'oportunitat d'observar un professional de l'Hotel Alimara durant la seva jornada laboral que li permet familiaritzar-se amb les tasques i aprendre a través de l'observació.



Recerca a l'hotel universitari

- **Primera publicació científica.** El Dr. Oriol Anguera-Torrell, professor i investigador del CETT, i el Dr. Juan Luis Nicolau, de Virginia Tech, han publicat a la revista International Journal of Hospitality Management el primer article enmarcat dins el projecte d'hotel universitari. La publicació qüestiona l'eficiència de la gestió del preu dels esmorzars a la indústria hotelera i aporta solucions per dinamitzar els serveis hotelers més enllà de la restauració.
- **Projectes Gastrosense.** El Restaurant Summum ha estat un dels escenaris principals de l'innovador projecte Gastrosense, un pioner estudi que revoluciona l'experiència gastronòmica integrant neurociència, tecnologia i disseny multisensorial. Examinant aspectes claus com la il·luminació, la decoració i la distribució d'ambients i espais, el projecte busca optimitzar al màxim l'experiència de clien al sector de la restauració.





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

- El curs 2023-2024 la Residència Àgora BCN va assolir 397 residents. D'aquests, el 48,61% eren residents de curs complet i un 51,38% de curta estada.
- La taxa d'ocupació anual de la residència ha estat del 85,45%.
- Durant el curs 2023-2024, s'han invertit més de 330.000 euros per a la millora de les seves 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 estança confortable.

Gràcies als serveis i equipaments d'alta qualitat que s'hi ofereixen, els residents poden centrar-se en l'èxit dels estudis: menjador amb una oferta gastronòmica variada i equilibrada, zones comunes, gimnàs, sales polivalents, sala d'estudi, sala d'ordinadors, jardí i àrea d'esports, entre d'altres.

Com a empresa pròpia d'aplicació pràctica de l'aprenentatge del Campus CETT, Àgora BCN contribueix al desenvolupament de coneixement expert que es transfereix a l'alumnat i al sector empresarial.



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.
- **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 del Campus CETT i amb senyalització de la festivitat als espais físics.
- **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

CONNECTANT TALENT



CETT Alumni és una xarxa de professionals del sector turístic, gastronòmic i hotelier amb un nexa comú: el CETT. És un punt de trobada per a tot l'antic alumnat del CETT.

Els seus principals objectius són:

- **Promoure el permanent desenvolupament professional** de les persones associades a tots nivells. Així se'ls afavoreix l'accés al món laboral, la promoció professional i la formació contínua.
- **Fomentar la creació d'un marc idoni per a l'intercanvi dels coneixements i experiències** entre l'antic alumnat; oferint-los CETT Alumni com a nexa d'unió que assegura un espai comú de coneixement compartit i creixement mutu.
- **Facilitar l'aprenentatge constant i el networking** a través de l'acompanyament professional, activitats, esdeveniments, mentoring, contactes amb empreses col·laboradores, entre altres. CETT Alumni vol ser un centre d'opinió i influència sobre l'entorn turístic, hotelier i gastronòmic.
- **Establir acords** amb altres entitats, afavorint sinèrgies que generin valor a l'antic alumnat associat.

Junta directiva de CETT Alumni

Presidenta

Anna Albuixech Vila. Directora general de Ohla Boutique Hotels

Vicepresident

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

Tresorera

Elisabet Ferrer Fernández. Directora general del CETT

Secretari

Álvaro Arrieta Valle. Director del Màster Oficial de Direcció Hotelera i de Restauració

Vocals

- Pol Payet San Cristóbal. Business Development at Comercia Global Payments | Acquiring, ePayments & Digital Transformation
- Roger Massana Ventura. Responsable d'Investigació, Innovació i Desenvolupament Culinari a UDON
- Miriam Sánchez-Arévalo Yáñez. Directora d'operacions a Camarasa Fruits (fins a meitat d'any)
- Cristina Marín del Hierro. Coordinadora d'esdeveniments a Grup Eventoplus (fins a meitat d'any)

Xifres de CETT Alumni


+ de 22.000
 Alumni
486 Alumni
 Premium



Activitats

El CETT Alumni organitza diferents activitats durant tot el curs escolar, del 2023-2024 destaquen les següents:

CETT Alumni Talks

Al mes d'abril la comunitat Alumni va participar en la sessió "Els perfils professionals, la clau de l'elecció", del Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques. Així, Víctor Herrera, Jesús Chavez, Ariadna Poch i Adriana Tomás van compartir amb l'alumnat de primer i segon la seva trajectòria professional i van oferir consells i recomanacions.

Afterworks Alumni

Al mes de juliol es va celebrar l'afterwork CETT Alumni a l'Ohla Eixample sota el títol Vols aprendre dels errors? Va ser una oportunitat única enfocada a l'aprenentatge a través dels errors de la mà de grans ponents com Joan Biel, director d'operacions de Sensacions Gastronomy & Emotions; Montserrat Anda, CEO de Barcelona Art of Travel; i Eduard Baviera, director i fundador de ThinkPaladar – Food Delivery Growth.

La seva experiència i saviesa va oferir una nova perspectiva sobre el món professional i personal, i va demostrar la qualitat i valor de la comunitat d'antic alumnat. A més, va ser una ocasió per crear noves connexions de networking que portaran a futures col·laboracions i amistats.

Reviu l'Afterwork:

https://youtu.be/NzP2U_3wFv8

Iniciatives de servei i visibilitat

Workshop circuit

CETT Alumni va proporcionar un Workshop Circuit online sobre Intel·ligència Artificial aplicada als sectors del turisme, hoteleria, restauració, oci i esdeveniments. Així, va incloure 3 sessions, cadascuna d'elles enfocada al seu respectiu sector.

CETT Wanderlust

El curs 2023-2024 es van recuperar els CETT Wanderlust, una iniciativa d'entrevistes a alumni residents a l'estranger. L'acció es va dur a terme amb tres exalumnes:

- Victor Laiseca, Alumni del Grau de Turisme i del Tècnic de Cuina-Gastronomia i Serveis de Restauració, director of Mixology at Iberostar Group i Entrepreneur a Mèxic.
- Marina Perez Gamisel, Alumni del Grau de Turisme, agent de viatges a Wakea TravelCat i resident a Austràlia en el moment de l'entrevista.
- Adid Noe Martínez, Alumni del Màster Universitari de Direcció d'Empreses turístiques, housekeeping manager a The Beekman, Thompson Hotel (Nova York).

Alumni del mes

Aquesta iniciativa va destacar 8 Alumni durant el curs 2023-2024.

- Novembre 2023: Miriam Roig, revenue manager a HotelsDot. Alumni del Grau de Turisme i del Màster Universitari de Direcció Hotelera i de Restauració.
- Desembre 2023: Josep Juhé, sommelier guanyador del VIII Ruinart Sommelier Challenge. Alumni del Diploma Superior de Sommelier.
- Gener 2024: Pau Sintès, emprenedor i guanyador de l'European Young Chef Award 2022. Alumni del Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques.
- Febrer 2024: Montse Juvés, responsable de revenue i del desenvolupament del negoci d'estades curtes de RESA. Alumni del Grau de Turisme i del Màster de Gestió d'Empreses Turístiques.
- Març 2024: Núria Martínez, events manager a Aticco. Alumni del Grau de Turisme.
- Abril 2024: Eduard Baviera, CEO de ThinkPaladar. Alumni del Màster Universitari de Direcció Hotelera i de Restauració.
- Maig 2024: Vicenç Fernández, director del Càmping Bella Terra de Blanes. Alumni del Tècnic d'Empreses i Activitats Turístiques
- Juny 2024: Maria Izabela Papurica, Chargeback a Visa.gov. Alumni del Grau de Turisme.

Xerrades Alumni

Membres d'Alumni del Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques comparteixen la seva experiència, els seus aprenentatges i donen consells a l'alumnat:

- Víctor Herrera – Cuina justa – director d'Operacions Fundació Cassià
- Jesús Chavez – Hotel Intercontinental – Pastry Chef
- Ariadna Poch – Turróns i Mel Alemany – Responsable de Qualitat
- Adriana Tomás – An Grup – Tècnic en Seguretat Alimentària i Sostenibilitat

Articles i contingut d'interès

- Josep Juhé, Alumni del Diploma Superior de Sommelier, ens va fer una recomanació de vins per Nadal: "Experiència sensorial que transformarà les nostres celebracions nadalenques!".
- Pau Sintès, Alumni del Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques, ens va explicar amb un vídeo com fer un "Tortell de Reis".

Assemblea anual d'Alumni

L'Assemblea anual d'Alumni, amb la participació dels membres de la junta directiva i els Alumni Premium, va abordar les estadístiques i la memòria anual de les activitats del curs. De la mateixa manera, es van presentar les noves iniciatives a implementar i es va compartir la visió de futur de CETT Alumni.

D'altra banda, va reafirmar els seus objectius: aportar major valor a la comunitat, potenciar el desenvolupament del talent i consolidar un espai de reflexió, diàleg i intercanvi de perspectives sobre el sector.

Difusió pròpia

CETT Alumni disposa de la seva xarxa de difusió d'informació (activitats, actes i trobades, networking, propostes formatives, ofertes laborals...) per l'alumnat associat, destinada tant a potenciar la relació entre l'antic alumnat del CETT com a la creació d'una xarxa de professionals del sector.

A les seves xarxes socials, s'ha aconseguit un increment de seguidors respecte al curs passat, assolint les següents xifres a finals del curs 2023-2024:



PRESÈNCIA PÚBLICA I COMUNICACIÓ

L'EMPREMTA CETT
MÉS ENLLÀ DE LES AULES





El CETT disposa d'una àmplia presència pública gràcies als seus diferents actes i esdeveniments, així com per la tasca dels i les professionals de l'equip, que aporten contingut rellevant i expert per al sector del turisme, l'hoteleria i la gastronomia.

Presència als mitjans

Pel que fa a la presència als mitjans de comunicació, el CETT ha consolidat la qualitat de les aparicions per obtenir ressò en mitjans de referència. La repercussió mediàtica ha tingut lloc tant en mitjans especialitzats en els àmbits del turisme, l'hoteleria i la gastronomia com en mitjans de caràcter generalista.



IMPACTES A PREMSA

285 online i escrita
el curs 2023-2024

ara.cat

el Periódico



tve



PUBLICACIONS PER CANAL

205

premsa
online

78

premsa
escrita

PUBLICACIONS PER TEMÀTICA

145

Turisme i
Hoteleria

78

Cuina i
Gastronomia

3

Màrqueting i
Esdeveniments

19

altres

Titulars destacats

- “Reconeixement a Carme Rusalleda als CETT Alimara”, La Vanguardia. Impacte amb relació a la 39a edició dels Premis CETT Alimara.
- La llivienca Maria Abellanet i Meya, entre els 150 professionals més influents en el sector del turisme estatal, Ajuntament de Llívia. Article protagonitzat per la Dra. Maria Abellanet i Meya, directora del CETT, en ser escollida, per tercer any consecutiu, entre els i les 150 professionals més influents en el sector del turisme estatal. <http://llivia.org/cat/noticies/la-llivienca-maria-abellanet-i-meya-entre-els-150-professionals-mes-influents-en-el-sector-del-turisme-estatal.html>
- “El sector turístico pide una hoja de ruta para avanzar en la transición sostenible”, Europa Press. Impacte amb relació al quart Esmorzar de Foment. <https://www.europapress.es/catalunya/noticia-sector-turistico-pide- hoja-ruta-avanzar-transicion-sostenible-20240603115847.html>
- “Seis tendencias en el turismo rural que han llegado para quedarse”, Hosteltur. Impacte en relació amb l'Informe de Turisme Rural. https://www.hosteltur.com/161664_seis-tendencias-en-el-turismo-rural-que-han-llegado-para-quedarse.html
- “Marta Cortizas, Millor Sommelier de Catalunya 2024”, La Manyana. Impacte amb relació al premi a l'alumne del CETT Marta Cortizas. <https://lamanyana.cat/marta-cortizas-de-can-roca-millor-sommelier-de-catalunya/>
- Eugeni Osácar ens trasllada als escenaris en els quals s'ha rodat ‘El 47’ https://www.ondacero.es/emisoras/catalunya/noticies/2509-ciutat-dia-espectador_2024092566f40fa8fc-f7b30001410a2f.html



El sector turístico pide una hoja de ruta para avanzar en la transición sostenible



Europa Press Catalunya
Publicado lunes, 3 junio 2024 11:58
BARCELONA 3 Jun. (EUROPA PRESS) -

Marta Cortizas, de Can Roca, millor sommelier de Catalunya



Xarxes socials

Les xarxes socials són un altaveu per arribar als diferents públics del Campus CETT.

Aquest curs 2023-2024, com a novetat, hem implementat un programa d'ambaixadors/es, InfluenCETT, que transmet al dia a dia del campus des del punt de vista de l'alumnat. Adriana Collado, alumna del Grau de Turisme, i Jimena Ramos, alumna del Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques ens han acompanyat en aquest camí donant per donar veu a l'alumnat del Campus CETT.



Acords i participacions

Renovació de l'acord amb la Diputació de Barcelona

El 25 d'abril es va procedir a la signatura del nou conveni amb la Diputació de Barcelona (DIBA). Aquest acord dona continuïtat al compromís iniciat en 2022 d'impulsar conjuntament projectes per promoure la professionalització i coneixement dintre del sector turístic, així com la promoció del turisme gastronòmic.



Clúster AMBIT

El CETT i el Clúster AMBIT, l'entorn en què professionals i empreses de l'hàbitat i contract comparteixen inquietud i col·laboren en activitats i projectes, van signar un acord de col·laboració per impulsar un sector turístic, gastronòmic i hotelier més sostenible.

Mujeres en Gastronomía

El CETT i Mujeres en Gastronomía, un moviment col·laboratiu que impulsa la visibilitat de les dones en la gastronomia, han signat un acord per potenciar el talent femení i garantir la igualtat en el sector gastronòmic.

Renovació del conveni de la Càtedra UB de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT

Noves formacions curtes per Tourism Online Academy

En continuïtat de l'acord del CETT amb la Tourism Online Academy per oferir cursos a la plataforma educativa creada per ONU Turisme, el CETT va crear tres noves formacions en línia gratuïtes i subtitulades a l'àrab.

- Estratègies de venda, gestió dels canals de distribució i la reputació online hotelera.
- Seguretat i higiene dels aliments, manipulació d'aliments, APPCC, tipus i mètodes de cocció.
- Talls de cuina, fons i sofregits bàsics de cuina.

Activitat Institucional



Participació al Congrés Girocamping PRO

La Dra. Maria Abellanet i Meya, presidenta del CETT, va participar en una taula rodona sobre l'encaix entre l'oferta i la demanda dels professionals en el sector turístic emmarcada en el congrés Girocamping PRO. Per la seva banda, Javier de Diego, Corporate and Career Services Director del CETT, va donar la ponència "El talent com a valor diferencial de negoci". El congrés va posar de manifest els esforços gironins per desestacionalitzar el turisme i millorar la seva sostenibilitat.

Membres de l'Acte de reconeixement de les càtedres de la UB

La Dra. Maria Abellanet i Meya i el Dr. Eugeni Osàcar van assistir a l'acte de reconeixement de les càtedres de la UB, que va reconèixer la contribució d'aquestes a la docència i la recerca.

Participació al Tourism Innovation Summit – Sevilla

La Dra. Maria Abellanet i Meya, presidenta del CETT, va ser la moderadora de la taula rodona "El turismo en una dimensió global" on es va analitzar com les tendències internacionals, la cooperació entre destinacions i la gestió de crisi influeixen en el turisme mundial.

El Sr. Carles Vilarubí visita el CETT

El president de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia (ACGN), el Sr. Carles Vilarrubí, va fer una visita a les instal·lacions del CETT-UB per tal de conèixer el projecte educatiu.





La Sra. Maria Eugenia Gay visita el CETT

La tinenta d'alcalde de l'Ajuntament de Barcelona, Maria Eugenia Gay va visitar el CETT al mes de gener i va destacar "El vostre lideratge, innovador i transformador, us ha convertit en un agent de canvi en el sector i en un referent en la formació de les noves generacions".

Visita de l'equip de l'Ajuntament de Barcelona

El mes de febrer el nou equip de l'àrea d'economia i promoció turística de l'Ajuntament de Barcelona visitar el CETT amb l'objectiu de reafirmar el compromís del CETT amb i la importància de la formació. Així, es van reunir amb la Dra. Maria Abellanet, presidenta del CETT, i l'Elisabet Ferrer, directora general.

Homenatge al Sr. Narcís Coll i Frigola per més de 50 anys de contribució al CETT

El mes de març es va celebrar un acte homenatge al Sr. Narcís Coll i Frigola, soci del CETT, qui va deixar el seu càrrec com a conseller del CETT en favor de la seva neta Maria Coll Barneda. Vinculat al naixement i creixement del centre al costat de Gaspar Espuña, el Sr. Coll ha estat un exemple d'integritat, saviesa, vocació de servei i generositat. Amb una dilatada trajectòria al sector turístic, tant des del vessant privat com públic, deixa en el CETT una gran empremta, sobretot en la preservació dels valors del centre.

El Sr. Mateu Hernández visita el CETT

El mes d'abril, el director general de Turisme de Barcelona, el Sr. Mateu Hernández, va visitar el CETT amb la Dra. Maria Abellanet i Meya, presidenta, i l'Elisabet Ferrer, directora general. Conjuntament, van abordar eixos de treball com el turisme literari, la promoció de Barcelona com a ciutat acadèmica o els grans esdeveniments.



El CETT participa en el 12è Congrés Mundial de Turisme de Neu, Muntanya i Benestar

La Dra. Maria Abellanet i Meya, directora del CETT, va posar en relleu la importància de la formació per a afrontar els reptes del turisme en el 12è Congrés Mundial de Turisme de Neu, Muntanya i Benestar, organitzat pel Govern d'Andorra i ONU Turisme en col·laboració del Comú d'Encamp.

El CETT recolza Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025

La Dra. Maria Abellanet i Meya, presidenta del CETT, i Nan Ferreres, directora de l'Escola Tècnica Professional, va assistir a l'esdeveniment de sortida de la campanya d'adhesions al projecte Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia 2025 en representació del centre. Així, fan refermar el suport a aquesta iniciativa i el reconeixement del valor de la gastronomia catalana, una part essencial del nostre model turístic per la seva excel·lència, innovació i autenticitat.

Visita al Consolat General de la República Popular de la Xina a Barcelona

Amb l'objectiu de cultivar la relació entre el CETT i el cos consular xinès habilitat a Barcelona, la Dra. Maria Abellanet i Meya i David Peguero es van reunir amb la delegació consular de la República Popular de la Xina, representada pel cònsol general en funcions, el Sr. Hu Aimin, i la cònsol en educació, la Sra. Zhang Yan. A la reunió es van tractar temes d'interès per l'alumnat xinès que forma part de la comunitat CETT.

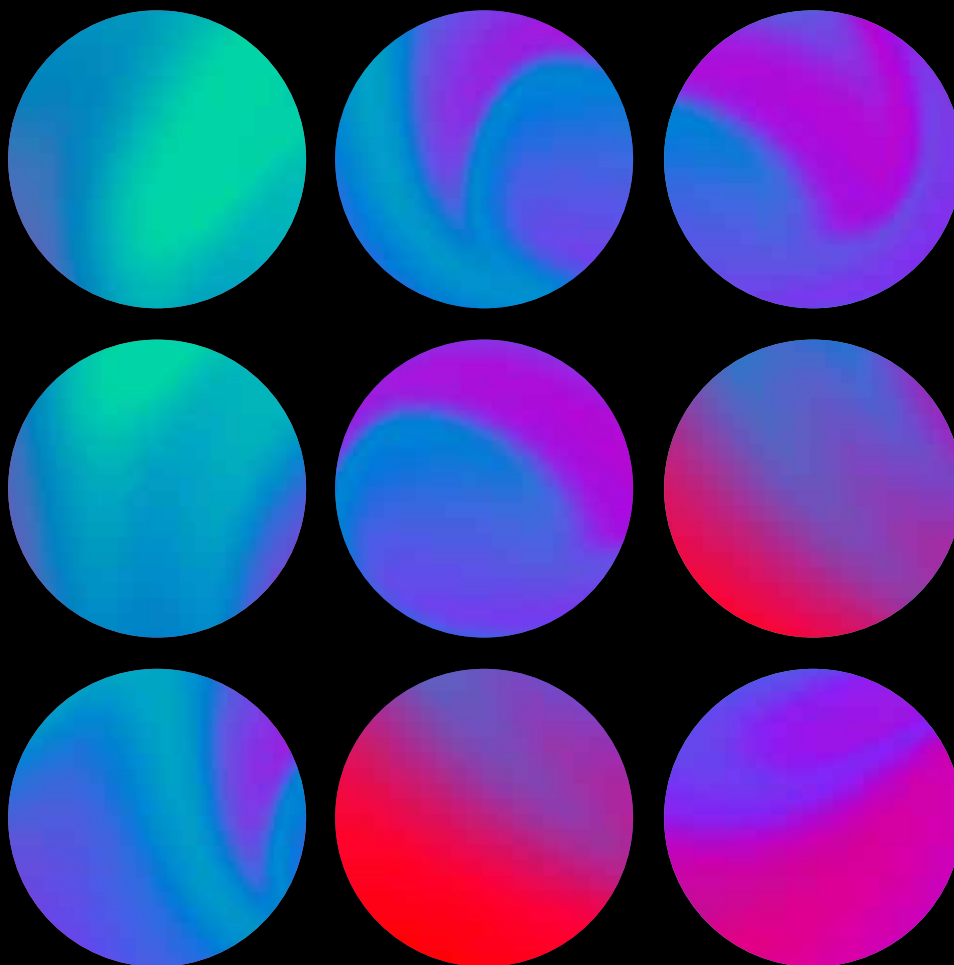


Visita al Cònsol General de la República de Corea

El Cònsol Genral de la República de Corea a Barcelona, Young-Hyo Park, va rebre a casa seva a la directora general del CETT, Elisabet Ferrer; el director de desenvolupament corporatiu, David Peguero; la coordinadora de programes internacionals, Sol Curin; i el professor Bernat Plana. Aquesta visita va tenir com a objectiu enfortir les relacions i col·laboracions amb el consolat de Corea.

Homenatge al Dr. Juan Tugores Ques

Amb motiu de la jubilació del catedràtic del Departament d'Economia de la Facultat d'Economia i Empresa, i rector de la Universitat de Barcelona entre el 2001 o el 2005, la universitat va organitzar un acte homenatge el 13 de setembre, que va comptar amb la participació de la Dra. Maria Abellanet i Meya, presidenta del CETT, qui també va participar de la redacció del llibre homenatge al Dr. Juan Tugores.



Barcelona School
of Tourism, Hospitality
and Gastronomy



www.cett.cat

Av. Can Marcet 36-38 08035 Barcelona

Tel. +34 934 280 777

cett@cett.cat