

Presentación

La FUNDACIÓN ALÍCIA, **Ali**-mentación i cien-**cia**, es un centro de investigación en cocina. Un centro dedicado en la investigación de productos y procesos culinarios, a la innovación y al trabajo para mejorar la alimentación de las personas, con especial atención a las restricciones alimentarias y otros problemas de salud, donde se fomenta la mejora de hábitos alimentarios y la valoración del patrimonio alimentario y gastronómico de los territorios. Un centro con vocación social y abierto a todo el mundo para promover la buena alimentación.

Los ámbitos de actuación:

Cocina y desarrollo tecnológico e innovación. El Departamento de Desarrollo Tecnológico trabaja para generar conocimiento en todos los aspectos tecnológicos que forman parte de la cocina, desde el uso de técnicas y productos hasta la optimización de procesos tradicionales. Se trabaja para ayudar a los cocineros y a todo el sector de la industria agroalimentaria en que la cocina y la transformación de los alimentos tienen un papel importante, y para potenciar la investigación y la innovación en el campo de la alimentación.

Cocina y Salud y buenos hábitos alimentarios. El Departamento de Salud trabaja para mejorar los hábitos alimentarios de la sociedad, para dar respuestas culinarias a las personas con requerimientos de salud especiales y para asesorar y conseguir la mejora de la oferta culinaria de la restauración colectiva (hospitales, escuelas, geriátricos...), adaptándola a cada necesidad.

Cocina y Patrimonio alimentario. El Departamento de Patrimonio Agroalimentario aplica investigación y conocimiento para valorizar los productos del territorio y el patrimonio natural, cultural y turístico ligado a la gastronomía.

El trabajo y los objetivos de cada ámbito se detallan en la web de la Fundación: www.aliciat.cat.

trabajamos para que todo el mundo coma mejor

Alicia: la cocina como herramienta, el rigor científico como método



Programa de becas:

Con la voluntad de contribuir al perfeccionamiento del potencial humano existente en todo su ámbito de actuación y convencidos de la importancia que tienen el progreso científico, la investigación y la cualificación profesional para el desarrollo de la sociedad, la Fundación Alcía convoca anualmente un programa de becas para cursar prácticas.

El objetivo de estas becas **es proporcionar el conocimiento, el rigor científico y el método en la investigación culinaria para ayudar a que todo el mundo coma mejor**, que los estudiantes y profesionales puedan aprender de eso que se ajuste mejor a sus capacidades y potencial y que ellos obtengan el máximo provecho.

El programa posibilita la interacción en las áreas de conocimiento asociadas a la cocina y a las disciplinas relacionadas, desde el punto de vista de la ciencia, la tecnología, la salud, la producción de alimentos, su divulgación y su consumo. Los proyectos en los que participarán los becarios estarán sujetos a estudios y trabajos que se estén realizando en la Fundación en ese período. En todos los casos la cocina es la principal herramienta de investigación, donde tecnólogos, químicos, ingenieros, nutricionistas, agrónomos... trabajan conjuntamente con los cocineros para llegar a soluciones óptimas.

Cada becario rellenará, en el período de acceso a la convocatoria de becas, un formulario donde se especificará su perfil profesional y, de acceder a la beca, será destinado a los proyectos que se ajuste más a sus conocimientos. Este hecho pero, no significa que únicamente se trabaje en un solo ámbito sino que colaborará en proyectos multidisciplinarios que le permitirán ampliar el conocimiento y enriquecimiento personal.

¿A quién va dirigido?

- **ESTUDIANTES:** Pueden solicitar beca los estudiantes que el día de la inscripción y durante el período de prácticas estén matriculados en alguna facultad o centro de enseñanza que tengan un convenio de prácticas firmado con Alícia.

Los perfiles de los estudiantes serán preferiblemente de los últimos años de la diplomatura o de la licenciatura o de cualquier otra titulación relacionada.

En el caso en el que el estudiante no tenga posibilidad de disponer de un convenio a través de un centro, podrá acceder a la beca por medio de la Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo de la Universidad de Barcelona (EUHT CETT-UB). En este caso, una vez aceptada la condición de becario/a, será necesario el pago de un seguro de estudiante que tiene un coste aproximado de 200,00€. Los trámites para la formalización de dicho seguro se realizan en la misma Fundación Alícia una vez el becario haya elegido, y el pago se tiene que realizar como muy tarde 15 días antes de empezar el período de becario/a. Esta opción, da derecho a un título oficial emitido por la Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo de la Universidad de Barcelona.

- **NO ESTUDIANTES:** En el caso en que la persona no tenga posibilidad de disponer de un convenio a través de un centro, porque ha finalizado los estudios, se podrá acceder a la beca por medio de la Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo de la Universidad de Barcelona (EUHT CETT-UB). En este caso, una vez aceptada la condición de becario, será necesario el pago de un seguro de estudiante que tiene un coste aproximado de 200€. Los trámites para la formalización y el pago se han de realizar como muy tarde 15 días antes de empezar el período de becario.

El hecho de escoger esta opción, da derecho a un título oficial emitido por la Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo de la Universidad de Barcelona.

Los perfiles profesionales, principalmente son cocineros, nutricionistas o dietistas y de mundo de las ciencias de la alimentación (como por ejemplo; Ciencia y tecnología de los alimentos, química, ingeniería agroalimentaria...) de cualquier disciplina que tenga una parte de especialización sobre temas alimentarios y básicamente con inquietudes sobre el mundo de la gastronomía.

¿Qué se ofrece?

Con el programa de becas, la Fundación Alícia ofrece:

- Conocimiento y aprendizaje de investigación aplicada a los productos y procesos culinarios, y los hábitos alimentarios en un centro de referencia mundial.
- Dirección y tutorización de los profesionales de Alícia en cualquiera de los proyectos en que el becario/a participe.
- Uso de las instalaciones y equipamientos de la Fundación, según las condiciones que se indicarán en el inicio del período de la beca.
- Gastos de manutención: alojamiento, de lunes a domingo, en un piso en Manresa (a 30 minutos de la Fundación Alícia en coche particular y a 45 minutos en transporte público). Comidas del mediodía de lunes a viernes. No se contemplan los gastos de desplazamiento.

Convocatorias, plazas y períodos

La Fundación Alícia convoca, aproximadamente, **24 becas anuales**, repartidas en tres períodos:

- enero-marzo
- abril-julio
- septiembre-diciembre

ENERO - MARZO	ABRIL – JULIO	SEPTIEMBRE- DICIEMBRE
11/01/16 - 23/03/16	04/04/16 - 29/07/16	01/09/16 - 23/12/16
Apertura: 02/10/2015	Apertura: 08/01/2016	Apertura: 01/06/2016
Cierre: 02/11/2015	Cierre: 08/02/2016	Cierre: 01/07/2016
Resolución: 23/11/2015	Resolución: 29/02/2016	Resolución: 18/07/2016

El máximo de becarios admitidos por período es de 8.

Para saber si un período tiene abierta la admisión de solicitudes será necesario consultar el apartado “Becarios” de la web www.alicia.cat, aquí se podrá ver el período de **apertura** de la beca (cuando se activa la convocatoria), de **cierre** (ya no se admiten más postulaciones) y de **resolución** (cuando se informa en la web de los becarios elegidos). Cada período de solicitud se inicia aproximadamente con 3 meses de anticipación al período de realización de la beca. El día de la resolución se publica la lista de admitidos en la web de Alícia en el apartado de noticias. La adjudicación de la beca se comunica de manera personalizada a los solicitantes escogidos.

El período de realización de la beca es aproximadamente cuatro meses, con horario a tiempo completo (de lunes a viernes de 9.00h a 17.00h). Las excepciones a estas condiciones temporales se han de acordar previamente con la Fundación Alícia.

Procedimiento para la solicitud y documentación necesaria

La solicitud de beca se formalizará rellenando un formulario disponible en el apartado “Becarios” de la web de la Fundación Alícia (www.alicia.cat) y adjuntando la documentación que seguidamente se indicará. El formulario se podrá complementar solo en el período que se puede ver en el apartado de convocatorias (observar apertura, cierre y la resolución de los períodos).

Documentación. Junto con la solicitud, será necesario adjuntar en formato **pdf** o **Word** los documentos siguientes:

- DNI o pasaporte
- Carta de motivación que justifique el interés, en participar en los diferentes proyectos de la Fundación Alícia y la motivación personal que le ha llevado a pedir la beca. El redactado tiene que ser personal y concreto.
- Currículum con los datos académicos y, si tiene, de los profesionales.

Una vez complementada correctamente el formulario y adjuntados los documentos indicados, se entra en el proceso de selección, pero no significa que esté seleccionado.

Para becarios no españoles.

- En el caso que la solicitud esté resuelta favorablemente, será obligatorio que los becarios no españoles formalicen un seguro de viaje que cubra todo el período de prácticas, se ha de presentar este papel antes del inicio de la estada, 15 días antes, sino no podrá optar a la beca.

Consideraciones:

- No se admiten solicitudes para períodos de inscripciones cerradas.
- **Petición de prórroga.** Si se quiere continuar el período de prácticas, el becario tiene que pedir la prórroga de la beca. Esta petición se tiene que hacer en las mismas instalaciones de la Fundación que en función de la disponibilidad lo valorarán. En el supuesto que la persona se adhiera a la Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo de la Universidad de Barcelona, la tasa de estudiante (200€ aproximadamente) se reembolsará.

Proceso de selección

Los miembros del comité de selección de la Fundación escogerán los candidatos que, de acuerdo con su criterio propio, acrediten los méritos y capacidades y se ajusten mejor a las líneas de actuación más activas en ese período.

Los responsables de la Fundación se reservan el derecho de pedir cualquier tipo de información adicional a los responsables del centro de estudios, tutores o al mismo solicitante a fin de ampliar información en el proceso de selección.

La relación de becarios elegidos se publicará en la web de la Fundación Alícia: www.alicia.cat

Obligaciones del becario

- El becario deberá cumplir las normas de trabajo, comportamiento y convivencia que le serán facilitadas cuando entre en la Fundación.
- El becario se destinará a uno o varios proyectos activos, según sus habilidades.
- El becario se compromete a completar las faenas que se le asignen durante el tiempo que esté en la Fundación.
- La autoría que se derive de los estudios y trabajos realizados en la Fundación Alícia durante el período de prácticas será propiedad de la Fundación Alícia.
- Al inicio de la estada se firmarán dos informes; (a) cesión de derechos de imagen (debido al tipo de intervención pública que se dan en la Fundación) y (b) compromiso de confidencialidad sobre las faenas que se hacen en la Fundación.
- En el caso que el becario no cumpla los compromisos nombrados, o cualquier otro incluidos en las condiciones de la beca, la Fundación Alícia se reserva el derecho de darlos de baja del programa de becas, incluso una vez iniciado el período de prácticas.
- La presentación de una solicitud para estas becas supone, por parte del candidato, la aceptación tanto de estas bases, como de los criterios y las decisiones que la Fundación Alícia pueda determinar delante de cualquier duda interpretativa en referencia a requisitos y condiciones.
- Las personas que tienen derecho al alojamiento que ofrece la Fundación, tienen que abonar, en concepto de depósito, 50 euros. Este importe será devuelto al finalizar la beca siempre que no se hayan producido incidencias de las indicadas.

Política de privacidad y protección de datos

La Fundación Alícia, Alimentación y Ciencia, Fundación Privada, asegura la confidencialidad de sus datos facilitados, que se incorporarán en un fichero automatizado del que ella misma es responsable. El interesado tiene derecho a obtener información de estos datos, a oponerse en su tratamiento, así como a solicitar la rectificación o cancelación si fueran inexactos o incompletos, solicitando la modificación a través de su correo electrónico lopd@alicia.cat o enviando una carta al Centro de información de Fundación Alícia Alimentación y Ciencia, Fundación Privada (Camí Sant Benet, S/N - 08272 SANT FRUITÓS DE BAGES - Barcelona), en los términos previstos por la Ley Orgánica de Protección de Datos de Carácter Personal.

Fundació Alicia Alimentació i Ciència, Fundació Privada
Camí Sant Benet, S/N
08272 Sant Fruitós de Bages
www.alicia.cat