



Fundació

MEMÒRIA D'ACTIVITATS
FUNDACIÓ GASPAR ESPUÑA-CETT

des de l'1 de setembre de 2020
fins al 31 d'agost de 2021

ÍNDEX

PRESENTACIÓ	3
INTRODUCCIÓ SOBRE L'EXERCICI 01/09/20– 31/08/21	4
ACTIVITATS REALITZADES	5
1. Coneixement	5
1.1 Càtedra UB de turisme, hoteleria i gastronomia CETT	5
1.1.1 Turisme i Ciutat Educadora	6
1.1.2 Indicadors de sostenibilitat turística en destinacions urbanes	7
1.1.3 III CETT Smart Tourism Congress Barcelona	9
1.1.4 Creació de nous imaginaris turístics a partir de les indústries creatives	15
1.1.5 Barcelona, ciutat gastronòmica	16
2. Beques, ajuts i donacions	18
3. Premis	21
4. Altres Accions	25
5. Àgora Barcelona	26
6. La Fundació i la Responsabilitat social	31

PRESENTACIÓ

La Fundació Gaspar Espuña-CETT va ser creada pel Sr. Gaspar Espuña l'any 2000 per tal de garantir i promoure la filosofia que sempre ha caracteritzat el CETT. Es tracta d'una fundació privada, inherent al CETT, oberta, creativa i motor de la pròpia activitat del centre. Té un fort compromís de responsabilitat social que vetlla per estendre al grup d'empreses del CETT, de la que participa, i a les diferents accions que emprèn.

Des del seu inici, la Fundació compta amb el suport incondicional dels professionals del sector i de les institucions, marcant una manera de fer, base de la seva filosofia. Una filosofia basada en tenir cura de formar bons professionals en actituds i aptituds; respondre a les necessitats del sector i la comunitat acadèmica i, en definitiva, servir al país. Tres eixos fonamenten les seves accions: la identitat, la reinversió de la totalitat dels beneficis del CETT i l'ajut als estudiants que ho necessiten, a través de beques.

Conscients del compromís tant educatiu com social, el Patronat de la Fundació té la responsabilitat de mantenir, consolidar i, fins i tot, ampliar els principis fundacionals i les línies d'acció, adaptant-los als nous temps, i contribuir al desenvolupament de les persones, de la societat i del país.

La Fundació té per OBJECTE, segons l'article 3r dels seus Estatuts:

- Promoure la formació turística i hotelera.
- Investigar sobre aspectes econòmics, socials, tecnològics i de qualsevol altra natura relacionats amb el turisme i l'hoteleria.
- Assessorar entitats públiques o privades, nacionals o internacionals, en els plans, processos i activitats turístiques i hoteleres.
- Concedir ajuts i/o beques d'estudi a les persones que, demostrant capacitat i vocació en el sector turístic, disposin de mitjans econòmics o tecnològics limitats.
- Participar en qualsevol projecte o activitat que tingui relació amb l'hoteleria i el turisme, i en concret, participar amb la Universitat de Barcelona i amb l'entitat "Estudis d'Hoteleria i Turisme CETT, S.A." en el desenvolupament de l'Escola Universitària d' Hoteleria i Turisme CETT.
- Participar i/o col·laborar en qualsevol projecte i/o activitat amb entitats o empreses que tinguin relació amb el sector turístic i hotelier.
- Desenvolupar i gestionar col·legis majors, residències d'estudiants i/o professors, albergs de joventut o altres establiments similars.

L'exercici social de la Fundació Gaspar Espuña-CETT s'inicia el dia 1 de setembre del 2020 i finalitza el 31 d'agost del 2021.

INTRODUCCIÓ SOBRE L'EXERCICI 01/09/20– 31/08/21

Abans d'entrar en el desenvolupament de les diferents activitats dutes a terme, cal fer constar que durant aquest curs 2020/2021 la Fundació Gaspar España-CETT ha procedit a mantenir l'aplicació del Pla Estratègic aprovat pels patrons el 13 de gener de 2010, actualment vigent per acord del Patronat:

- ✓ Consolidar la Fundació Gaspar España-CETT, d'ara endavant CETT Fundació, com a garant de les activitats del Grup i les pròpies fetes en el marc dels principis i valors d'aquesta (participació de la direcció de la Fundació al Consell de Direcció del Grup d'empreses del CETT; el seguiment dels indicadors del Grup,...).
- ✓ Proporcionar al grup noves idees i projectes i suport per al seu desenvolupament per enfortir la seva diferència respecte a la competència i posicionar les seves activitats com a entitat de referència.
- ✓ Assegurar la seva pròpia viabilitat i la captació de recursos addicionals per afrontar els seus compromisos i donar suport al grup.
- ✓ Dinamitzar la pròpia activitat de la Fundació (a través de la convocatòria anual de diferents concursos i premis anuals com el Premi al millor projecte de final de Cicles de Grau Superior en Turisme i Hoteleria de l'ETP; els Premis als millors treballs de recerca de Batxillerat, en Turisme, de Catalunya, Premis als millors treballs de final de Grau de l'EUHT CETT-UB i el Concurs de Projectes emprenedors en el sector turístic.
- ✓ Potenciar les accions de sensibilització social del Comitè de Responsabilitat Social Empresarial, impulsades per la Fundació en diverses campanyes de diverses ONG's o Fundacions.
- ✓ Implantar el Pla Estratègic d'Àgora BCN 2018-2023.

Participació en organismes internacionals:

- ✓ La Fundació segueix associada a l' OITS (*International Sustainable Tourism Organization*) amb seu a Brussel·les.

Signatura de convenis:

El dia 15 de setembre de 2020 la Fundació Gaspar España, juntament amb Estudis d'Hoteleria i Turisme CETT, van signar un conveni de col·laboració amb la Fundació Trams, per tal de potenciar fonamentalment el desenvolupament de la innovació a l'educació, així com potenciar accions de recerca, formació i difusió de les metodologies en l'àmbit educatiu, objectius comuns a les tres entitats.

ACTIVITATS REALITZADES

El detall de les activitats realitzades, dins les línies d'acció de la Fundació Gaspar Espuña- CETT entre l'1 de setembre de 2020 i el 31 d'agost de 2021 és el següent:

1. Coneixement

Les activitats realitzades el curs 2020/2021 per fomentar un major coneixement turístic han estat les següents:

1.1 Càtedra UB de turisme, hoteleria i gastronomia CETT

L'Ajuntament de Barcelona, mitjançant la Regidoria d'Empresa i Turisme, el CETT i la Fundació Gaspar Espuña-CETT van signar l'addenda anual per impulsar la Càtedra UB de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT, la primera càtedra d'aquestes característiques de Barcelona i de l'Estat, que té com a objectiu promoure el posicionament acadèmic de la ciutat en els àmbits de turisme, hoteleria i gastronomia i aconseguir una posició de lideratge internacional.

La Càtedra és concebuda com una plataforma de coneixement i d'innovació que contribueix a la generació de valor al sector turístic i a la societat. La principal missió de la Càtedra és connectar el talent, els coneixements i els recursos en Turisme, Hoteleria i Gastronomia entre la Universitat, l'Administració i el sector empresarial per a desenvolupar mecanismes que estimulin la millora de la competitivitat i la sostenibilitat turística, amb la realització de projectes de I+R+D, activitats de formació, i també accions de difusió i transferència del coneixement.

Per a vehicular el treball de la Càtedra, tant pel que fa a la recerca i investigació, com pel que fa a transmissió i difusió de coneixement i projectes tangibles que vulguin incidir en la realitat del sector turístic, s'han definit quatre grans projectes que, actuant com a línies temàtiques, estructuraran les diferents tasques de la Càtedra.

Les línies temàtiques i projectes són:

- Turisme i Ciutat Educadora
- Indicadors de Sostenibilitat Turística en Destinacions Urbanes
- *Smart Tourism Congress* Barcelona CETT
- Barcelona ciutat gastronòmica

Relació d'accions realitzades per part de les línies de recerca de la Càtedra UB de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT 2020-2021:

1.1.1 Turisme i Ciutat Educadora

L'any 2020 va suposar la finalització del projecte de la **Xarxa Temàtica de la Red Estatal de Ciudades Educadoras (RECE)** que va portar per títol: ***Ciudad Educadora y Turismo Responsable. El patrimonio como valor identitario de una ciudad***. Una xarxa de treball entre tècnics de turisme i d'educació de diferents ciutats espanyoles que es va renovar l'any 2018 després d'un període de treball previ i inicial de dos anys.

En aquesta fase de tancament, emmarcada a finals de 2019 i a inicis de 2020, les tasques realitzades per l'equip de treball van estar enfocades a la preparació d'un llibre recopilatori del projecte i d'una presentació de síntesi de resultats en format de ponència i taula rodona del període corresponent 2018-2020. Els materials van ser publicats en format paper i digital, i exposats en el marc de XIV *Encuentro de la Red Estatal de Ciudades Educadoras (RECE)* que es va celebrar a Sevilla els dies 11, 12 i 13 de març de 2020. Un esdeveniment biennal amb l'objectiu de compartir els treballs realitzats per les diferents xarxes de treball que conformen les ciutats adherides a la RECE. A més, de cara a aquesta trobada, també es va enregistrar un vídeo explicatiu de la feina realitzada protagonitzat pels integrants de l'equip de treball i les ciutats, així com la confecció de materials informatius (fulletons, tríptics i murals) adreçats a un estand expositiu de la seu de l'esdeveniment.

El projecte es tanca doncs amb la producció de diferents materials que han contribuït a reflexionar i repensar sobre les polítiques educatives i de turisme existents a les 16 ciutats que hi han format part. En aquest sentit, al llarg dels dos anys de treball, s'han creat **pautes i manuals recopilats en 3 informes** que han ajudat a les ciutats a entendre l'activitat turística des d'una perspectiva pedagògica i educativa, i que al mateix temps uneixi els interessos de residents, visitants i administracions de manera transversal posant especial èmfasi en el patrimoni local com a part de l'èxit turístic.

A mode resum, les tres fases de treball integrades en aquests dos anys i exposades en la trobada de tancament, es sintetitzen amb les diferents temàtiques, *outputs* i materials creats següents:

- Fase 1 (febrer 2018 - setembre 2018).
 - Temàtica tractada: Percepció del fenomen turístic a les ciutats educadores a partir de la visió de la ciutadania
 - **Output:** Eina metodològica en format entrevista per conèixer la percepció del turisme per part dels agents locals.
 - Materials creats: Informe metodològic 1 - Punt de llibre de la xarxa
- Fase 2 (setembre 2018 - abril 2019).

- Temàtica tractada: Informació d'acollida i atenció com a acompanyament pedagògic de l'experiència i de coneixement de la ciutat educadora
- *Output*: Guies per a la creació d'eines de mediació del patrimoni
- Materials: Informe metodològic 2 – Infografies de mediació
- Fase 3 (abril 2019 – setembre 2019).
 - Temàtica tractada: Disseny de propostes turístico-educatives per fomentar una bona convivència
 - *Output*: Instrument pràctic i procedimental per a l'elaboració de propostes turístico-educatives
 - Materials: Informe metodològic 3 – il·lustració mural dels valors de la xarxa

Recalcar finalment el valor de la realització d'aquest projecte. S'ha pogut constatar que les ciutats que aposten per un sector com el turisme han de fer-ho des d'una perspectiva responsable, sostenible i inclusiva amb tots els agents i actors presents al territori. La xarxa temàtica *Ciudad Educadora y Turismo Responsable. El patrimonio como valor identitario de una ciudad* ha tingut, des dels seus inicis, una mirada clara en aquesta direcció i ha plantejat respostes coherents mitjançant l'educació i la pedagogia com a eixos vehiculars. L'èxit de les aportacions obtingudes n'és una bona prova, donant com a resultat un treball transversal i col·lectiu que, indistintament de la representativitat que cada ciutat pogués ostentar, ha generat interessants reflexions que enllacen el turisme, el patrimoni i l'educació.

1.1.2 Indicadors de sostenibilitat turística en destinacions urbanes

Actualment la sostenibilitat (social, econòmica i ambiental) és un dels reptes i objectius del turisme. No obstant això, aconseguir que el turisme sigui sostenible no és fàcil, sobretot tenint en compte que la imprecisió del concepte dificulta la seva aplicació pràctica. La realitat del sector evidencia que el seu significat real moltes vegades és menystingut i sovint associat amb modalitats turístiques com l'ecoturisme o el turisme rural. Cal aclarir que el turisme massiu i el turisme sostenible no són realitats irreconciliables, i que els principis de sostenibilitat han de guiar qualsevol espai o producte turístic independentment dels seus estats evolutius o modalitats.

La sostenibilitat en el turisme implica un canvi de paradigma en l'aprofitament turístic tradicional dels recursos, cosa que presenta com dificultat pràctica més notable la definició de límits per a la sostenibilitat. És per això que cal cercar instruments que permetin transformar la idea teòrica en valor pràctic, és a dir, en una sèrie de paràmetres identificables i quantificables operatius per a mesurar-la.

Objectius

Aquesta línia d'investigació té com a objectiu principal **generar informació objectiva sobre les variables turístiques que condicionen la sostenibilitat, a través de la definició d'un sistema d'indicadors i un índex específics adaptats a la realitat dels entorns urbans (ciutat, districte)**. El desenvolupament d'aquests instruments ha de contribuir a la transferència de coneixement al sector, i alhora a facilitar els processos de decisió, planificació i gestió pública del turisme.

Accions desenvolupades:

Revisió del Sistema d'Indicadors de Sostenibilitat Turística en entorns urbans (SIT BCN)

- El Disseny del Sistema d'Indicadors (socials, econòmics i ambientals) específic per a la recollida d'informació relativa a la sostenibilitat turística en entorns urbans (ciutat, districte) per la ciutat Barcelona, va tindre com a resultat la identificació de 95 indicadors. Durant aquest període s'ha realitzat una revisió d'aquests indicadors amb la finalitat de disposar d'un nombre menor d'indicadors que facilitin la seva gestió i que, a més, siguin coherents amb altres projectes de la ciutat relacionats amb el càlcul d'indicadors de sostenibilitat turística.
- En el marc d'aquesta revisió s'han mantingut reunions de treball amb representants de l'Ajuntament de Barcelona, l'Observatori del Turisme a Barcelona: ciutat i regió, la Cambra de Comerç, Indústria i Navegació de Barcelona, i la Diputació de Barcelona per tal de consensuar indicadors comuns a tota la regió. Aquestes reunions han sigut liderades per l'Observatori de Turisme i s'han consensuat un total de 31 indicadors.
- La revisió del Sistema d'indicadors SIT BCN per tan a contemplat tasques referides a la anàlisi de l'equivalència d'aquets 31 indicadors amb els ja identificats i la validació d'indicadors complementaris específics per la ciutat de Barcelona a partir de reunions de treball amb l'equip tècnic de l'Ajuntament de Barcelona responsable del seguiment d'aquets projecte.
- Per cadascun dels indicadors revisats s'ha elaborat una fitxa descriptiva de l'indicador.

Contribució del projecte Compromís per la sostenibilitat turística *Biosphere* al càlcul d'indicadors SIT BCN

- S'han identificat aquelles dades que es podrien obtenir de les empreses adherides al Compromís per la sostenibilitat *Biosphere* pel càlcul d'alguns dels indicadors del SIT BCN.

Outputs 2020

- Revisió dels indicadors obtinguts en el període anterior buscant la coherència amb altres projectes vinculats a la utilització d'indicadors de sostenibilitat turística en els que participa l'Ajuntament de Barcelona.
- Elaboració de les fitxes dels indicadors resultat de la revisió del SIT BCN.

- Identificació d'aquelles dades necessàries per calcular indicadors del SIT BCN que poden ser obtingudes mitjançant les empreses adherides al distintiu Compromís amb la Sostenibilitat Turística Biosphere.

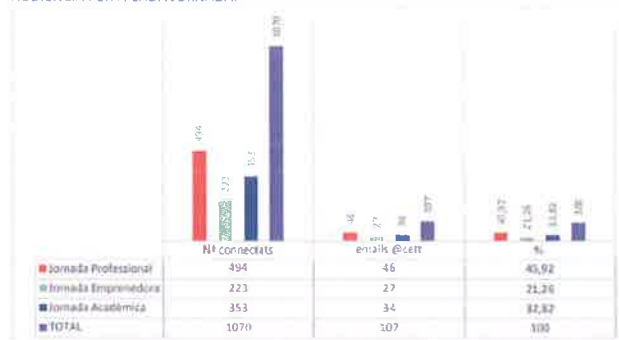
1.1.3 III CETT Smart Tourism Congress Barcelona

Els dies 11 i 12 de novembre del 2020 va celebrar-se la **tercera edició del CETT Smart Tourism Congress Barcelona (STCB)**, esdeveniment vinculat a la línia temàtica sobre *Smart Tourism* de la Càtedra UB de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT.

Aquest projecte té l'objectiu d'esdevenir una plataforma d'intercanvi i creació de coneixement relacionat amb el fenomen de l'*Smart Tourism* capaç de vincular i generar sinergies entre l'àmbit acadèmic, professional i l'administració.

Donades les circumstàncies actuals marcades per la distància social i les restriccions a la mobilitat a causa del COVID-19, la III edició del congrés va adaptar-se per primera vegada al format virtual, congregant més de 1.000 assistents al voltant de les tres jornades programades, aconseguint una audiència internacional. La celebració del congrés en format virtual, mitjançant plataformes d'*streaming*, va portar a decidir la gratuïtat de l'esdeveniment, facilitant l'intercanvi de coneixement entre un ampli nombre d'experts, alumnes, professionals, empreses i agents de l'àmbit turístic.

AUDIÈNCIA PER A CADA JORNADA:



El format d'aquesta tercera edició no ha estat l'únic àmbit influenciat pel context de crisi sanitària, social i econòmica, sinó que la pandèmia s'ha integrat com a eix pivotant a totes tres jornades, que han abordat, des de diversos àmbits, la gestió intel·ligent dels impactes del COVID-19 sobre la reactivació del sector turístic, la confiança dels consumidors o la seguretat de les destinacions, entre d'altres.

Des de la Càtedra UB de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT es considera l'*Smart Tourism Congress Barcelona* com un esdeveniment estratègic pel desenvolupament de la línia de recerca sobre *Smart Tourism*, concepte rellevant per a l'estudi del fenomen turístic en contextos urbans com és el cas de Barcelona. En aquest sentit, amb una ferma aposta per la responsabilitat social, el CETT vol posar el focus, mitjançant el CETT *Smart Tourism Congress Barcelona*, en la gestió eficient a través de

la tecnologia, la innovació i el coneixement, per aconseguir un turisme més sostenible, accessible i de qualitat amb la implicació de tots els agents.

Des de l'any 2019 es va estructurar l'equip que ha treballat per a l'organització de la tercera edició del congrés. D'aquesta manera, es va definir el Comitè Organitzador així com també la col·laboració amb altres equips implicats com l'acadèmic, de comunicació o de serveis, entre d'altres, per donar suport a tasques concretes de l'organització.

Durant el 2020, s'ha continuat amb les tasques pròpies de la preparació d'un esdeveniment d'aquestes característiques, tot buscant l'encaix de la situació actual. En aquest sentit, l'equip ha treballat en les següents àrees:

Àrea Acadèmica:

- Suport en la definició de l'enfocament i estructura temàtica.
- Suport en l'elecció dels ponents principals.
- Suport en la definició dels membres del Comitè Científic.
- Difusió en entorns acadèmics.

Àrea professional i patrocini:

- Disseny i definició del programa de la Jornada Professional.
- Cercar i contactar empreses i entitats amb valor per a la Jornada Professional del congrés.
- Tancar acords d'esponsorització i patrocini amb la Diputació de Barcelona.

Àrea Institucional:

- Definir i contactar el Comitè d'Honor.
- Recerca d'aliances estratègiques amb l'Organització Mundial del Turisme.

Àrea de Comunicació:

- Configurar la pàgina web del congrés.
- Dissenyar el material audiovisual i gràfic del congrés.
- Dinamitzar les jornades del congrés a través dels canals i xarxes pròpies del CETT, xarxes socials i altres canals, mitjançant els acords amb les entitats col·laboradores.

Comitè Organitzador:

- Coordinació entre les àrees de treball, seguiment del calendari i *timings*.
- Redacció i actualització dels continguts web del congrés.
- Coordinar la revisió d'articles per part del Comitè Científic.
- Proposar i validar els ponents principals del congrés per garantir la qualitat acadèmica de les aportacions del congrés.
- Contactar amb els ponents.
- Comunicació amb assistents, participants de les taules rodones i autors participants a la Jornada Acadèmica.
- Contactar i treballar de forma coordinada amb la plataforma d'*streaming* per l'organització logística de l'esdeveniment.
- Definir les publicacions científiques que sorgiran del congrés.
- Emissió dels certificats de participació i assistència.

Desenvolupament del congrés

A continuació, s'exposen els continguts de les tres jornades i s'adjunten els programes corresponents a cadascuna d'elles.

JORNADA PROFESSIONAL – Dia: 11 de novembre

Responent als reptes actuals i futurs de la indústria turística, la Jornada Professional, patrocinada per la Diputació de Barcelona, va reunir diverses taules rodones. D'una banda es van presentar exemples d'eines intel·ligents basades en la sostenibilitat i desenvolupades per la *MED Sustainable Tourism Community*, liderada per la Diputació de Barcelona. D'altra banda, la participació de quatre ciutats referents a nivell internacional va permetre compartir experiències en forma de bones practiques en la gestió intel·ligent del turisme a destinacions urbanes. Finalment, la reactivació del sector turístic en context de pandèmia va ser motiu de debat, identificant la confiança i la seguretat, la sostenibilitat, la col·laboració entre actors, la prevenció i la innovació, com a eixos clau per l'adaptació de les destinacions a les noves prioritats.

JORNADA D'EMPREDORS – Dia: 11 de novembre

La Jornada d'Emprenedors va centrar-se en la transformació digital, l'emprenedoria en l'escenari COVID-19 i l'esperit emprenedor i el lideratge femení, aportant experiències diverses sobre la gestió de projectes d'emprenedoria vinculats al sector turístic i els reptes existents per donar més visibilitat al talent femení. A més aquesta jornada va comptar amb la participació de L'Organització Mundial del Turisme (OMT), a través de la ponència de la Directora d'Innovació, Transformació Digital i Inversions, Natalia Bayona.

Així mateix, durant la jornada es van entregar els premis a l'excel·lència acadèmica als millors Projectes finals de Grau, Cicle Formatiu i els XV Premis de Treballs de Recerca de Batxillerat, juntament amb l'entrega dels XVII Premis CETT Fundació Projectes Emprenedors en el Sector Turístic, Hotel·ler i Gastronòmic.

JORNADA ACADÈMICA - Dia: 12 de novembre

La triple visió del congrés es va completar amb la Jornada Acadèmica que, reunint investigadors i estudiants internacionals, va permetre la presentació d'aportacions científiques al voltant de dues línies temàtiques: la gestió intel·ligent del turisme i la digitalització en empreses i destinacions turístiques.

De la mà de 49 investigadors provinents de 16 universitats i centre acadèmics d'arreu del món es van posar a debat qüestions com els Objectius per al Desenvolupament Sostenible, la sostenibilitat, responsabilitat social i ètica en turisme, la intel·ligència artificial o el Internet de les Coses, entre d'altres.

A continuació s'adjunten els programes de les tres jornades:

11 novembre • JORNADA PROFESSIONAL

9:15 - 9:45 h. INAUGURACIÓ DEL III CETT SMART TOURISM CONGRESS BARCELONA

- A càrrec de:
- Dra. Maria Abeñanet i Meya, CEO del CETT
 - Dr. Joan Tugores, Director de la Càtedra UB de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT
 - Sr. Xavier Marcó, Regidor de Turisme i Indústries Creatives de l'Ajuntament de Barcelona
 - Sr. Juan Luis Ruiz López, Diputat delegat de Turisme de la Diputació de Barcelona
 - Dr. Manuel Butler, Director Executiu de l'Organització Mundial del Turisme

Moderador:
Lola Buendía, Digital Communication and Marketing Manager, Hosteltur

- Ms. Laura Aalto, CEO Helsinki Marketing
- Ms. Petra Stuček, Managing Director of Ljubljana Tourism
- Ms. Hildegard Assies, Managing Director of Breda Marketing
- Ms. Emmanuelle Legault, Vice-president of Marketing and Strategy for Tourism Montreal

11:45 - 12:15 h. PAUSA CAFÈ VIRTUAL

9:45 - 10:30 h. SMART TOURISM TOOLS IN THE MEDITERRANEAN DESTINATIONS

Penent i moderador:
Mr. Josep Rodríguez, Responsible for International Relations, Tourism Department, Barcelona Provincial Council and MED Sustainable Tourism Community Coordinator

Presentation of tools developed by three projects of the MED Sustainable Tourism Community

- Mr. Dario Bertocchi, Ph.D. in new technologies for the city and the environment, Department of Economics, Ca' Foscari University - Venice
- Ms. Ana Monicha, Senior Officer, Statistics and Market Research Department, Turismo Andaluz
- Ms. Mariela Bigi, Manager in charge of European projects and digitalisation, Tourism and Trade Department, Regional Government of Tuscany

12:15 - 13:45 h. TAULA RODONA: LA SEGURETAT I LA REcuperACIÓ DE LA CONFIANÇA COM A FACTORS CLAU PER A LA REACTIVACIÓ DEL TURISME

Moderador:
Juan Daniel Núñez, Editor i Redactor en cap a SmartTravelNews

- Sr. Francesc Vila, Gerent de Serveis de Turisme de la Diputació de Barcelona
- Dr. Jordi Serra, Investigador, Institut Recerca Biodiversitat (UB)
- Sr. Manel Casals, Director General del Gremi d'Hotels de Barcelona
- Sr. Pablo Soto, Innovation Manager, Vodafone
- Dr. Joan Miquel Capell, Cap de Gabinet de Prevenció i Seguretat de la Diputació de Barcelona

13:45 - 14:00 h. CLAUSURA JORNADA PROFESSIONAL

- A càrrec de:
- Sr. Francesc Vila, Gerent de Serveis de Turisme de la Diputació de Barcelona
 - Dr. José Antonio Pérez - Aranda, Director de l'Escola Universitària CETT-UB

10:30 - 11:45 h. ROUND TABLE: BEST PRACTICES IN THE DEVELOPMENT OF SMART TOURISM DIMENSIONS FROM MANAGEMENT PERSPECTIVES

11 novembre • JORNADA D'EMPRENEDORS

17:00 - 17:15 h. INAUGURACIÓ JORNADA D'EMPRENEDORS

- A càrrec de:
- Sr. Narcís Coll i Ferrer, President de CETT Fundació
 - Sra. Trinidad Molina Melero, Gerent de Serveis de Promoció Econòmica i Ocupació de la Diputació de Barcelona

19:00 - 19:15 h. LLIURAMENT DE PREMIS CETT FUNDACIÓ A L'EXCELENCIA ACADÈMICA

- Premi als Millors Treballs de Final de Graus del CETT-UB
- Premis als Millors Projectes Final de Cicles Formatius de Grau Superior del CETT
- Premi Treballs de Recerca de Batxillerat

17:15 - 17:25 h. SOLUCIONS PER RETORNAR LA SALUT AL TURISME DES DE L'EMPRENEDORIA

Natalia Bayona, Director of Innovation, Digital Transformation and Investments de l'Organització Mundial de Turisme (UNWTO)

19:15 - 19:45 h. LLIURAMENT DELS XVI PREMIS CETT FUNDACIÓ PROJECTES EMPRENEDORS EN EL SECTOR TURÍSTIC, HOTELER I GASTRONÒMIC

19:45 - 20:00 h. CLAUSURA JORNADA EMPRENEDORS

- A càrrec de:
Dr. José Antonio Pérez - Aranda, Director de l'Escola Universitària CETT-UB

17:25 - 17:45 h. EMPRENEDRE EN UN ESCENARI COVID19

Sr. Hugo Palomas, Founder&CEO de Mindaedigital

17:45 - 19:00 h. TAULA RODONA: LIDERATGES FEMENI I EMPRENEDORIA. CONSIDERACIONS SOBRE LA CREACIÓ, DISENYOLUPAMENT I GESTIÓ DE PROJECTES

- Moderadora:
Sra. Anna Jiménez, Women in e-Travel Cofounder i Director of Strategic Partnerships a KAYAK
- Sra. Luz Alvarado, Co-fundadora de ChartOK
 - Sra. Miriam Cordero, Director Business Development, Salesforce
 - Sra. Sara Pasbor, Managing Director of Destinations Emes, Adara
 - Sra. Meritxell Bautista, CEO Fibracat
 - Sra. Cristina Casparrós, CEO de La Platjeta i Cap A Mar

12 novembre • JORNADA ACADÈMICA

9:00 - 9:15 h.

INAUGURACIÓ

A càrrec de:

- Dr. Eugeni Osácar, Director de Recerca CETT
- Dr. José Antonio Pérez - Aranda, Director de l'Escola Universitària CETT-UB

9:15 - 10:00 h.

KEY NOTE: WHAT'S NEW FOR SUSTAINABILITY UNDER THE SMART DESTINATION APPROACH?

Dr. Josep A. Ivars - Baidal, Professor in Regional Geography and Tourism at Alicante University

10:00 - 11:45 h.

PRESENTACIÓ DE COMUNICACIONS

11:45 - 12:00 h.

PAUSA CAFÈ VIRTUAL

12:00 - 12:30 h.

KEY NOTE: THE SMART TOURISM MINDSET

Dra. Ulrike Gretzel, Senior Fellow at the University of Southern California Center for Public Relations

12:30 - 13:45 h.

PRESENTACIÓ DE COMUNICACIONS

13:45 - 14:00 h.

CONCLUSIONS I TANCAMENT DEL CONGRÉS

A càrrec de:

- Dr. Daniel Imbert-Bouchard, Comitè Organitzador del III CETT Smart Tourism Congress Barcelona
- Dr. José Antonio Pérez - Aranda, Director de l'Escola Universitària CETT-UB



Accions de difusió

Per tal de maximitzar la difusió del coneixement generat durant i en setmanes posteriors a la celebració del congrés:

- Es varen difondre cada una de les jornades a través de les principals xarxes socials.
- Les publicacions turístiques *Hosteltur* i *Smarttravel.news*, com a *media partners*, varen actuar com a plataformes de difusió del congrés.
- A través de la pàgina web del congrés i les xarxes afins, s'ha fet difusió del material audiovisual registrat, que també s'utilitza com a contingut a les aules del Grau en Turisme.

- S'ha arribat a un acord la Revista *Ara Journal of Tourism Research* per a la publicació dels articles de major qualitat presentats durant el congrés. Els articles escollits seran publicats en el proper numero de la revista.

Així mateix, i sumades a aquestes accions de difusió, a finals del 2020 es va començar a treballar per posar a disposició dels assistents les **actes del congrés** en un llibre electrònic amb ISBN, pendent de publicació. En aquest s'hi podrà trobar el resum de les ponències, les comunicacions presentades i les conclusions del congrés.

Organització i col·laboradors

Organitzat per:



Amb la col·laboració de:



Col·laboradors de la Jornada Professional i Jornada d'Emprenedors:



Mitjans col·laboradors:



Amb la participació de:



1.1.4 Creació de nous imaginaris turístics a partir de les indústries creatives

Presentació i objectius

Aquest projecte de recerca es genera en el context de la mesura de govern “Creació de nous imaginaris i contingut per a la millora de la mobilitat i sostenibilitat turística” presentada a la sessió ordinària del dia 22 de gener de 2020 de la Comissió d’Economia i Hisenda del Consell Municipal de l’Ajuntament de Barcelona. En aquesta mesura de govern es mostrava la necessitat d’un canvi del model turístic de la ciutat en vistes a garantir la sostenibilitat del turisme a Barcelona.

Un dels elements clau proposat per assolir aquest fi és identificar estratègies per apel·lar i fomentar el turista aspiracional, és a dir, aquell que, contraposant-se al turista que busca un gaudi passiu, ve a la destinació gràcies a l’interès que li desperten elements propis i vius de la ciutat com ho són les indústries creatives, així com també els espais de cultura viva.

En aquesta línia, la present proposta de recerca té com a objectiu principal aprofundir en la intersecció entre indústries creatives i turisme per tal de possibilitar i facilitar l’interès dels visitants vers els espais propis de les indústries creatives.

Accions desenvolupades

Per tal de respondre a aquest objectiu, el projecte s’ha estructurat en els següents tres grans estudis seqüencials:

Estudi 1: Conceptualització de les indústries creatives

Estat: FET (gener-desembre 2020)

Estudi 2: Realització d'un *benchmarking* de destinacions creatives

Previsió: gener-desembre 2021

Estudi 3: Identificació del potencial turístic de les indústries creatives a Barcelona i propostes per a la creació de nous imaginaris en el relat de la ciutat

Previsió: gener-desembre 2022

Aquest primer estudi, desenvolupat durant l'any 2020 i anomenat **Conceptualització de les d'indústries creatives**, pren la forma d'una aproximació teòrica al concepte d'indústries creatives i la seva potencial relació amb el turisme; amb l'objectiu de posar les bases per al desenvolupament i continuïtat del projecte.

Aquest estudi s'ha tangibilitzat en un document que consta de dues parts. La primera es dedica a exposar l'origen, les diferents definicions i l'evolució del concepte d'indústries creatives. Mentre que la segona part, detalla diferents tipus de relacions que les indústries creatives poden tenir amb el turisme.

Aquestes poden resumir-se en els següents tres eixos que marquen quina pot ser la relació entre indústria creativa i turisme:

- a) **proporciona experiències**
- b) **pot servir de vehicle de promoció d'una destinació**
- c) **projecta una imatge diferencial a través del *placemaking* creatiu**

Aquests tres eixos ens han permès identificar què és el que poden aportar les indústries creatives al relat d'una ciutat i a la seva oferta turística, així com també a la seva imatge i proposta singular. D'aquesta manera, es fomenta el vincle entre indústries creatives i turisme a través de la generació de nous atractius i relats que permeten diversificar l'oferta turística ja consolidada de la ciutat. A més, el foment de relacions entre turisme i indústries creatives a través d'aquests tres eixos contribueix a atraure un perfil de turista que està interessat en l'enllaç del territori amb un àmbit concret de la creativitat, és a dir, fomenta el "turisme aspiracional".

Outputs 2020

- Desenvolupament d'un document d'abast teòric sobre la definició d'indústries creatives i la seva relació amb el turisme per possibilitar el treball de camp del projecte.

1.1.5 Barcelona, ciutat gastronòmica

Repensar l'experiència gastronòmica del futur des de l'òptica de la innovació, les percepcions, l'art i l'estimulació sensorial. Aquest va ser el propòsit de la XIV Trobada Gastronòmica organitzada per l'Escola Tècnica Professional del CETT, que es va dur a

terme al Campus els dies 2 i 3 de març, amb el títol “La percepció gastronòmica: sensació o percepció”. Celebritats del món de l'alta gastronomia, xefs, sommeliers i periodistes i experts de renom de l'àmbit culinari van posar en comú els seus coneixements i punts de vista sobre com crear un univers d'experiències per als comensals, i van compartir les seves reflexions amb l'alumnat i Alumni del CETT.

La primera jornada, dirigida especialment a tots els estudiants de cuina i gastronomia del CETT, va comptar amb la periodista gastronòmica Carme Gasull com a encarregada de conduir l'acte.

Després de la presentació, a càrrec de Nan Ferreres, directora de l'Escola Tècnica Professional CETT, i Carles Gaig, cuiner i propietari del Restaurant Gaig i padri de la Trobada, va tenir lloc la sessió “Mirada sensorial a la cuina del Cellar de Can Roca”, impartida pel xef Joan Roca, d'El Cellar de Can Roca. “Menjar amb els 6 sentits”, amb la *food designer* Elsa Yranzo, de Food, Art & Design; “Experiencial-ment o Gastronòmica-ment: el poder de la ment i les emocions en la gastronomia”, a càrrec del *mentalista* i *coach* Ramon Fauria, i “Brain&Wine, neurociència aplicada al vi”, de Ferran Centelles, sommelier d'El Bulli Foundation i antic alumne del CETT i el Dr. Josep de Haro, doctorat en otorrinolaringologia i especialista en sensorialitat, van ser la resta de ponències.

Les xerrades van posar en relleu l'ofici de cuiner com a cadena d'emocions, i la cuina com una manera de transmetre què passa a cada moment de la història. Joan Roca va repassar la importància dels cinc sentits a l'hora de concebre els plats i l'experiència dels comensals, i de l'equip de treball per saber interpretar gestos i emocions.

Elsa Yranzo, que a través del disseny d'instal·lacions artísticosensorials busca generar llaços entre els aliments i les persones, va repassar la relació entre l'art i la gastronomia, i va destacar projectes innovadors que posen al centre els sentits. En una sessió molt dinàmica, Ramon Fauria va demostrar com es pot confondre la ment amb recursos que es poden utilitzar a la cuina i va destacar la rellevància no només del coneixement i la tècnica, sinó també de l'actitud i del fet de conèixer com funciona el nostre cervell, per aconseguir la vinculació emocional amb el comensal. Finalment, Ferran Centelles i el Dr. Josep de Haro van tractar sobre la rellevància de les percepcions i van fer èmfasi en la diferència entre oferir experiències o bé vivències que perduren en el temps.

Durant la segona jornada, els estudiants finalitzadors dels cicles formatius de Tècnic Superior en Direcció de Cuina, Tècnic Superior en Direcció de Serveis de Restauració i Tècnic en Cuina-Gastronomia i Serveis de Restauració van poder explorar el tast com a eina multisensorial mitjançant sis tallers impartits pels experts a les Aules Tècniques del CETT: “La versatilitat del cava: maridatges extrems”, amb Silvia Culell, de DO Cava; “Textures i combinacions del vi i la xocolata”, amb Albert Roca, de Cellar Avgvstvs; “Sensacions: del pa líquid a la cervesa”, amb Jesús Salvador i Marta Sanz, de DAMM; “La percepció del vinagre, un pas més del vi en contínua transformació”, amb Albert Roca, de Vinagres Forvm i Jordi Guillem, del Restaurant Lo Mam; “La versatilitat del cava: maridatges extrems”, amb Silvia Culell, de DO Cava, i “Maridatge de pernil”, amb Sergio Macías, de Dehesa de Solana.

2. Beques, ajuts i donacions

La Fundació Gaspar Espuña - CETT, amb una llarga tradició de compromís amb la docència i la recerca en Turisme, i respectant els principis essencials que la defineixen, orienten la seva actuació i són la seva raó de ser:

- Fomentar un major coneixement turístic,
- Impulsar la Ciència del Turisme fomentant la investigació,
- Impulsar el creixement sostenible del turisme i de la hoteleria,
- Potenciar la internacionalització del CETT,
- Mantenir i ampliar la vinculació amb el sector turístic i membres de CETT Alumni
- Ajudar l'alumnat en l'ampliació dels seus coneixements,
- Tenir una responsabilitat social,

Congrega voluntats i intencions de diverses entitats per tal de donar forma a la iniciativa de convocatòria de beques per a les diverses formacions que el Grup CETT ofereix cada any, sempre amb el ferm propòsit de facilitar l'accés als estudis en l'àmbit turístic, hotelier i gastronòmic, tot fomentant l'esforç, el rendiment acadèmic i professional, i la internacionalització del seu alumnat.

L'ajut als estudiants del CETT per tal que puguin estudiar i millorar els seus coneixements és una de les línies fonamentals de la Fundació que ha canalitzat els recursos necessaris per tal d'atorgar:

2.1 Beques MOU-TE! A la Mobilitat

Aquestes beques fomenten la mobilitat i la internacionalització dels estudiants de l'EUHT CETT-UB per a la realització parcial dels estudis universitaris a l'estranger en una de les universitats amb les que l'Escola Universitària té convenis bilaterals/ERASMUS.

Criteris de valoració i d'adjudicació:

Per a l'adjudicació de les beques Mou-te es tenen en compte

- Situació econòmica – familiar, especialment aquells casos que s'hagin vist afectats per la situació derivada del COVID-19
- Curs en que està matriculat l'alumne/a
- Expedient acadèmic
- Valoració de la formació i experiència pràctica
- Valoració del nivell de l'idioma requerit pel país de destinació
- Interès i grau de motivació pels estudis i la professió

El total de beques atorgades varia segons la destinació internacional escollida pels alumnes.

8 alumnes de Grau de Turisme han merescut la Beca Mou-te 2020/2021, marxant uns a l'agost fins el desembre de 2020 i uns altres durant el 1r semestre 2021.

Import total aprovat en el pressupost de la FGE-CETT de Beques Mou-te 2020/2021 és de 20.000 €.

La despesa en concepte de beques Mou-te del curs 2020/2021 és de 10.350€.

Per al curs 2020/2021 no hem tingut cap estudiant per a la beca *Líderes del Mañana* del Programa de Mobilitat Internacional de la Universitat Tec de Monterrey.

Al patronat del mes de juny de 2021 es van aprovar les beques Mou-te del curs 2021/2022, per un import de 20.000 €, que inclouen 3 beques per cursar *International Minors programs* durant el 2n. Semestre del curs 2021/2022.

2.2 Beques a la Formació impulsades per la Fundació Gaspar España-CETT o Beques d'estudis

Són les que faciliten la formació en l'àmbit turístic i hotelier a aquells estudiants del CETT que, tot i tenir dificultats econòmiques, demostrin interès i capacitat acadèmica i professional. Aquestes beques del CETT han estat impulsades per la Fundació en concepte de formació tant universitària com de cicles formatius durant el curs 2020/2021, a més de les beques Mou-te a la internacionalització. Degut a la situació derivada del COVID-19 es van ampliar a estudiants del Diploma Superior de Sumiller, col·lectiu força afectat per la situació econòmica.

Destinades, per tant, a alumnes tant de Cicles Formatius de l'Escola d'Hoteleria i Turisme CETT com de Grau de Turisme o de Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques i de Diploma Superior de Sumiller de l'Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme CETT-UB.

Criteris de valoració i d'adjudicació

Per a l'adjudicació d'aquestes beques, es tenen en compte:

- Situació econòmica – familiar, especialment aquells casos que s'hagin vist afectats per la situació derivada del COVID-19
- Curs en el que està matriculat l'alumne/a
- Expedient acadèmic
- Valoració de la formació i experiència pràctica
- Interès i grau de motivació pels estudis i la professió
- Haver obtingut la Beca d'estudis general del *Ministerio* en el curs anterior.

Durant aquest curs 2020/2021, 77 alumnes s'han beneficiat de les beques a la formació del CETT.

2.3 Beques a l'EXCEL·LÈNCIA ACADÈMICA

Amb l'objectiu de fomentar i premiar l'excel·lència acadèmica entre els estudiants de Graus Universitaris de l'EUHT CETT-UB o dels que hi optin per primera vegada, el 2020/2021 s'ha atorgat la beca a l'excel·lència acadèmica a una estudiant del Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques que durant els 4 anys de la carrera ha obtingut una nota mitjana d'expedient superior a 9 i ha gaudit de la beca a l'excel·lència.

2.4 Degut a la situació derivada del COVID-19 la FGE-CETT va crear noves beques per facilitar l'accés als estudis tant de Cicles Formatius com Graus i Màsters Universitaris:

2.4.1 Beques TALENT

Amb l'objectiu de fomentar i premiar el talent de persones amb necessitats econòmiques i amb el requisit de tenir una nota mitjana d'expedient d'accés de 7,5.

- **Beca TALENT per a Cicles Formatius i Graus Universitaris:** Durant el curs 2020/2021 7 alumnes han obtingut la beca (1 estudiant per a Cicles Formatius de Grau Mitjà de Restauració i 6 per a Graus Universitaris).
- **Beca TALENT per a Màsters Universitaris,** 11 alumnes han obtingut la beca per a cursar un dels màsters que ha ofert l'EUHT CETT-UB durant el curs 2020/2021.

2.4.2 Beques per a estudis de POSTGRAU

Amb l'objectiu de facilitar la continuïtat dels estudis en l'àmbit del turisme, de l'hoteleria i de la gastronomia a diplomats i graduats CETT que demostrin interès i capacitat tant en la vessant acadèmica com professional. Amb aquesta finalitat, es van atorgar 37 beques a estudiants ja graduats CETT per a cursar una nova formació a l'escola durant el curs 2020/2021.

2.5 Altres Beques de formació al CETT canalitzades per la Fundació Gaspar España-CETT

Durant el curs 2020/2021 en el marc dels IV Premis Climent Guitart es va atorgar 1 beca per cursar el primer curs de TSDSR. La FGE-CETT beca l'import de la matrícula d'aquest alumne, excepcionalment també ha becat l'allotjament, i la resta de la beca la cobreixen la Fundació Climent Guitart, l'Ajuntament de Lloret i el Gremi d'Hosteleria de Lloret.

Aquest any no s'han pogut realitzar els Concursos de Cocteleria Bacardi CETT degut al confinament i no tenim guanyadors. Per tant no s'han aplicat aquestes beques.

Des de la Fundació Germina, fundació que acompanya a famílies, infants i joves en situació de vulnerabilitat, per tal d'oferir oportunitats a aquells joves que mostren interès per estudiar però les seves famílies no s'ho poden permetre, treballen amb la Fundació Nous Cims que ofereix beques perquè aquests nois i noies puguin seguir formant-se. Durant el curs 2020/2021 s'ha atorgat una beca entre la Fundació NouCims i la FGE-CETT a un dels nois per cursar el primer any de TSDC, en el que la FGE-CETT

s'ha fet càrrec del 50% de l'import de la formació i la Fundació NouCims s'ha fet càrrec del 50% de l'import restant de la formació més el menjador i el material.

La Fundació Solidaritat UB conjuntament amb la FGE-CETT mantenen vigent la beca per estudiar un Màster Universitari al CETT en el marc del **Programa de Suport de la Universitat de Barcelona a les persones refugiades**. La Fundació Solidaritat UB es fa càrrec de les taxes universitàries i la FGE-CETT de l'import total del curs. Durant el curs 2020/2021 no hi ha hagut cap becat.

2.6 Altres Donacions rebudes per a beques a la formació

La beca de Vilaviniteca per import de 5.000€ (Negociants SL) s'ha destinat a 2 alumnes que s'han matriculat al Curs de Sommeliers 2020/2021.

2.7 Aportació feta per la Fundació Gaspar Espuña-CETT a la Càtedra de Turisme UB-CETT.

Amb motiu de la signatura del conveni per a la Creació de la Càtedra de Turisme, Hosteleria i Gastronomia, signat el 29/04/15 la Fundació ha aportat 55.000€ el curs 2020/2021 (*veure apartat Convenis*). Els projectes desenvolupats durant el curs 2020/2021 han estat:

- Turisme i Ciutat Educadora
- Indicadors de Sostenibilitat Turística en Destinacions Urbanes
- III *Smart Tourism Congress* Barcelona CETT
- Barcelona, ciutat gastronòmica

3. Premis

El Concurs a l'emprenedoria i els diferents Premis convocats per CETT Fundació pel reconeixement de l'excel·lència acadèmica i de l'emprenedoria, permeten l'ampliació d'estudis o la creació d'un projecte empresarial innovador, respectivament. CETT Fundació els convoca anualment amb la corresponent edició de bases i la seva divulgació. Durant el 2020/2021 foren els següents:

3.1 XVII Concurs de Projectes Emprenedors 2021

Un dels àmbits prioritaris de treball de CETT Fundació és el de la cultura emprenedora. Amb una cultura de centre basada en la innovació i l'emprenedoria, CETT Fundació defensa una emprenedoria responsable, oberta i en xarxa i treballa per potenciar la generació de projectes emprenedors, impulsa la innovació i crea sinergies on les idees de negoci puguin adquirir forma, gràcies a projectes amb visió de futur.

En el seu afany per potenciar i fomentar el desenvolupament de nous projectes i, com a entitat d'interès social, CETT Fundació convoca el XVI Concurs de Projectes Emprenedors en el Sector Turístic, Hoteler i Gastronòmic. Amb aquesta finalitat, pretén impulsar les iniciatives emprenedores donant-hi suport. Així, premia els millors projectes d'empresa dotant-los de recursos financers, oferint-los el *know-how* dels professionals a través del *mentoring*, generant *networking* i facilitant el contacte dels emprenedors amb possibles inversors.

El concurs, organitzat per CETT Fundació, compta amb el patrocini de la Diputació de Barcelona, així com amb la col·laboració del CETT.

La finalitat d'aquest concurs és fomentar l'esperit emprenedor, la innovació com a estratègia competitiva de l'empresa i la creació d'empreses i serveis en el sector del turisme, l'hoteleria i la gastronomia, mitjançant l'atorgament d'uns premis i la mentorització dels guanyadors.

El concurs s'adreça a persones físiques o empreses que s'hagin constituït a partir de gener de 2018 en endavant. S'adreça a aquells projectes emprenedors en fase inicial que ja tinguin un MVP (*Minimum Viable Product*) per testejar i/o incorporar diferents elements clau del mateix que ajudin a la seva acceleració.

El premiats reben una remuneració econòmica per a impulsar els respectius projectes: un primer premi de 3.600€, 2.400€ pel segon i 1.800€ pel tercer classificat. Addicionalment, tots tres seran premiats amb sis mesos de *mentoring* a càrrec del CETT. Amb aquest període d'acompanyament i assessorament, CETT Fundació reforça l'ajut econòmic amb la transferència de coneixement i experiència per guiar els emprenedors i accelerar el procés de desenvolupament dels seus projectes.

El jurat, format per professionals del sector turístic, per emprenedors membres d'incubadores d'empreses, per membres del Patronat de la CETT Fundació, del CETT, i de la Diputació de Barcelona, selecciona els millors projectes en base a la seva innovació i originalitat, actitud emprenedora, viabilitat econòmica, escalabilitat o potencial de creixement del projecte, el risc personal assumit i la capacitat tècnica, professional i de gestió de l'emprenedor.

Els guanyadors de l'edició 20/21 van ser:

Primer premi: "I DISAPPEAR BIODROPS" de Sergi Ferran Orellana i Aitor Susaño Blanco
Del que el jurat va destacar la qualitat del producte i l'encaix en el mercat.

Segon premi: "HARBEST MARKET" d'Àlvaro Pérez Redondo

Del que el jurat ha destacat l'escalabilitat del projecte, la perspectiva empresarial i el recorregut ja fet fins al moment, que valida la seva idea de negoci.

Tercer premi: "OASIS HUNTERS" de Marina Teixidor i Joshua Molina Cara

Del que el jurat ha destacat la viabilitat del nou target jove que busca opcions de turisme rural.

3.2 XV Premis de Treball de Recerca en Turisme, Hoteleria i Gastronomia de Batxillerat 2020/2021

L'objectiu d'aquests Premis és incentivar els alumnes de batxillerat de Catalunya a desenvolupar els seus treballs de recerca en el camp del turisme, l'hoteleria i la gastronomia i per tant, sensibilitzar-los sobre els sectors turístic, hoteler i gastronòmic com a sectors acadèmics i de futur professional. Van adreçats a tots els centres de batxillerat del Catalunya i s'adrecen a qualsevol alumne de Batxillerat que presenti el seu Treball de Recerca en el curs acadèmic de la convocatòria.

Primer Premi:

Per a l'autor: el cost dels estudis universitaris que decideixi cursar, de qualsevol universitat, fins a un màxim de 4.000 € o el cost del Cicle Formatiu de Grau Superior que decideixi cursar, de qualsevol centre, fins a un màxim de 2.000€.

Pel professor o tutor del treball de recerca: una eina electrònica per a treballar a l'aula i/o a distància.

Pel centre educatiu: un val de 1.000 € per a material educatiu.

Segon Premi:

Per a l'autor: el cost dels estudis universitaris que decideixi cursar, de qualsevol universitat, fins a un màxim de 2.000 € o el cost del Cicle Formatiu de Grau Superior que decideixi cursar, de qualsevol centre, fins a un màxim de 1.000 €.

Pel professor o tutor del treball de recerca: una eina electrònica per a treballar a l'aula i/o a distància.

Pel centre educatiu: un val de 500 € per a material educatiu.

Tercer Premi:

Per a l'autor: el cost dels estudis universitaris que decideixi cursar, de qualsevol universitat, fins a un màxim de 1.000 € o el cost del Cicle Formatiu de Grau Superior que decideixi cursar, de qualsevol centre, fins a un màxim de 500 €.

Pel professor o tutor del treball de recerca: una eina electrònica per a treballar a l'aula i/o a distància.

Pel centre educatiu: un val de 300 € per a material educatiu.

En el cas que algun dels premiats vulgui estudiar a una universitat o centre escolar de Barcelona, i resideixi a més de 50 km. de la ciutat, obtindrà un descompte del 50% de l'import de l'estada a la residència col·legi major Àgora BCN Residència Universitària Internacional durant el seu primer curs universitari.

En aquesta catorzena convocatòria s'han presentat 42 treballs de recerca sobre turisme, hoteleria i gastronomia (versus els 40 de l'any anterior), procedents dels diferents instituts i escoles de batxillerat d'arreu de Catalunya. La qualitat dels treballs i la visibilitat dels premis va en augment any rere any, gràcies a la divulgació *online*, visites prèvies a Instituts i millor coneixement dels Premis per part dels Instituts que hi han participat des de la seva creació.

I els treballs guanyadors han sigut:

Tercer Premi:

“La recerca d’August: una app amb la ruta des de Summum Pyrenaeum (Painissars) fins a la Tria Capita (Perelló)”, de Cristina Bossacoma Frigola, de l’Institut Montgrí de Torroella de Montgrí, per la seva originalitat i creació de vincles entre el turisme i el patrimoni cultural i històric, així com el component innovador que suposa la creació d’una app i com aquesta pot arribar a un públic jove. El jurat també va valorar que “és un producte lliurable” i va fer èmfasi en el caràcter emprenedor de l’estudiant.

Segon Premi:

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

Primer premi:

“La Difusió dels àcids en l’elaboració del ceviche”, de Martí Krause Massaguer, de l’Institut Premià de Mar, per l’excel·lència i el rigor científic i metodològic de l’experiment realitzat. De la investigació també se’n va destacar el bon coneixement de la teoria química i el fet que el treball transmet tot l’esforç que va suposar la seva realització.

3.3 Premi al millor Projecte de Final de Grau CETT-UB

Cada any, a fi de potenciar el desenvolupament de la investigació i el coneixement del turisme, l’hoteleria i la gastronomia, la Fundació incentiva els alumnes dels Graus universitaris a desenvolupar els seus Projectes Finals de Grau del CETT-UB, tot fomentant l’excel·lència acadèmica. En aquest sentit es premien el millor Projecte de final de Grau del CETT-UB (TFG) del Grau de Turisme i del Grau Interuniversitari (UB-UPC) de Ciències Culinàries i Gastronòmiques.

Poden optar-hi tots els alumnes de Grau de Turisme i de Ciències Culinàries i Gastronòmiques del CETT que, havent presentat el seu Projecte a les convocatòries de febrer, juny o setembre, hagin obtingut la qualificació d’Excel·lent o Matrícula d’Honor i confirmat la seva participació al premi.

El premi del 2020/2021 consisteix en una beca del 70% de l’import del 1r curs d’un Màster o d’un Diploma d’Extensió Universitària, excepte taxes, impartits al CETT a l’any acadèmic següent, fins a un màxim de 2 alumnes coautors, escollits pels propis coautors del Projecte. En el cas que els alumnes premiats no el vulguin cursar en les esmentades condicions, el premi queda sense efecte i no es pot derivar a altres alumnes.

Després de deliberar, el jurat va decidir que “*Domestic Language Tourism Experiences in Spain*”, de Laia Tonda Llobart del Grau de Turisme, fos el projecte premiat, reconeixent “la seva rigorositat metodològica, la importància d’haver contemplat el seu objecte d’estudi com a proposta real empresarial, i la defensa del projecte”.

3.4 Premi al Millor Projecte de final de Cicle Formatiu de Grau Superior de l'ETP CETT.

Convocat per CETT Fundació aquest Premi s'adreça a qualsevol alumne/a de Cicles Formatius de Grau Superior de l'ETP CETT que presenti el seu Projecte de Final de Cicles superior en el camp del turisme, l'hoteleria o la gastronomia en el curs acadèmic 2020-2021.

El premi consisteix en una beca del 70% de l'import total del primer curs del Grau de Turisme impartit al CETT (excepte matrícula i taxes de la UB) o del 55% de l'import total del primer curs de Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques (excepte matrícula i taxes de la UB), impartits per l'EUHT CETT-UB, o una beca del 70% de l'import total del primer curs d'un altre Cicle Formatiu, excepte la seva matrícula, impartit pel CETT. No s'hi podran sumar cap altre tipus de descomptes.

Si les persones premiades són alumnes de cicles d'hoteleria, també podran escollir la següent opció: una beca del 70% de l'import total del primer curs d'un Diploma d'Extensió Universitària impartit al CETT (excepte taxes de la UB).

El premi només es farà efectiu si es cursa en l'any acadèmic següent. En el cas que les persones premiades no vulguin cursar la formació escollida en les esmentades condicions, el Premi quedarà sense efecte i no es podrà derivar a d'altres alumnes. Els equips de treball podran estar formats per més d'un/a estudiant, no obstant, el Premi es lliurarà a un màxim de dos coautors de l'esmentat equip. CETT Fundació sol·licitarà a l'equip els noms dels dos membres que gaudiran del Premi.

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

4. Altres Accions

El curs 2020/2021 s'ha vist marcat per la tornada a la presencialitat progressiva i això s'ha vist reflectit en els actes que organitza i participa la CETT Fundació. Així, tots els actes que històricament es celebraven en format presencial es van traslladar al món digital en formats híbrids o totalment virtuals. Aquest fet ha permès que les accions de la CETT Fundació arribessin a més públic tant local com nacional i internacional.

4.1 Altres actes organitzats per la Fundació o amb el suport d'aquesta a nivell local:

- En el marc del III CETT Smart Tourism Congress Barcelona s'han lliurat:
 - ✓ Premis als millors Projectes de final de Cicles formatius de Grau Superior de l'ETP CETT a l'Hotel Alimara.

- ✓ Premis als millors Projectes de final de Graus Universitaris de EUHT a l'Hotel Alimara.
- ✓ XV Premis de Treballs de recerca en turisme de Batxillerat a l'Hotel Alimara.
- ✓ XVII Concurs de Projectes Emprendors en el Sector Turístic 20/21

Assistents als actes: Alumnes, Premisats, professors, familiars i patrocinadors, professionals del sector, IES de Catalunya, socis i patrons.

En el marc dels Premis Alimara es van fer la inauguració del bust del Sr. Gaspar Espuña, amb motiu dels actes de celebració del 50è aniversari del CETT, per posar en valor la figura del fundador del CETT i la seva visió. El Sr. Narcís Coll, president de la CETT Fundació, va fer la glossa del Sr. Gaspar Espuña.

La Nit dels Alimara va acollir la 36a edició dels Premis CETT Alimara Barcelona, organitzats pel CETT juntament amb el Saló del Turisme B-Travel. En el marc dels Premis Alimara, la CETT Fundació, juntament amb la Fundació Jordi Comas Matamala i la Fundació Climent Guitart, han fet entrega de la primera edició del premi "Els 3 Pioners", que reconeix les persones o institucions que han contribuït al desenvolupament i la millora del turisme de Catalunya. En la primera edició del premi, la CETT Fundació ha reconegut la figura de Joan Gaspart per la seva contribució decisiva en el desenvolupament positiu del turisme a Barcelona, Catalunya i Espanya.

4.2 Participació i assistència en esdeveniments de caire estatal i internacional:

- ✓ La Fundació segueix associada a l' OITS (*International Sustainable Tourism Organization*) amb seu a Brussel·les.
- ✓ El Dr. Jordi Arcos va participar a l'Assamblea General d'ISTO el 22/06/2021 en representació de la CETT Fundació. Va ser en format virtual.

5. Àgora Barcelona



Una de les línies d'acció de la Fundació és el desenvolupament i gestió de col·legis majors o residències universitàries. El curs 2020/2021 Àgora BCN va assolir 110 residents.

Donada la forta competitivitat existent a Barcelona de les residències universitàries, l'esforç s'ha centrat en diverses accions comercials enfocades a la captació de nous residents i la fidelització dels antics (mirant de donar tot aquell servei que podien necessitar, observant la competència per diferenciar-nos), a través de visites comercials a Universitats i a escoles per a l'establiment d'acords de col·laboració, l'assistència a fires, visites a instituts, la signatura o renovació de convenis amb diferents centres i empreses.

El resultat de les accions comercials dutes a terme s'ha vist reflexat en la renovació de 39 residents, en la captació de 71 nous residents. A més s'han acollit grups tant nacionals com estrangers i 11 dels residents procedeixen de Barcelona Acadèmic Services, del CETT, i 14 són residents esportius.

Dades d'Àgora Bcn - Curs 2020 /2021

Nombre total de residents curs 2020/2021		110 residents
92,72%	Residents de Curs Complet	102
7,28%	Residents d'estades mitges	8

Distribució per sexe 40% dones i 60% homes.

Taxa d'ocupació total anual d'Àgora BCN 2020/2021 : 38,57%

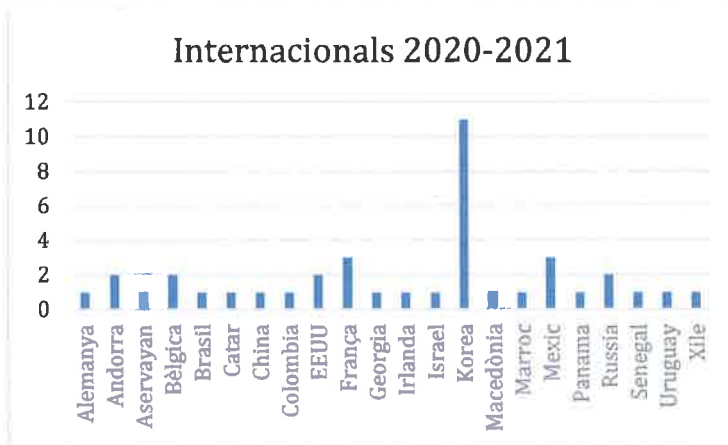
Percentatges sobre la procedència dels residents-curs 2020/2021

ESTATAL	%
Residents	27%

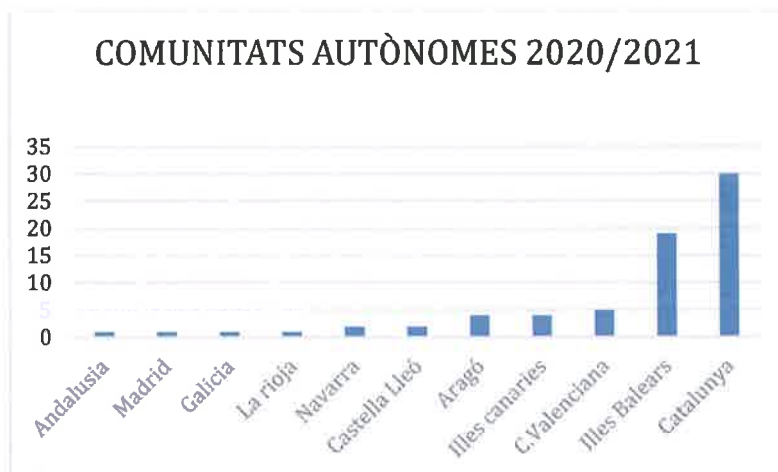
NACIONAL	%
Residents	36%

ESTRANGER	%
Residents	37%

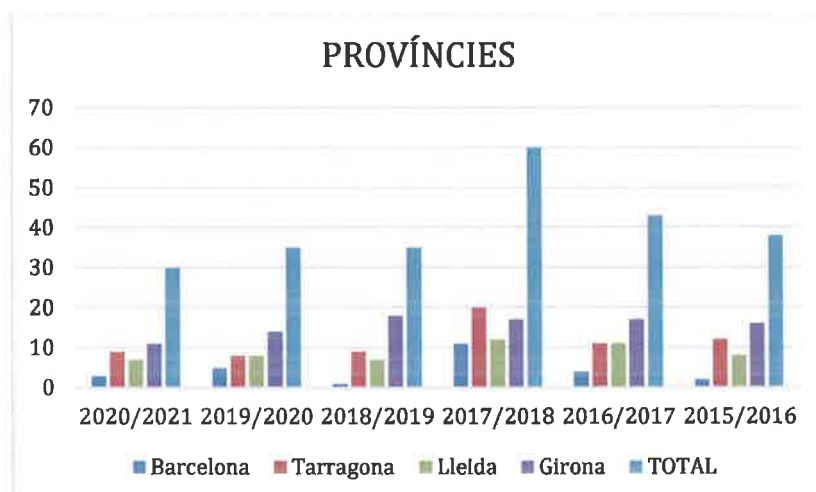
Distribució per nacionalitats - curs 2020/2021 40 internacionals



Distribució per comunitats autònomes - curs 2020/2021

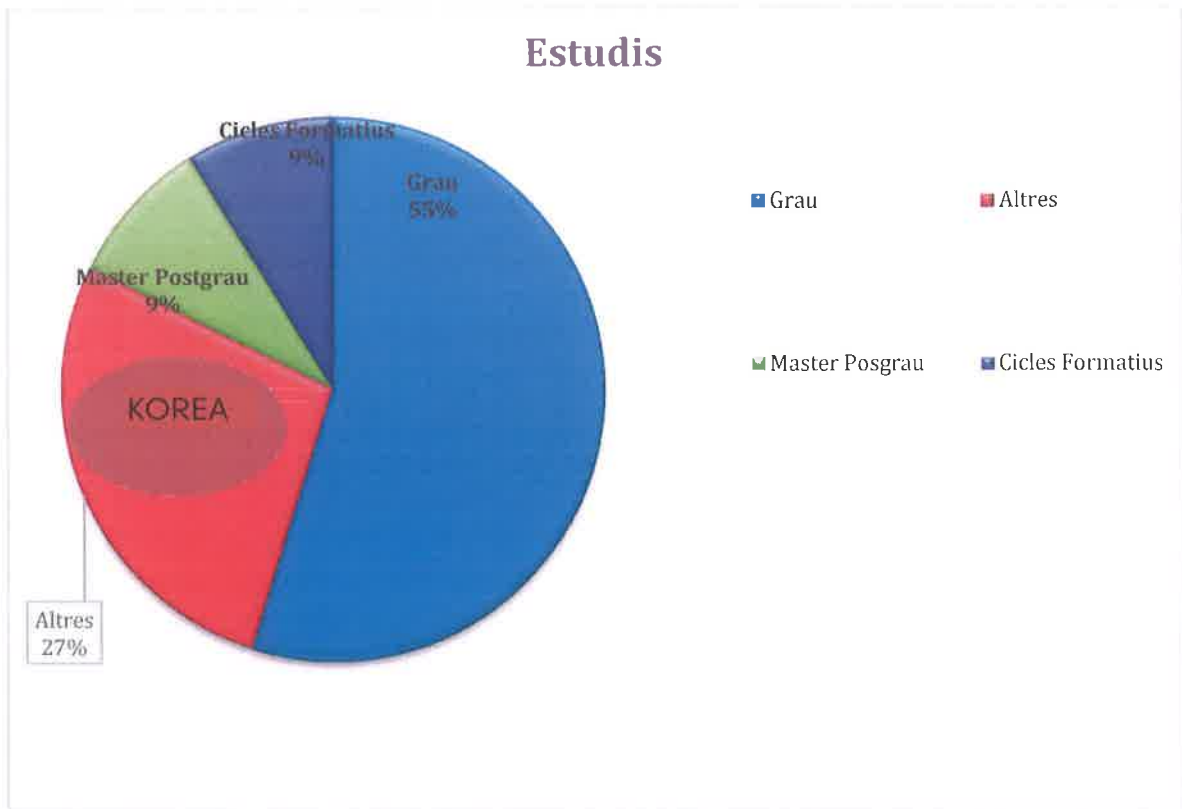


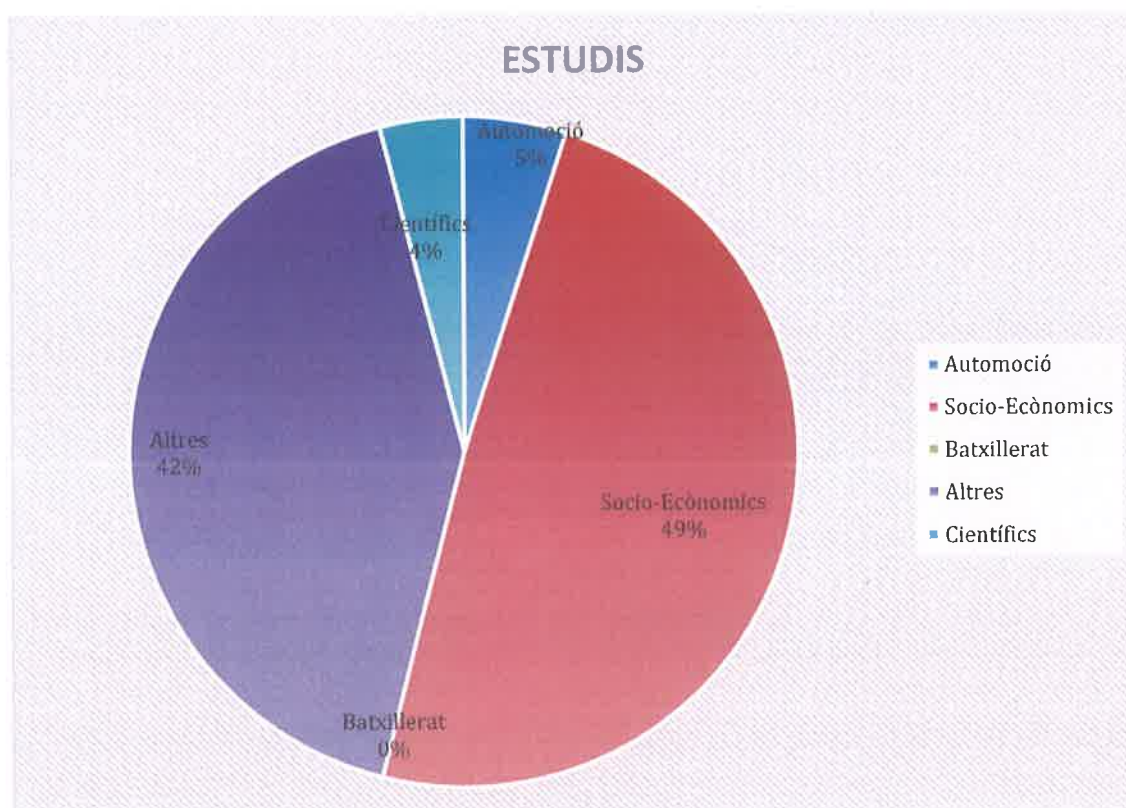
Distribució per províncies a CATALUNYA - curs 2020/2021



	Barcelona	Tarragona	Lleida	Girona	TOTAL
2020/2021	3	9	7	11	30
2019/2020	5	8	8	14	35
2018/2019	1	9	7	18	35
2017/2018	11	20	12	17	60
2016/2017	4	11	11	17	43
2015/2016	2	12	8	16	38

Principals estudis realitzats pels residents durant el curs 2020/2021





5.1 Accions de comercialització d'Àgora Bcn

Les accions de comercialització realitzades durant el curs 2020/2021 han estat totalment enfocades a l'increment de residents i a la renovació d'aquets per el proper curs , per poder assolir la màxima ocupació possible. Una comercialització interna per augmentar la renovació dels residents ja allotjats a la residència, i una comercialització externa reforçant les campanyes d'AdWords, per promocionar i captar nous residents.

D' altra banda, en les accions comercials s'han intensificat les accions de màrqueting directe per la captació de nous residents amb una bona atenció a les visites, informacions i contactes amb entitats i grups de turisme acadèmic i esportiu.

Aquest curs, degut a les restriccions per la pandèmia, no va ser possible realitzar la Jornada de Portes Obertes i un cop finalitzat el confinament vam convocar presencialment els futurs residents per fer la visita a Àgora. També es va realitzar la comercialització directa amb escoles com la Monlau, Elisava, IQS o el grup esportiu Fundació Marçet, establint sinergies i arribant a acords amb visió de futur.

5.2 Activitats i celebracions diverses d'Àgora Bcn

Amb la implicació dels residents en la seva planificació, estructuració, gestió i execució, fomentant la creació de comissions específiques sota la supervisió i suport logístic per part de l'equip d'Àgora BCN, s'han promogut i/o organitzat les següents accions.

Des d'Àgora BCN s'han organitzat de la mà dels Ambaixadors, les següents activitats:

- 25 Novembre - Creació de cartells i penjada per la residència el dia contra el maltractament de gènere
- Mercat d'oportunitats
- Concurs de decoració de portes de *Halloween*
- Bingo de Nadal
- Decoració de Menjador
- Nit de Cinema – “*Un monstruo viene a verme*”.
- Xerrada feminista: El paper de la dona a la comunitat científica - La va impartir la resident, Júlia Mateu
- Sortida al Museu d'Història de Barcelona
- Sortida al Museu Cosmo-Caixa
- Sortida al Museu Picasso
- Cartes Sant Valentí
- Punts llibre Sant Jordi
- Campionat futbolí

La selecció de tres ambaixadors va ajudar a la dinamització de les activitats de la residència.

6. La Fundació i la Responsabilitat social

Al CETT, la responsabilitat social empresarial (RSE) forma part del compromís fundacional i permet fer-lo realitat. En aquest sentit, CETT Fundació, constituïda l'any 2000, garanteix i promou la perdurabilitat d'aquesta filosofia i compromís fundacional, mitjançant, per exemple, l'atorgament de beques, mentre que un altre dels exponentes d'aquesta filosofia és el fet que no es reparteixin dividendes a les societats del Grup. A la institució s'orienta l'esforç i el treball per contribuir a assolir un sector més compromès amb la societat i les persones; es potencia la iniciativa, la integritat i l'auto desenvolupament, i es treballa en equip en un context internacional, mantenint el compromís amb el país.

La RSE és una filosofia al CETT, una actitud interior, un denominador comú a l'hora de transmetre el compromís amb la societat a través de la pròpia feina. Tota la comunitat CETT (alumnat, residents, professorat, professionals...) manté un compromís individual per compartir criteris i sensibilitat en matèria de RSE, i s'implica i participa en l'actual programa d'accions que es porta a terme.

Accions d'RSE dutes a terme durant el curs 2020-2021

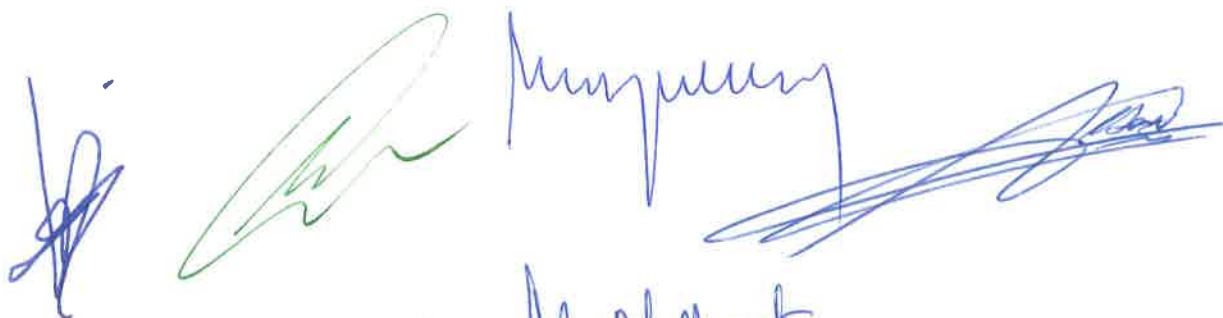
Durant l'exercici 2020-2021, i malgrat la situació derivada del COVID-19, s'han realitzat nombroses accions en matèria de responsabilitat social empresarial, amb implicació de tota la comunitat CETT. A continuació s'exposen algunes de les més rellevants:

- Iniciatives sostenibles als serveis de restauració del Campus.
- Participació de tot el col·lectiu CETT en el Gran Recapte d'Aliments de Catalunya. En aquest sentit, el CETT ha contribuït a la difusió de la campanya i ha convidat tota la Comunitat a contribuir-hi econòmicament.
- Organització al Campus CETT d'una venda solidària de pa solidari preparat per l'alumnat de l'Escola Tècnica Professional del CETT, en benefici de La Marató de TV3 i Catalunya Ràdio amb l'objectiu de recollir recursos econòmics per a la recerca, la prevenció, i el tractament del COVID-19. A l'Àgora BCN, realització d'una sessió de bingo per recollir diners destinats a la Marató.
- Donació per part d'Àgora BCN de mantes a la Comunitat de Sant Egidio, que treballa per millorar la qualitat de vida de les persones sense llar, per tal que es distribueixin entre les persones usuàries de l'entitat.
- Col·laboració amb Espigoladors, organització sense afany de lucre que lluita contra per la reducció del malbaratament alimentari i l'aprofitament dels aliments i, alhora, dona oportunitats laborals a persones en situació d'exclusió social, amb un model basat en l'economia circular i en línia amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS).
- Col·laboració amb la Plataforma Aprofitem els Aliments, entitat sense afany de lucre que treballa en xarxa, des de l'any 2014, amb persones i entitats que promouen una cultura de l'aprofitament dels aliments.
- Signatura d'un conveni de col·laboració entre l'Hotel Alimara Barcelona i ASARGA (Associació de Sarcomes de Galícia), associació sense ànim de lucre gallega que agrupa a afectats per diferents tipus de sarcomes per oferir avantatges especials a l'Hotel als membres de l'associació i les seves famílies si estan rebent tractament a l'hospital Vall d'Hebron.
- Participació del CETT al "Fem Xarxing" de l'Ajuntament de Barcelona, el 3 de desembre, en una jornada de networking destinada a crear connexions i sinergies, compartir experiències i seguir promovent la cultura de la sostenibilitat a la ciutat entre les més de 120 persones d'un centenar d'organitzacions de la xarxa Barcelona + Sostenible que hi van assistir.
- Al desembre, enregistrament al CETT de l'elaboració per part de la cuinera invident Montse Urán de l'ONCE, d'una escudella de Nadal, amb l'ajuda del

professor Òscar Teixidó. El plat resultant va esdevenir la fotografia del bitllet de l'ONCE del dia de Sant Esteve, amb un total de 5,5 milions de butlletes distribuïdes per tot l'Estat espanyol. El cupó formava part de la Sèrie "Plats de cullera", amb la qual l'ONCE convidava cada dissabte a degustar els guisats més típics de les diferents comunitats autònomes i ciutats del territori.

- Difusió a la pàgina web del CETT, i amb motiu de la celebració del 8M, de l'article "La igualtat de gènere als ulls de les dones de la Comunitat CETT", en què es destaquen les dades referents al Centre amb relació a la presència i posicionament de les dones com un dels pilars del CETT, i es fa referència a la posada en marxa del nou Pla d'Igualtat, que a més de ser una eina per introduir mesures en aquest àmbit, preveu incloure la perspectiva de gènere tant al contingut que genera el CETT com en les accions que duu a terme des de la vessant corporativa.
- Realització al juny, i per part de l'alumnat del curs de Diploma de Xef Professional, de l'esdeveniment gastronòmic Rock'n'Food als jardins de l'Hotel Alimara. Els beneficis de les inscripcions es van destinar a una causa solidària.
- Participació del CETT al programa Gastroescuela GIRA Jóvenes, un projecte de Coca-cola en què un dotzena de joves en risc d'exclusió social reben una formació de cuina a les instal·lacions del Campus durant dues setmanes, amb l'objectiu que aprenguin les tècniques i elaboracions bàsiques culinàries per fer pràctiques en empreses com a ajudant de cuina amb la finalitat d'una possible contractació laboral.
- El passat 5 de maig de 2020, el CETT va ser guardonat amb el Premi a la Millor Iniciativa Institucional de fase regional dels premis Hotels & Tourism de CaixaBank a Barcelona. En la seva tercera edició, els guardons han distingit les millors iniciatives socials i innovadores que el sector turístic i hotelier ha dut a terme durant el 2020 per adaptar-se a la crisi del COVID-19. CaixaBank ha reconegut el CETT pel seu compromís ciutadà i públic durant el COVID-19. Durant els mesos inicials de la pandèmia, l'Hotel Alimara Barcelona, que pertany al CETT, es va convertir en Hotel Salut per allotjar personal sanitari de l'Hospital Vall d'Hebron i altres centres sanitaris propers, una acció que reflecteix el seu suport a la comunitat i el seu compromís amb l'entorn local i la societat.
- Del 8 al 15 de gener de 2021 es va col·laborar en la difusió de la Marató de Donants de Sang de Catalunya sota el lema "Donar Sang és una altra pel·lícula".
- Col·laboració en la difusió de la campanya de micromecenatge organitzada pel col·lectiu Eixarcolant per a convertir el Forn de Jorba com a exemple de model d'un nou paradigma agroalimentari en el qual es protegeix el cultiu i s'incentiva el consum d'espècies silvestres comestibles i varietats agrícoles tradicionals.

- A causa de les mesures de seguretat implantades pel COVID-19, hem vist incrementat l'ús d'envasos d'un sol ús. Per oferir un servei de menjar per emportar que sigui sostenible, durant el curs 2020-2021 es va posar en marxa el "Welcome Ecockit, format per una bossa reutilitzable i 3 contenidors de vidre perquè els usuaris puguin fer-ho servir per recollir el menjar.



Cristina Cobari

M. Abellauet

XXXXXXXXXX

