



Fotografía del Talo Eguna [Día del Talo] en Lastur. Imagen editada.
Fuente: El Diario Vasco (digital). Publicación de 01/05/2017
<https://www.diariovasco.com/bajo-deba/201705/01/lastur-talos-estilo-propio-20170501004359-v.html>

«LA ARTESA»:

PROPUESTA DE CICLO DE ACTIVIDADES PARA LA COHESIÓN SOCIAL DESDE LA PERSPECTIVA INTERCULTURAL, EN LA XARXA DE PATRIMONI RURAL ECOMUSEUS DEL BLAT, TONA.

Trabajo Final de
Máster Profesional

Màster de Gestió del
Patrimoni Cultural

Universitat de Barcelona

LEIRE OCHOA ALONSO

Julio 2022

Tutora:

Alexandra Georgescu
Paquin

AGRADECIMIENTOS

Son muchas las personas que han formado parte del proceso de creación de este trabajo y a las que dedico mi más sincero agradecimiento:

A Andrea Granell, como primera tutora en abordar el reto y Alexandra Georgescu, por retomarlo y ser mi tutora en el desarrollo, guiando y supervisando cada etapa.

A la familia Molas - Ferrer, por recopilar y dejarme todos los libros sobre la localidad de Tona que habían repartidos en la familia y gracias a los cuales me he podido documentar.

A Joaquim Sañé, director fundador del Museu del Pa de Tona e Imma Mestres, directora del Camp de les Lloses y coordinadora de la Xarxa de Patrimoni Rural Ecomuseus del Blat, por las visitas a sus instalaciones y responder a muchas de mis preguntas.

A Catherine Clancy, por interesarse por el proyecto y conducirme a Claudia Torner como coordinadora de Apropa Cultura, a quien agradezco su disposición para analizar y debatir mis dudas acerca de la operativa de la propuesta.

A Laura Centeno, community Manager, por ponerse a mi disposición para discutir ampliamente aspectos del trabajo como la segmentación de públicos y estrategias de comunicación.

A Eric Dorado, Chef Ejecutivo, por orientarme tanto en términos presupuestarios como logísticos.

A Sonia Lopez, técnica de Acció Cultural del Museu d' Arqueologia de Catalunya, y Carmina y Lourdes, de la Associació 9 Barris Acull, por su disposición a la hora de atender a todas mis preguntas sobre sus proyectos, como componentes del benchmarking de la propuesta.

Y finalmente, a todas las personas, amigos, familiares y compañeros que han participado en este proceso, a través de la cumplimentación de plantillas o desarrollo de espacios y momentos de rememoración de historias y recuerdos compartidos, en los que la propuesta adquiriría cuerpo y forma.

Sin el respaldo de todos vosotros, la realización de este trabajo no habría sido posible.

¡Gracias!

ABSTRACT

La Artesa es un proyecto con formato de un ciclo de actividades de cuatro meses, en los que a través de la co-creación de instituciones museísticas y asociaciones culturales, se pretende abordar la cohesión social de la localidad de Tona y la dinamización de la Xarxa de Patrimoni Rural Ecomuseus del Blat. Se hace uso del pan como componente gastronómico que aborda a la memoria propia y las identidades comunitarias, para establecer el eje vertebrador de la propuesta, un nexo que permite vincular a los integrantes a través de dinámicas de interacción desde la perspectiva intercultural.

Palabras clave - Co-creación, Cohesión social, Dinamización territorial, Patrimonio gastronómico, Perspectiva intercultural.

La Artesa is a project with a four-month cycle of activities format, in which the co-creation of museum institutions and cultural associations, it is expected to address the social cohesion of the town of Tona and the revitalization of the Xarxa de Patrimoni Rural Ecomuseus del Blat. Bread is used as a gastronomic component that addresses one's own memory and community identities, to establish the backbone of the proposal, a link that allows linking the members through interaction dynamics from the intercultural perspective.

Keywords - Co-creation, Social cohesion, Territorial dynamization, Gastronomic heritage, Intercultural perspective.

Contenido

1.	INTRODUCCIÓN	5
2.	MARCO TEÓRICO	6
3.	CONTEXTO	18
3.1	DIAGNÓSTICO Y ESTADO DE LA CUESTIÓN	18
3.1.1	Análisis territorial	18
3.1.2	Análisis sectorial	20
3.1.2.1	La xarxa de patrimoni rural ecomuseus del blat (XPREB)	20
3.1.2.2	Análisis de la presencia online de la XPREB	21
3.1.2.3	Componentes de la XPREB	22
3.1.3	Actividades previas	24
3.1.4	Análisis DAFO	26
3.1.5	Justificación de la propuesta	28
3.1.5.1	El pan como tema de la actividad y medio de trabajo	28
3.1.5.2	La perspectiva intercultural como materia de trabajo	28
3.1.5.3	Tona como lugar de implantación	31
3.2	BENCHMARKING	33
4.	PROPUESTA	36
4.1	OBJETIVOS	36
4.2	DESTINATARIOS	38
4.3	AGENTES PARTICIPANTES	39
4.4	PROPUESTA CONCEPTUAL	42
4.4.1.	Periodización del Ciclo de Actividades	42
4.4.2.	Inscripción a las Sesiones	43
4.4.3.	Estructura y Desarrollo de la Sesión	44
4.4.4.	El Entorno de Trabajo	49
4.4.5.	Propuesta de continuidad	51
4.5	MODELO DE GESTIÓN – ESTRUCTURA ORGANIZATIVA	52
4.6	CRONOGRAMA DEL PROYECTO	55
4.7	ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN	58
4.8	RECURSOS NECESARIOS	61
4.9	PLAN DE FINANCIACIÓN	67
5.	PROPUESTA DE EVALUACIÓN	70
5.1	MECANISMOS – INDICADORES	74
6.	CONCLUSIONES – VALORACIÓN FINAL	79
7.	BIBLIOGRAFÍA	80

1. INTRODUCCIÓN

La concepción del proyecto es iniciada con un proceso de documentación previa que permite la creación del tercer apartado, Contexto, compuesto por los apartados de Diagnóstico y estado de la cuestión, así como Benchmarking. Se trata de una propuesta diseñada para generar dinámicas de interacción y por ende colaborar a la cohesión social de un territorio delimitado y concreto, por lo que el análisis del territorio, en términos geográficos, culturales, políticos y demográficos, tanto en la actualidad como a lo largo de su historia, es parte fundamental del proceso. La implantación en una red determinada de museos, requiere de su conocimiento en profundidad, para lo que además de realizar un análisis en profundidad de la estructura interna y la actividad que desempeñan, acudo a los centros principales y me reúno con sus directores. Con el fin de mantener la rigurosidad propia de este proceso, mantenemos el contacto que la intensa actividad de ambas partes permite. Se trata de la fase previa necesaria para la realización de un análisis DAFO ajustado a la realidad y como base del argumentario empleado en la justificación de la propuesta. El Benchmarking es igualmente desarrollado a través del análisis de las características de una serie de proyectos que actúan como referentes para la propuesta, además de establecer contacto con sus miembros, con quienes me reúno a fin de indagar en aquellas particularidades que sintonizan o disocian frente a la propuesta.

A continuación, llevo a cabo el proceso de documentación que permite la realización del segundo apartado, Marco teórico, en el que se presentan de forma individual y relacionada aquellos pilares teóricos sobre los que se sostiene la propuesta.

Una vez finalizada la etapa de concepción del proyecto, inicia la etapa de definición del cuarto apartado, Propuesta. Aquí se encuentran establecidos tanto los Objetivos como los Destinatarios, y Agentes participantes, en conjunto, dotan de sentido la propuesta, ya que es el primer apartado en el que el enfoque cambia del pasado contrastado, a la concepción futura. Seguidamente se encuentra la Propuesta conceptual, apartado en el que se desarrolla y delimitan las áreas que forman parte del ciclo de actividades per se. Aborda su concepción y por lo tanto, las particularidades del proyecto, su estructura y desarrollo. En el siguiente apartado, Modelo de gestión – Estructura organizativa, se especifican las figuras que toman parte de las actividades y se expone su función y cometido. Continúa con el Cronograma del proyecto, donde se periodizan las actividades que componen el ciclo, además de las acciones a llevar a cabo en las fases, de inicio, previo a la inauguración, implantación y finalización. La propuesta sin embargo requiere de Estrategias de comunicación que permitan la difusión de las actividades ofertadas, los objetivos perseguidos, resultados obtenidos, etc. Para ello, requiero del asesoramiento de una persona trabajadora como community manager, quien me acerca a los pros i contras de las diferentes vías de comunicación, así como los segmentos sociales que cada una permite abordar. El apartado concluye con la exposición de los Recursos necesarios y el Plan de financiación. Para ello, cuento con el asesoramiento de una persona trabajadora como Chef ejecutivo, con quien dispongo de la oportunidad de discutir no solo sobre productos, escandallos y procesos de elaboración, sino también de aquellas cuestiones logísticas que pueden afectar al desarrollo de las actividades.

Finalmente, se introduce el apartado quinto, Propuesta de evaluación, dividido de igual forma en fases, con el objetivo de resultar útil a lo largo de la etapa de implantación a través de la aplicación de las conclusiones que su interpretación permite alcanzar.

2. MARCO TEÓRICO

La cultura, la tradición, el patrimonio y la identidad son algunos conceptos conexos que forman parte de los pilares que constituyen la propuesta y que como tal se definen a continuación. A ello le sigue una reflexión sobre la memoria colectiva y desterritorializada, ligadas a la oralidad como medio de transmisión y la interculturalidad como resultado de las dinámicas migratorias. A continuación, le seguirá un pequeño apartado en el que se expone el papel de la educación y las dinámicas de interacción como medio para trasladar dicha transmisión oral de la memoria individual que apela a lo colectivo y que fomenta la transmisión de conocimientos y saberes en un entorno multicultural, presentando el patrimonio gastronómico como vínculo y eje vertebrador de la propuesta.

2.1 CONCEPTOS RELEVANTES

Marcos Arévalo (2004) expresa que “Tradición, Patrimonio e Identidad son conceptos complejos, ambiguos y polisémicos; porque son construcciones sociales cuyos significados cambian dependiendo de la época, el tiempo histórico y según quienes los empleen y para qué fines los utilicen” (p. 925). De ello se extrae que son conceptos contruidos y que por lo tanto cuentan con multi-definiciones derivadas de la percepción de cada contexto y momento histórico en que han sido formuladas.

Antes de avanzar con los conceptos de tradición, patrimonio e identidad, se debe profundizar en la cultura, pues si bien todos ellos están estrechamente relacionados, la cultura tiene un vínculo especialmente inherente a estos. La aparición de concepto como tal se registra en el libro *Primitive Culture* de Edward B. Tylor (1871), “Cultura o Civilización, tomada en su amplio sentido etnográfico, es ese complejo de conocimientos, creencias, arte moral, derecho, costumbres y cualesquiera otras aptitudes y hábitos que el hombre adquiere como miembro de la sociedad”. En adelante, la cultura como concepto pasará por varias etapas y acepciones, hasta el libro *The Interpretation of Cultures* de Clifford Geertz (1973), impulsor de la “fase simbólica” de su sentido, es decir, como el mundo de las representaciones sociales. La distinción en **formas objetivadas y formas interiorizadas** estandarizada por Clifford Geertz y John B. Thompson (1998), es la que perdura aún hoy. Las formas objetivadas hacen referencia a las adoptadas por los individuos, mientras las objetivadas señalan aquellas que pueden ser reconocidas o identificadas a ciertos grupos, por lo tanto, diferencia entre la percepción de lo individual y lo colectivo. En definitiva, “La cultura es la organización social de significados, interiorizados en forma relativamente estable por los sujetos (individuales o colectivos) que los comparten, y objetivados en formas simbólicas, todo ello en contextos históricamente específicos y socialmente estructurados” (Giménez, 2009, p. 49-50).

Las definiciones elaboradas en torno al concepto cultura son numerosas, sin embargo, la UNESCO, máximo órgano de salvaguarda de la cultura, incluye la tradición como parte del conjunto de características de las que se compone:

[...] el conjunto de características espirituales, materiales, intelectuales y emocionales distintivas de la sociedad o de un grupo social, que abarca, no sólo el arte y la literatura, sino también los estilos de vida, las formas de convivencia, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias. (UNESCO, 2001)

Según Marcos Arévalo (2004) “es una construcción social que cambia temporalmente, de una generación a otra; y espacialmente, de un lugar a otro. Es decir, la tradición varía dentro de cada cultura, en el tiempo y según los grupos sociales; y entre las diferentes culturas” (p. 926). Tal y como

señala el autor, el estudio etimológico del término tradición, procede del latín *traditio*, que deriva del verbo participio *tradere* y que a su vez se desglosa como *trans-* y *dare*. Su traducción hace referencia al acto de transmitir o entregar y hace referencia a aquello que viene transmitido del pasado, por lo tanto, a la transmisión de conocimientos de una generación a otra. Se trata nuevamente de un término en transformación, pues, “Si la tradición es la herencia colectiva, el legado del pasado, lo es también debido a su renovación en el presente. La tradición, de hecho, actualiza y renueva el pasado desde el presente. [...] La tradición, para ser funcional, está en constante renovación, y se crea, recrea, inventa y destruye cada día.” (Marcos Arévalo, 2004, p. 926). No solo apela al pasado, sino que representa la continuidad cultural, la **perdurabilidad de un pasado en el presente**, por lo que es una constante de cambio y adaptación al contexto del presente, desde el cual a su vez se interpreta el pasado. Por lo tanto y tal como apunta el autor, la tradición es aquella parte de la cultura del pasado que permanece en el presente por cumplir una función de uso tras ser transmitido socialmente.

En palabras de Marcos Arévalo (2004), “es un proceso inacabado de creación-recreación, producción-reproducción, continuidad-discontinuidad; un sistema en constante renovación” (p. 928) a lo que García Canclini (1989) señala, “Ahora bien, cada día es mayor el grado de hibridación entre lo tradicional y lo moderno, cuyo resultado es lo que convenimos en llamar cultura de masas”. Si la tradición es el legado del pasado, la variedad que se observa al comparar las tradiciones es el reflejo de un pasado es relacionalmente diverso, sin embargo, si la realidad actual es movida por dinámicas globales que promueven contextos equiparables, significa que el legado para el futuro constituirá una cultura de masas con tradiciones semejantes. Tomar conciencia de ello fomenta la vinculación con el legado propio y la voluntad de salvaguardarlo a través de su trasmisión intergeneracional como intercultural, pues compartir lo propio y aprender de lo ajeno no entra en conflicto con lo expresado. El motivo, es que la crítica hace referencia a la cultura de masas, que es un uso negligente del panorama de interacción actual y que se desarrolla como dinámicas de masas.

Las tradiciones en consecuencia son un patrimonio a proteger. Si bien éste es uno más de los conceptos en resignificación, en la Conferencia Mundial a cerca del Patrimonio Cultural se presenta de la siguiente manera:

El Patrimonio Cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas. (UNESCO, 1982)

En ella se reflejan conceptos como el patrimonio culto y popular, así como el patrimonio tangible (material) e intangible (inmaterial), lo que supone un cambio de paradigma por valorar lo popular y lo inmaterial, como parte del patrimonio, suscitando así la ocasión de dotarlos de iguales recursos y derechos para su difusión y salvaguarda.

Marcos Arévalo (2004), expone que “Los bienes patrimoniales constituyen una selección de los bienes culturales. De tal manera el patrimonio está compuesto por los elementos y las expresiones más relevantes y significativas culturalmente.” (p. 929). Es aquí cuando retomo la visión simbólica de Clifford Geertz (1973), pues hace referencia que el patrimonio se constituye de los símbolos de la cultura, aludiendo a la identidad “[...] posee un valor étnico y simbólico, pues constituye la expresión de la identidad de un pueblo, sus formas de vida. Las señas y los rasgos identificatorios, que unen al interior del grupo y marcan la diferencia frente al exterior [...]” (Marcos Arévalo, 2004, p. 929).

Estos símbolos identitarios del patrimonio cultural pasan de la exclusividad del Patrimonio Tangible, a la incorporación del Patrimonio Intangible. El **Patrimonio Intangible o Inmaterial**, se refiere a “usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas – junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes – que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural.” (UNESCO, 2014). El **Patrimonio Tangible o Material**, se refiere al patrimonio arquitectónico, arqueológico, artístico, industrial y natural. Se expresa así la vinculación establecida entre el patrimonio inmaterial y el material. El patrimonio material actúa como elemento tangible a través del cual transmitir el patrimonio inmaterial, del mismo modo que el patrimonio inmaterial actúa como expresión y contextualización del patrimonio material.

En consecuencia, quedan representadas no solo aquellas expresiones del **Patrimonio Monumental y de Bellas Artes o culto** (Arquitectura monumental, Literatura escrita culta, Arte, etc.), sino la **Cultura Popular o patrimonio modesto** (Arquitectura popular, Literatura oral o popular, Artesanía, etc.).

Si bien el patrimonio en su totalidad requiere de **medidas de protección y salvaguarda**, es el patrimonio inmaterial el más vulnerable a las amenazas de las dinámicas sociales de la actualidad. Se trata de cultura viva, cuya oralidad “depositaria de la memoria colectiva de los pueblos tiene una serie de amenazas en los efectos de la globalización económica, la imposición y estandarización de patrones y pautas culturales, la urbanización, la aculturación industrial, el turismo, los avances tecnológicos” (Marcos Arévalo, 2004, p. 931).

Marcos Arévalo (2004) afirma que son dos las vías de protección y salvaguarda del patrimonio inmaterial y que se establecen como forma complementaria entre sí. Por una parte, la documentación, registro y archivado del patrimonio inmaterial, transformando éste en el reflejo de dicho patrimonio en un momento concreto de la historia, sin permitir su transformación ni adaptación a las realidades venideras. Sanz y Valenzuela (2016) presentan algunas objeciones a la sistematización de esta vía:

Todo enfoque que mire sólo al pasado correrá el riesgo de convertir el patrimonio en una entidad rígida y congelada, que perderá su pertinencia para el presente y para el futuro. En realidad, se ha de entender el patrimonio de tal manera que las memorias colectivas del pasado y las prácticas tradicionales, con sus funciones sociales y culturales, sean continuamente revisadas y actualizadas en el presente, para que cada sociedad pueda relacionarlos con los problemas actuales y mantener su sentido, su significado y su funcionamiento en el futuro. (Sanz y Valenzuela, 2016, sp)

La alternativa o complemento al registro y archivado sistematizado es el mantenimiento de la cultura viva en su propio contexto, perpetuando su papel en la misma. Otros medios complementarios son la protección mediante la toma de medidas jurídicas, su incorporación a las listas de protección, la toma de decisiones políticas desde las administraciones e instituciones tanto gubernamentales como culturales, que promuevan su puesta en valor en el ámbito social, revitalización y transmisión.

En 2003 se desarrolla la “Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial” en París, que supone un marco normativo para su identificación, protección y difusión, lo que promueve que la UNESCO y el ICOM declaren el siguiente año 2004 como año del patrimonio inmaterial.

La siguiente reflexión de Marcos Arévalo (2004) se presenta claramente como una forma aglutinada de los conceptos presentados hasta el momento:

Se considera ahora el valor simbólico, es decir la capacidad de representatividad, de los distintos referentes y elementos patrimoniales, el patrimonio como expresión de la identidad, y ésta como asunción de la tradición y una continuidad generacional particular, la herencia cultural. De manera que el patrimonio remite a una realidad icónica (expresión material), simbólica (más allá de la cosificación y la objetualidad) y colectiva (expresión no particular, sino de la experiencia grupal); porque el patrimonio cultural de una sociedad está constituido por el conjunto de bienes materiales, sociales e ideacionales (tangibles e intangibles) que se transmiten de una generación a otra e identifican a los individuos en relación contrastiva con otras realidades sociales. (p. 929-930)

Gómez y Pérez (2011), tratan sobre la relevancia del patrimonio inmaterial, argumentando que “ha sido reconocida internacionalmente por considerarse una parte insoslayable de la afirmación de la identidad cultural de los pueblos, de defensa de la diversidad cultural, de promoción de la creatividad hacia una cultura viva enriquecedora y garante del desarrollo sostenible” (p. 260).

Es a través de esta vinculación con el patrimonio inmaterial que se introduce al concepto de identidad, situando la cultura como componente distintivo entre individuos y grupos diversos, así como sitúa la identidad en relación a la percepción de uno mismo y los demás, o la confrontación entre ambos “[...] el conjunto de rasgos culturales particularizantes que nos definen como individuos únicos, singulares e irrepetibles” (Giménez, 2008, p. 11).

Giménez (2008) establece una división del concepto, a través de la identificación de las **identidades individuales** y las identidades colectivas. Lo individual se nutre de lo colectivo y viceversa debido a la influencia del sentimiento de pertenencia. Describe como la identidad de un individuo se compone de **atributos de pertenencia social** (clase social, la etnicidad, las colectividades territorializadas (localidad, región, nación), los grupos de edad y el género) y **atributos particularizantes** (caracteriológicos, reflejado principalmente en sus hábitos de consumo, red personal o íntimas, objetos entrañables y por su biografía personal), de forma que “Los primeros destacan las similitudes, en tanto que los últimos enfatizan la diferencia, pero ambos se relacionan estrechamente para constituir la identidad única, aunque multidimensional, del sujeto individual” (p. 13).

Por otra parte, Marcos Arévalo (2004) distingue entre la perspectiva interior y exterior de uno mismo que configura la imagen de la identidad. La percepción de uno mismo sería por lo tanto la **adscripción voluntaria**, mientras la percepción externa de uno sería la **identificación** o la forma en que es percibido por otros. (p. 934)

2.2 LA VINCULACIÓN CON LOS ATRIBUTOS DE LA PROPUESTA

En primer lugar se encuentra el concepto de memoria colectiva, fuertemente vinculado a la identidad pues “la identidad tiene su fuente en la cultura, y que la memoria –componente fundamental de la cultura en cuanto representación socialmente compartida de un pasado– constituye, a su vez, el principal nutriente de la identidad.” (Giménez, 2008, p. 8) de forma que afirma que **la pérdida de la memoria supone una pérdida directa de identidad**. Se trata de una afirmación de especial relevancia para la argumentación del proyecto que se desarrolla a lo largo de los siguientes apartados y que conecta con la reflexión previa sobre los medios de salvaguarda existentes para la protección del patrimonio inmaterial.

Sucedee igual con la memoria colectiva, pues como componente de la identidad, su pérdida le comportaría consecuencias directas. La clasificación de la memoria según Candau (1988) se realiza entre **memorias fuertes** “memoria masiva, coherente, compacta y profunda que se impone a la gran

mayoría de los miembros de un grupo, cualquiera sea su dimensión o su talla” y **memorias débiles** “una memoria sin contornos bien definidos, difusa y superficial que difícilmente es compartida por un conjunto de individuos cuya identidad, por este hecho, resulta relativamente inasible”. Giménez (2008) sugiere que las ciudades o grandes metrópolis cuentan con memorias débiles debido a la desvinculación entre los miembros que la componen entre sí y con el entorno.

En el próximo párrafo manifiesta la relación entre memoria colectiva, y tradición a través de su transmisión como cultura, además de los peligros que amenazan su perdurabilidad y las medidas de protección que deben establecerse:

Por último, la memoria colectiva se aprende y necesita ser reactivada de manera incesante. Se le aprende mediante procesos generacionales de socialización, que es lo que se llama “tradición”, es decir, el proceso de comunicación de una memoria de generación en generación. Necesita, además, ser reactivada periódicamente para conjurar la amenaza permanente del olvido, y éste es el papel de las conmemoraciones y de otras celebraciones semejantes [...] (Giménez, 2008, p. 23)

Dado que todos los conceptos expuestos son propios de las personas y las comunidades, también lo son de los individuos migrados o las comunidades en tránsito. En adelante, se prestará especial atención al efecto de las dinámicas migratorias. Gómez y Pérez (2011), afirman que uno de los aspectos que aboga por la perdurabilidad del patrimonio inmaterial es “el sentido de pertenencia del grupo que hace vida en una región. Si éste desaparece, también lo hará el patrimonio inmaterial, puesto que necesita de la participación activa de la sociedad para mantener viva su identidad, su propia memoria patrimonial” (p. 260). Concuere da con Giménez, (2008) quien sostiene que “Es tan imperiosa esta necesidad de organización espacial de la memoria colectiva, que en situaciones de migración, de expatriación o de exilio, los grupos humanos inventan espacios imaginarios totalmente simbólicos para anclar allí sus recuerdos” (p. 22).

Como ya se ha manifestado anteriormente, una comunidad se compone de todos sus miembros y por tanto, de la identidad de todos y cada uno de sus individuos, por lo que los flujos migratorios ya sean regionales, estatales, nacionales o internacionales, suponen el incremento de la diversidad cultural y de memoria, pudiendo dar lugar a una sociedad desigual, segmentada e impermeable. Ante un panorama semejante, Machado y José (2018) consideran fundamental “[...] cohesionar el tema de la identidad cultural como factor primigenio del patrimonio cultural inmaterial, presente en una región. A tal efecto, consideramos que la identidad cultural de un país o región está estrechamente relacionada con las personas que hacen vida [...]” (p. 26). En este proyecto se pretende cohesionar las diferentes realidades culturales y memorias colectivas que la migración de personas ha reunido en la localidad y que se constituyen en la actualidad como parte de la cultura local, cuya concepción debe ser adaptada a la representación fidedigna del nuevo panorama. Surgen así términos como la **hibridación** o la **desterritorialización de la cultura** (Anzaldúa, 1987). Se declara por lo tanto como la lucha por pasar de memorias débiles a memorias fuertes, gracias a la difusión de los conceptos y conocimientos de la cultura propia y al conocimiento y apropiación del resto, pasando así constituirse como patrimonio compartido entre individuos de una sociedad cohesionada y que por lo tanto lucha contra la segregación y el olvido que acarrea. En algunos casos se dan **procesos de aculturación o asimilación de la cultura**, en otros, se llega a observar una **alteración sustancial o mixtión de identidades**, si bien Bonfil (1995) considera que el problema en las áreas en que convergen diferentes cultural, se origina en el modo en que la **cultura apropiada** se incorpora a la **cultura propia**. Cuhe (1996) sin embargo argumenta que “[...] las relaciones continuas y de larga duración entre grupos

étnicos no desembocan necesariamente en el eclipse progresivo de las diferencias culturales. Por el contrario, frecuentemente tales relaciones son organizadas de tal modo que se mantenga la diferencia cultural” (p. 96).

Giménez (2008) hace referencia a las áreas fronterizas, pero que en relación al proyecto que aquí se presenta, considero puede aplicarse a los territorios con un elevado índice de población migrada o de flujos migratorios exacerbados.

Según nosotros, las áreas fronterizas son ciertamente espacios transnacionales, pero sólo en sentido descriptivo y cultural, sin que ello implique pérdida de hegemonía por parte de la cultura nativa supuestamente amenazada, ni mucho menos impotencia o repliegue del Estado-nación. Son también el espacio de interacción entre culturas desiguales en conflicto permanente, con efectos de **transculturación adaptativa** que por lo general no afectan los núcleos duros de las mismas. En consecuencia, son el lugar de las identidades exasperadas en confrontación recíproca, donde las identidades dominantes luchan por mantener su hegemonía, en tanto que las dominadas lo hacen para lograr su reconocimiento social. En armonía con todo lo anterior, lejos de ser el lugar de la desterritorialización, las áreas fronterizas son el lugar de la multiterritorialidad. (p. 24)

En las áreas de multiterritorialidad en las que convergen personas de origen diverso, tal y como sucede en el territorio en el que se proyecta esta propuesta, la oralidad juega un papel importante como medio para la comunicación de las personas. Es uno de los medios gracias al cual el patrimonio inmaterial ha sido transmitido entre individuos de un mismo grupo social y de distintas generaciones, pues la identificación de lo común ha perdurado en el tiempo y se presenta con continuidad social. Álvarez (2001) lo expresa como “[...] quizás la característica más significativa de la especie. La oralidad fue, entonces, durante largo tiempo, el único sistema de expresión de hombres y mujeres y también de transmisión de conocimientos y tradiciones” (s/p). La transmisión cultural de saberes o memoria requiere de la comunicación entre los individuos emisores y receptores, situando como herramienta **el lenguaje**. El lenguaje es por sí mismo un elemento identitario y definitorio de la cultura, que permite tanto la adhesión como la distinción de sus miembros, pues es el medio facilitador principal de la comunicación y como tal, “no sólo es un bien compartido, sino que es asimilado y aceptado, de hecho, si una persona desea entrar en un nuevo grupo social, para ser aceptada debe compartir un mismo lenguaje, “el instrumento decisivamente socializador de la memoria es el lenguaje” (BOSI 1987: 18).” (González, 2021, p. 3)

La oralidad juega un papel de gran relevancia en la transformación de la memoria y las tradiciones, pues se trata de un elemento intangible que otorga la adaptabilidad del discurso a los intereses de la persona emisora, así como a la percepción que realiza la persona receptora de dicho discurso desde su propia realidad, sin olvidar el papel que juega el contexto histórico, social, económico, territorial, etc.

[...] la memoria, está en permanente evolución y revitalización devenidas de ese juego que se presenta cuando coexisten recuerdos y olvidos, de allí que pueda ser tanto particular, como colectiva, y asimismo simbólica, sensible a transformaciones. Por ello es que los mitos contados por medio de la utilización de la tradición oral sean “versiones” de los narradores, cada mito sufre alteraciones, yo no recuerdo exactamente las mismas palabras usadas por mi predecesor, pero con seguridad recuerdo lo que cuenta el mito, porque es parte de mi memoria colectiva, de mi historia como nación, como comunidad, por lo tanto, no lo olvido en su esencia, pero es imposible que se mantenga inalterable, como la memoria, está abierto a las transformaciones. (González, 2021, p. 5)

Las **personas mayores adquieren un papel protagonista en la salvaguarda y difusión** de la tradición como custodios de la memoria colectiva. En la actualidad, constituyen una linde en lo relativo a los mecanismos empleados para el almacenamiento y la difusión de los saberes colectivos o populares, pues mientras las personas mayores se valen de su memoria para almacenar la memoria individual y colectiva, las personas de menor edad tienden a la documentación y el registro exhaustivo de cada conocimiento o acontecimiento, a través de la escritura, imagen y sonido, indiferentemente del soporte empleado, fotografía, audio, vídeo, papel, digital, etc. En lo que respecta al medio de transmisión cultural, las personas mayores replican el uso de la oralidad empleado hasta la actualidad, mientras en la actualidad la transmisión directa pasa por un proceso de menor protagonismo, en pro de la disponibilidad de un archivo ingente de material invariable a consultar en caso de voluntad o necesidad. Citando a González (2021):

[...] es una tradición que va a la par de los medios de registro que buscan archivar los recuerdos en soportes que pretenden evitar el olvido, no obstante, el trabajo de los pueblos originalmente de cultura solo oral, debe estar focalizado a la conservación de su tradición oral ya que dejar en la responsabilidad de los soportes externos, la preservación de la memoria, conlleva, sin lugar a dudas, a que los ancianos y ancianas, por no contar los mitos, las leyendas, los acontecimientos, estén olvidándolos, no quedando nada que contar para, incluso, ser plasmados en la memoria petrificada de las letras. La palabra, como en los comienzos de la creación, según la mitología, continúa siendo el principio y el fin de las memorias. (p. 13)

2.3 EL PAPEL DE LA EDUCACIÓN EN LOS PROCESOS DE INTERCAMBIO CULTURAL

El presente proyecto se desarrolla en el marco de la educación no formal, aplicando dinámicas de interacción como medio facilitador para la puesta en común de las memorias individuales de las personas participantes, con el fin de **generar un intercambio cultural**, partiendo del patrimonio gastronómico como vínculo entre los integrantes de las actividades y símbolo de sus identidades. La transmisión de la memoria de un individuo apela a la identidad cultural de los colectivos a los que se adscribe y, por lo tanto, el discurso individual actúa como representante del colectivo social al que pertenece.

La razón de ser del presente proyecto es la transmisión cultural entre los participantes a través de dinámicas de interacción que permitan **poner en valor la riqueza que compone la diversidad cultural presente en la localidad**. El uso de la gastronomía como medio para este fin, ofrece gran variedad de temas vinculados que pueden trabajarse, pues se trata un pilar fundamental en todas las culturas.

En palabras de David Bueno i Torrens, “El cerebro es el órgano del pensamiento. El pensamiento se define como el acto de pensar; es decir, de ejercer la facultad de concebir, juzgar o inferir, o de considerar alguna cosa, una opinión o un conjunto de ideas sobre un tema determinado. Incluye implícitamente los procesos de aprendizaje. Las funciones mentales, que incluyen todos los aspectos del comportamiento humano [...]”. Si bien se establece que el cerebro es el órgano encargado de albergar las concepciones y juicios del pensamiento de las personas; es sabido que la estructura de este, y por lo tanto las funciones mentales que desempeñan sus conexiones neuronales, se forman y modifican a lo largo de la vida. Los procesos educativos son el motor de dicho cambio y como tal, este proyecto pretende mostrarse como una herramienta de transformación útil para **motivar un cambio en las dinámicas segregacionistas** de la sociedad actual. El autor continúa su reflexión en la misma dirección, argumentando que “[...] la educación debe contribuir a formar personas capaces de **transformarse mediante el aprendizaje** de manera activa y auto dirigida durante toda su vida. La

educación también debería favorecer que las personas estén predispuestas a mejorar sus habilidades y conocimientos en cualquier dirección que escojan hasta el límite de sus posibilidades, **creciendo intelectualmente y emocionalmente.**” (p. 52)

La sociedad se encuentra polarizada y dividida en innumerables segmentos, los talleres pretenden ser un punto de unión entre personas diversas. Se pretende poner en tela de juicio los prejuicios y las ideas preconcebidas intrínsecas a la forma actual de interacción entre las personas, rompiendo con las etiquetas asociadas a los colectivos o sectores poblacionales y dando voz a los discursos individuales, en definitiva, a las personas. Explotar la potencial plasticidad del cerebro, es decir, su capacidad de transformación y por lo tanto la de los pensamientos y sus juicios asociados. Los discursos individuales de las personas protagonistas, así como los sistemas colaborativos empleados para provocar la interacción entre participantes, son los elementos mediante los que se trabajará la **inteligencia emocional**, partiendo de la empatía a través de las **neuronas espejo**. La experiencia se completa con la aportación de las emociones causadas por la implicación de los cinco sentidos utilizados en la propia elaboración del pan. La emoción interfiere con la razón y la razón modifica la emoción, no se pueden separar. La empresa Niuco afirma que “Tradicionalmente, la educación formal se ha centrado en el desarrollo cognitivo de los estudiantes menospreciando los aspectos emocionales.” y continúa con la contraposición de los resultados de las investigaciones recientes, “[...] el campo de la neurociencia están demostrando que las emociones son imprescindibles en los procesos de razonamiento y toma de decisiones, constituyen la base de la curiosidad y la atención y, en definitiva, son determinantes en los procesos de aprendizaje.” (2017, s/p)

El proyecto pretende promover el cambio en las concepciones individuales que cada participante tiene sobre los demás, invitando a reflexionar acerca de las ideas preconcebidas sobre las que habían construido la imagen del otro. Los talleres han sido diseñados como una **experiencia activa**, lo que siempre deriva en un aprendizaje, pues mover las manos activa el cerebro y mover opiniones crea conciencia. Tal y como representa la pirámide del aprendizaje de Bales (1996), el cerebro aumenta su capacidad de aprendizaje si se encuentra en un estado activo. Se trata de un sistema de adquisición de conocimientos a largo plazo, también conocido como **teoría constructivista**. Forma parte del **aprendizaje significativo**, teniendo como premisa principal la necesidad de conectar los nuevos conceptos a las ideas previas de las personas para poder así aprender.

2.4 EL PATRIMONIO GASTRONÓMICO

Por último y como materia de trabajo en la que se reflejan todos los conceptos previamente expuestos, se presenta el patrimonio gastronómico o culinario.

La gastronomía es un símbolo territorial, una muestra tanto de la cultura como de la naturaleza que nos define como seres humanos con arraigo a un determinado lugar. La gastronomía típica que se asocia a cada contexto es parte del patrimonio de las sociedades, un trazo de su identidad que se refleja a través del cultivo, los productos y platos típicos, o las formas de servir y consumir, que son tan nuestras pero a la vez tan diferentes en contextos culturales extraños simplemente por no ser propias o no estar habituadas a ellos. Comer descalzo o sin cubiertos son hechos tan habituales en determinadas culturas como rarezas en otras. En cualquier caso, la cocina y todo aquello que la rodea, la cultura en sí misma, es parte y todo en el desarrollo de las comunidades y la vida en sociedad en cualquier parte del mundo. (Fusté, 2016, p. 5)

Tal y como se expresa a continuación, “Los alimentos que consumimos y cómo los obtenemos, preparamos y comemos están dictados por normas culturales, sociales y personales. Nuestro modelo gastronómico refleja nuestras circunstancias, valores e identidades, en escala macro y micro.” (EVMUSEOGRAFÍA. (22/08/2019). Museos, interpretación y gastronomía. EVE Museos e Innovación: Una Nueva Era para Nuestros Museos. <https://evemuseografia.com/2019/08/22/museos-interpretacion-y-gastronomia/>). En definitiva, se trata de un rasgo identitario de la persona y el entorno social al que pertenece, y que a su vez actúa como reflejo de su tradición, pues el resultado de su transcurso a lo largo de la evolución histórica de dicho entorno social.

El papel de los museos en la salvaguarda de esta herencia cultural vinculada a todas las áreas de una sociedad y su cultura (sector primario, economía, arte, artesanía, etc.), se presenta según Colunge (2001), en la recopilación de información mediante el registro con medios visuales, escritos y sonoros, además de abogar por la continuidad de las tradiciones, a través de acciones que promuevan la transmisión de la información registrada y el soporte a las personas involucradas. De igual forma expresa como la explotación de la gastronomía desde los museos tiene la capacidad de beneficiar a estos, pues se trata de una materia vinculada a todas las personas, lo que fomenta la vinculación a la propia institución cuya percepción ha sido históricamente la de un espacio destinado a sectores sociales concretos.

La incorporación de los paisajes gastronómicos a **mecanismos de protección de las instituciones** como la UNESCO en la última década son el reflejo de la revalorización de la materia. Fusté (2016), expresa que reconocimiento de la inmaterialidad como patrimonio cultural en 2008 por parte de la UNESCO, actúa como precursor posibilitando la incorporación de la gastronomía a las categorías del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO en 2010. Es el momento en que inicia el proceso de incorporación de tradiciones gastronómicas en la lista de Patrimonios de la Humanidad, como es el caso de la Dieta Mediterránea. El 2016, es declarado Año de la Gastronomía y el Enoturismo por la Agencia Catalana de Turismo y hecho que se emplea como promotor e impulsor de las experiencias de turismo gastronómicas y de enoturismo de Catalunya.

El pan se constituye en la última década como el elemento clave de numerosas iniciativas patrimonializadoras cuyo objetivo es su incorporación a la Lista Representativa de Patrimonio Inmaterial (PCI)¹ de la UNESCO. Se reconoce como un elemento cultural representativo de las comunidades en que se elabora.

El primer exponente de dicha tendencia se da en 2010 con la inserción de la candidatura realizada por Bélgica, *Los Krakelingen y el Tonnekensbrand, festividades del pan y del vino del final del invierno en Geraardsbergen*. Se trata de un rito festivo que se celebra con carácter anual y en el que el pan cuenta con un protagonismo especial.

El mismo año 2010, se incorpora a la lista **La elaboración del pan de especias en el norte de Croacia**, cuya candidatura había sido presentada por Croacia. En este caso, el pan es el elemento central de la candidatura y son sus procesos de producción, los que le confieren el carácter identitario a esta tradición que apela a toda la comunidad.

¹ Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la ciencia y la cultura (UNESCO). Patrimonio Cultural Inmaterial (s.f.). Las listas del PCI y el Registro de Buenas Prácticas de Salvaguardia. Recuperado el día 01 de diciembre de 2021 de <https://ich.unesco.org/es/listas>

La entrada de ***La Dieta Mediterránea*** en la Lista Representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Unesco se da en 2013, cuya candidatura había sido presentada por Chipre, Croacia, España, Grecia, Italia, Marruecos y Portugal. Pone de manifiesto la relevancia y la presencia de los cereales en dicha estructura, y por ende la del pan, como su principal sistema de procesado.

Otra iniciativa que muestra la relevancia del pan como elemento patrimonial a nivel mundial es la introducción en 2014 en la Lista Representativa de PCI del ***El "lavash": preparación, significado y aspecto del pan tradicional como expresión cultural en Armenia***. El Lavash, es un pan plano, suave y delgado muy común en Armenia, realizado por un grupo reducido de mujeres. En la candidatura presentada por Armenia, se destacan las particularidades de su proceso de elaboración, su significado y su importancia como símbolo de expresión cultural de la comunidad.

En 2016, ***La tradición cultural de fabricar y compartir el pan plano denominado "lavash", "katyrma", "jupka" o "yufka"*** constituirá la nueva incorporación a la Lista Representativa de PCI. El motivo son todos aquellos procesos de producción, elaboración participativa y consumo ceremonial que configura la tradición que envuelve el pan lavash. En esta ocasión la candidatura es presentada por un conjunto mayor de países que se identifican con este proceso tradicional, Azerbaiyán, Irán, Kazajistán, Kirguistán y Turquía.

En 2017 se inscribe en la lista de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad ***"El arte de los "Pizzaioli" napolitanos"*** cuya candidatura es fue presentada por Italia. Se trata de una práctica cultural que consiste en elaborar la masa en cuatro etapas diferenciadas y hornearla posteriormente con fuego de leña.

La última incorporación relacionada con el pan y sus procesos, a la Lista Representativa de PCI se da el año 2020, con la adición de la candidatura de Malta, ***"Il-Ftira", arte culinario y cultura del pan ácimo aplanado en Malta***. Se trata de un pan de estilo tradicional que dista de los demás tanto en sus características morfológicas, como en el proceso de producción. Su nombre procede del árabe, lo que le otorga al pan el valor de constituirse como un elemento que refleja la historia local.

No todas las candidaturas presentadas en torno al legado del pan han sido aceptadas por la UNESCO. En 2014, el Estado alemán presenta la candidatura para la adición a la Lista Representativa de PCI de la UNESCO, del pan tradicional alemán, y la tradición cultural que lo rodea. Dicha candidatura será derogada.

En 2020, la Confederación Nacional de Panadería Francesa (CNPBF), propuso incluir la baguette, uno de los símbolos del país, en el Registro de Buenas Prácticas de Salvaguardia de la UNESCO. El propósito de esta candidatura se debía la necesidad de su registro, lo que a su vez fue motivado por la voluntad de salvaguardar el arte de la elaboración de este típico pan francés, transmitido de generación en generación, de los plagios que su popularidad a nivel internacional ha generado.

La presencia del pan en el ámbito cultural y patrimonial va más allá de candidaturas presentadas por países, pues en 2001, la *International Union of Bakers and Confectioners* (UIBC) acuerda el 16 de octubre como fecha para celebrar cada año el **Día Mundial del Pan**. El motivo de seleccionar dicha fecha no es otro que el de concordar con el Día Mundial de la Alimentación, celebrado desde 1981, y que a su vez se debe a la fecha de la creación de su impulsor Food and Agriculture Organization (FAO) el 16 de octubre de 1945.

En última instancia, la Unión Internacional de Panaderos y Pasteleros (UIBC), lleva a cabo una solicitud ante la Organización de las Naciones Unidas (ONU) y la Food and Agriculture Organization (FAO) el año 2017. Su objetivo no es otro que el de expandir la celebración del Día Mundial del Pan y propone al efecto, que 2020 se constituya como **Año Internacional del Pan**. Sin embargo, el 2020 se acabará constituyendo como el Año Internacional de los Trabajadores Sanitarios y Asistenciales.

Volviendo a los **paisajes gastronómicos**, Fusté (2016), los describe como lo que significa la gastronomía en realidad, un factor de motivación para el enaltecimiento de la localidad y que contempla los procesos de obtención de los alimentos, los oficios vinculados, los productos, la repercusión económica, los procesos de transformación, las tradiciones ligadas, etc. “Esto permite promocionar la producción local, la base de lo que hacemos y somos, a la vez que se comunica un respeto y un aprecio hacia los productos y se aprende de dónde provienen [...]” (p. 13).

La gastronomía está por lo tanto **ligada a al sector primario** a lo que Fusté (2016) manifiesta que una gestión sostenible de la explotación de la materia en el ámbito cultural, debe pasar por “una relación sólida entre el sector turístico y los productores artesanales; en comprender su pasión, el aprendizaje en torno a los productos y, posteriormente, el hecho de compartir las historias que los rodean.” (p. 13), constituyéndose así, como una herramienta del desarrollo local, un dinamizador del territorio rural y periférico. La existencia de actividades como las ferias gastronómicas, visitas a productores, talleres o demostraciones de cocina, degustaciones, etc. en las que los productos y los productores son protagonistas, refleja el interés de la sociedad por la materia y su potencial para el **sector turístico**.

La gastronomía, un factor de atracción y una experiencia turística auténtica, se consolida, pues, como una forma de ocio primordial. Es lógico decir que la comida forma parte inherente de cualquier desplazamiento; y el conjunto del gasto de los turistas en gastronomía se estima en un tercio del total (Telfer y Wall, 1996). Aquí se incluyen los ágapes en restaurantes —también bares, cafeterías, heladerías—, pero también la gastronomía a modo de souvenir. Estudios recientes analizan la importancia del souvenir gastronómico (Linómico, como ejemplo de paisaje cultural de un determinado lugar. y Mao, 2015), que nos permite seguir disfrutando de las tradiciones culinarias y los productos alimentarios una vez hemos vuelto a casa. Y el disfrute se puede extender a nuestros familiares y amigos; a la vez que recordamos la experiencia [...] (Fusté, 2016, p. 12)

La explotación de la cultura gastronómica desde el turismo gastronómico, promueve el desarrollo económico del territorio y esto previene la migración poblacional sufrida por el territorio rural. Esto a su vez, actúa como protección del patrimonio local, pues ayuda a la conservación de las dinámicas, tradiciones y estilo de vida.

El patrimonio culinario es a su vez un elemento básico integrador de culturas; hecho que puede ser utilizado por aquellos museos inscritos en ciudades grandes con poblaciones multiculturales, como es el caso de un buen número de ciudades latinoamericanas. A través de diferentes actividades se puede promover el respeto y valoración de las diferentes expresiones culturales que convergen en un espacio geográfico. El confrontar un aspecto tan presente y cotidiano en todas las culturas permite no sólo un mayor autoconocimiento y revaloración de la identidad propia, sino también una menor desconfianza del "otro", un mayor respeto por la alteridad, una convivencia alejada de prejuicios. (Colunge, 2001, p. 65).

La gastronomía y sus procesos, son un **activador emocional** sin igual, pues con el uso de la participación activa se ven involucrados todos los sentidos, lo que origina el surgimiento de

conexiones con los recuerdos. Colunge (2001), expresa incluso que la información formulada en términos cotidianos y que apelan a lo personal, tienen una mayor aceptación por parte de los individuos, pues se comprenden con mayor facilidad, lo que genera que prevalezca en el recuerdo.

La activación de la memoria y los recuerdos, recupera conexiones con familiares, amigos o personas del pasado, mientras que compartir esta experiencia con otros individuos promueve el surgimiento de conexiones entre sí, además de profundizar en la vinculación hacia la entidad en la que se lleva a cabo.

3. CONTEXTO

3.1 DIAGNÓSTICO Y ESTADO DE LA CUESTIÓN

3.1.1 ANÁLISIS TERRITORIAL

Tona es un municipio de 8.356 habitantes (IDESCAT, 2020),² situado en el sudeste de la Plana de Vic, comarca de Osona. Su localización entre Barcelona, Girona y Manresa, así como a 10km de la ciudad de Vic le confieren una buena ubicación.

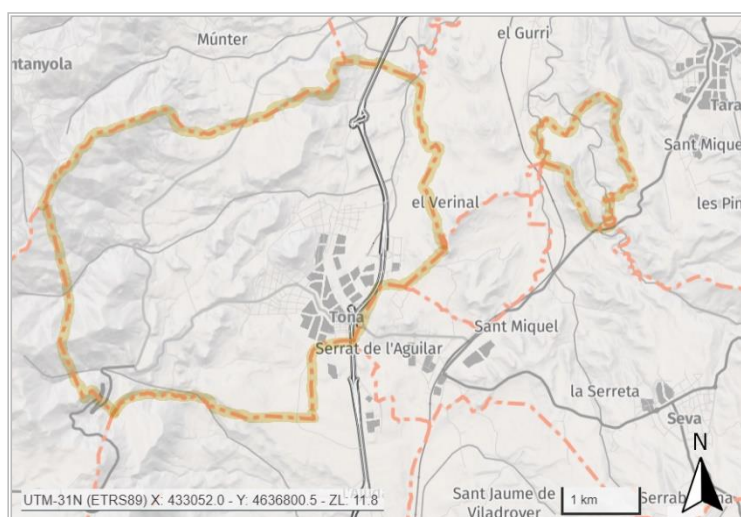


Fig. 1. Mapa administrativo de Tona. (Fuente: Elaboración propia a partir del visor ContextMaps¹)



Fig. 2. Mapas de localización de Tona en la comarca y la provincia. (Fuente: Idescat)

Situada en territorio de llanuras, cuyo paisaje erosionado es característico del entorno es la cuenca de erosión creada por los ríos Ter y Congost. Los cerros de color grisáceo son el resultado de la erosión en el terreno de margas blandas del término Vic, cuyo origen geológico es esencialmente marino. El territorio limita con la sierra Prelitoral Montseny-Guilleries. Entre los paisajes se encuentra también la cordillera de Poniente, que destaca en contraposición por su formación geológica y estructural. Se trata de un área de explotación para la extracción de yeso como materia prima desde 1870. La explotación de viñas ha sido otro puntal de la economía en el entorno y como tal se observan indicios en el terreno hoy en día.

Sin embargo, el primer vestigio de actividad humana se encuentra en el yacimiento arqueológico Camp de les Lloses, donde los restos muestran actividad desde el Neolítico, seguida de época ibérica, romana y antigüedad tardorromana.

En la cima del cerro de la localidad y alrededor de la iglesia de San Andrés (documentada por primera vez el año 888) y el denominado castillo de Tona (una torre de planta cuadrada) se desarrolla el núcleo poblacional. No será hasta los s. XVI y XVII cuando el núcleo desciende a la falda del cerro y se establece a ambos lados del camino real. La localidad se desarrolla en torno a la iglesia de Santa Maria

² Instituto de Estadística de Cataluña (Idescat). (s.f.). El municipio en cifras. Tona (Osona). Recuperado el día 01 de diciembre de 2021 de <https://www.idescat.cat/emex/?id=082830&lang=es>

del Barri, registrada por primera vez el año 1011. El crecimiento del núcleo poblacional continuará a lo largo del s. XIX, cuando se construye también una nueva iglesia.

Es una localidad cuya evolución en el tiempo es claramente apreciable. Se trata de una villa de tradición agrícola y ganadera. Con el descubrimiento en 1874 de las aguas sulfurosas del subsuelo, la localidad pasa a adquirir un carácter residencial, surgen los balnearios (Codina, Ullastres, Roqueta y Segalés) y las segundas residencias. El flujo de pacientes y usuarios requiere la instalación de lugares de hospedaje y alimentación, lo que provee la localidad de un flujo económico equiparable. Los puestos de trabajo surgidos de la necesidad de construcción de la infraestructura pertinente, así como de su posterior mantenimiento y personal de servicios de toda clase, provocará la afluencia de personas de otros territorios en busca de trabajo remunerado. Estos cambios en la localidad supondrán el primer gran contacto entre personas de origen diverso. Más adelante, a mediados del s. XX con los avances en medicina y ciertos cambios en las tendencias de búsqueda de destinos vacacionales provocarán el abandono del sistema previo e infraestructuras asociadas. A partir de la década de los años 70, la población de verá incrementada de nuevo con motivo del desarrollo de la industria.

Según los datos extraídos de IDESCAT,³ Tona es una localidad de 8.356 habitantes censados en 2020, de los cuales solo 4.772 nacieron en la misma comarca. 1.779 habitantes más son inmigrados de otras comarcas de Catalunya y 852 del resto del estado. Estas inmigraciones son en su mayoría fruto de los flujos migratorios surgidos a raíz de la conversión de la localidad en destino vacacional y retiro medicinal. Los puestos de trabajo en la construcción y el servicio de hoteles y balnearios constituyeron un incremento súbito de puestos de trabajo y por lo tanto un reclamo para personas en busca de un futuro próspero.⁴ Los 953 habitantes restantes son nacidos en el extranjero: resto de la Unión Europea 145; resto de Europa 29; África 224; centro y norte de América 124; sur de América 175; Asia y Oceanía 42.

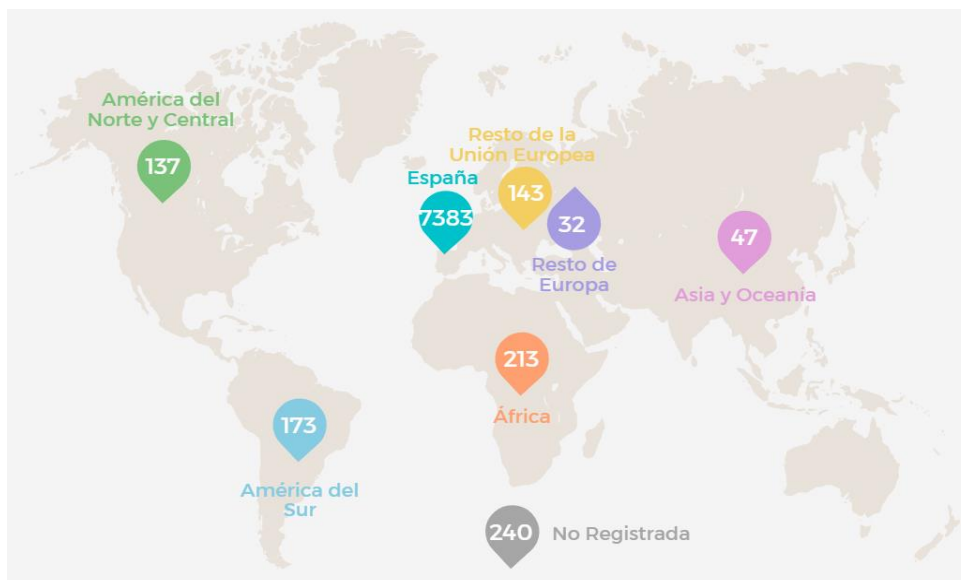


Fig. 3. Mapas de localización de Tona en la comarca y la provincia. (Fuente: Elaboración propia a partir de datos de Idescat)

³ Instituto de Estadística de Cataluña (Idescat). (s.f.). El municipio en cifras. Tona (Osona). Recuperado el 28 de febrero de 2022, de <https://www.idescat.cat/emex/?id=082830&lang=es>

⁴ TONA L'evolució d'un poble (primera part) (2018). [Ajuntament de Tona]. Youtube. Recuperado el 28 de febrero de 2022, de <https://www.youtube.com/watch?v=B8f-D8b4WNQ>

TONA L'evolució d'un poble (segona part) (2018). [Ajuntament de Tona]. Youtube. Recuperado el 28 de febrero de 2022, de <https://www.youtube.com/watch?v=Wgk8E3SLYrk>

3.1.2 ANÁLISIS SECTORIAL

En este apartado, se expone y analiza el sector en torno al cual se desarrolla el presente proyecto. La propuesta se desarrolla en el marco de la acción social, la memoria colectiva y el patrimonio agrario, valores que a su vez definen la red de instituciones a las que pretende contribuir, por lo que el objeto de análisis será la propia Xarxa de Patrimoni Rural Ecomuseus del Blat, así como los centros e instituciones que la componen.

3.1.2.1 *La xarxa de patrimoni rural ecomuseus del blat (XPRES)*

Pese a la actividad previa en relación a la recuperación y difusión del patrimonio rural de la comarca de Osona los años previos, el primer convenio que vincula la UVic, el Ajuntament de Taradell y la comisión de Tonis, para **la constitución del Ecomuseu del Blat**, tiene lugar el 31 de octubre de 2012. La formación de un vínculo formal entre instituciones, permite establecer un plan director para el proyecto y asegurar su viabilidad técnica, social y económica. Sus pretensiones de convertirse de un centro de documentación territorial, pasaba por dirigir sus acciones en tres ejes, la investigación, la creación de un proyecto educativo para todas las etapas de docencia y el impacto en ámbito comercial a través del incremento del turismo. Se trata de una asociación sin ánimo de lucro que se consolida en 2017 y cuenta en la actualidad con un total de once centros públicos y privados.

La estructura se compone de seis centros patrimoniales (Casa Museu Verdaguer, Mas el Colomer, Centre d'Estudis Camp de les Lloses, Museu del Pa de Tona, Cabanya de la Roca y Alzinar de la Roca), dos centros de estudio (Quintanes Escola Familiar Agrària y Universitat de Vic) y tres centros de difusión (Passant dels Tonis, Festes del Segar i del Batre y Tallers del Cicle Agrícola i dels Oficis Menestrals), repartidos en siete localidades de la comarca de Osona. También cuenta con la colaboración de cinco ayuntamientos (Calldetenes, Santa Eulàlia de Riuprimer, Taradell, Folgueroles y Tona) y dos empresas (MésKpa - Miquel Saborit y Mas Corcó - pagesos forners).

La organización tiene como órgano principal una junta directiva. En lo que respecta a su estructura organizativa, Josep Preseguer (Tonis de Taradell) sostiene el título de presidente en la actualidad, junto al vicepresidente primero Jacint Torrents (UVic-UCC) y el vicepresidente segundo Txevi Rovira (Ajuntament de Santa Eulàlia de Riuprimer). El resto de los cargos son de secretario por Santi Ponce (UVic-UCC), secretaria técnica por Aina Amat, tesorera por Míriam Martínez (Regidora del Ajuntament de Taradell) y los vocales, José Antonio Corral (UVic-UCC), Montserrat Lleopart (el Colomer), Imma Mestres (el Camp de les Lloses), Joaquim Sañé (Museu del Pa) y Maria Carme Torrents (Casa Museu Verdaguer).

La estructura organizativa no se encuentra definida, sino que las tareas se distribuyen en función de los intereses de cada una de las sedes en la reunión mensual de la junta, donde se toman las decisiones de forma asamblearia. La organización cuenta con una persona contratada a tiempo parcial, responsable de tareas como la redacción de actas y documentación oficial, gestión de la contabilidad (con asesoramiento de una gestoría), gestión de redes sociales y correo electrónico, así como soporte en ferias y eventos diversos.

La financiación de la XPRES se sostiene de las contribuciones de los socios, junto con las aportaciones realizadas por las entidades públicas en función de los proyectos trazados. El enfoque de sus dinámicas se centra en la puesta en valor del mundo agrario y rural, tangible e intangible, delimitando sus actuaciones al territorio Plana de Vic. La forma principal de financiación son las subvenciones dirigidas a proyectos concretos por parte del Consell Comarcal d'Osona, la Diputació de Barcelona y la Unión Europea.

La diversidad de centros pertenecientes a la asociación permite la diversificación de sus objetivos y actuaciones, conservando en todo momento el trigo como hilo conductor o nexo entre sí. Estas van desde la investigación, a la conservación y activación de colecciones, así como al cuidado de edificios y paisajes, siempre y cuando todo ello se enmarque en la herencia del mundo rural, la ganadería, agricultura y oficios artesanales. Por lo tanto, se trata de una asociación que colabora en pro de la conservación y el estudio de la difusión del patrimonio rural, a través de la creación de actividades, asesorías, colaboraciones, etc.

En la actualidad, el Centre d'Estudis del Camp de les Lloses se erige como sede de la XPREG. Se trata en consecuencia del centro donde se organizan los ciclos de actividades, talleres, exposiciones, etc. De igual forma será el lugar desde el que se coordina la colaboración con otros centros, asociaciones, entidades o proyectos.

3.1.2.2 *Análisis de la presencia online de la XPREG*

Si el proyecto presenta un obstáculo, éste es sin duda la presencia en el ámbito online. En la actualidad coexisten dos páginas webs oficiales en la red, por lo que al efectuar la búsqueda de la Xarxa de Patrimoni Rural Ecomuseu del Blat, puede accederse por error a la web en desuso⁵ cuyo contenido no ha sido actualizado desde el año 2018. Sin embargo, la web oficial⁶ cuenta con todas las noticias actualizadas sobre las actividades de la XPREG, hasta finales del año 2020. Al mismo tiempo, la asociación cuenta con una presencia activa y continuada en las plataformas Instagram⁷ con 374 seguidores y 113 posts, así como en Twitter⁸ con 514 seguidores. Por otra parte, se emplea la plataforma YouTube,⁹ con 565 visualizaciones, aunque tan solo 9 suscriptores, para la compilación de 13 videos promocionales (7 de ellos propios). La escasa cantidad de vídeos refleja que se trata de una vía no explotada, utilizada meramente como recurso de archivado para su posterior difusión en redes. A excepción de un vídeo publicado el 26 de noviembre del 2021, la antigüedad de los vídeos es de entre uno y dos años, lo cual coincide con la etapa de pandemia y consecuente confinamiento, evidenciando que su función principal ha sido abordar la imposibilidad de llevar a cabo ciertas actividades presenciales y equilibrar las carencias de interacción entre los centros culturales y sus usuarios.

Si bien la presencia de la XPREG en el ámbito de los recursos digitales es relativamente escasa o poco dinámica, no ocurre de igual forma con los centros que la componen, pues destaca el contraste entre centros con ausencia completa de presencia online y centros dinámicos en sus redes sociales que cuentan con mayor presencia online.

Más allá de su actividad en plataformas online, cabe destacar que la asociación cuenta con una participación activa en dinámicas de ámbito patrimonial, como las Jornadas Europeas de Patrimonio o el Día Internacional de los Museos.

⁵ Xarxa de Patrimoni Rural Ecomuseu del Blat. (s.f.). Recuperado el 01 de diciembre de 2021 en <http://www.ecomuseudelblat.cat/>

⁶ Xarxa de Patrimoni Rural Ecomuseu del Blat. (s.f.). Recuperado el 01 de diciembre de 2021 en <http://xpreb.cat/>

⁷ Ecomuseu del Blat [@ecomuseudelblat]. (s.f.). [Perfil de Instagram]. Instagram. Recuperado el 01 de diciembre de 2021, de <https://www.instagram.com/ecomuseudelblat/>

⁸ Ecomuseu del Blat [@ecomuseudelblat]. (s.f.). [Perfil de Twitter]. Twitter. Recuperado el 01 de diciembre de 2021, de <https://twitter.com/ecomuseudelblat>

⁹ Xarxa de Patrimoni Rural – Ecomuseu del Blat. (s.f.). [Perfil de Youtube]. Youtube. Recuperado el 01 de diciembre de 2021, de https://www.youtube.com/channel/UCb_JEAKvUUFm7HMK1KoWPEA/featured

3.1.2.3 Componentes de la XPRES¹⁰

Los seis centros museísticos de los que se compone la XPRES se encuentran en etapas muy dispares de su desarrollo. El Camp de les Lloses y el Museu de Tona constituyen el núcleo más activo de la organización, tomando como eje central el Camp de les Lloses. Por otro lado, se encuentra Mas el Colomer y el Alzinar de la Roca, dos centros con gran vinculación a la organización, pero cuyas actividades se reducen a fechas concretas del año. La Casa Museu Verdaguer, si bien mantiene una actividad alta, en pocas ocasiones tiene vinculación alguna con la XPRES. Y finalmente, la Cabanya de la Roca, no se encuentra operativa en la actualidad.

NOMBRE	POBLACIÓN	TIPO DE CENTRO	TITULARIDAD
Camp de les Lloses	Tona	Centro Patrimonial	Público
Casa Museu Verdaguer	Folgueroles	Centro Patrimonial	Público
Museu del Pa de Tona	Tona	Centro Patrimonial	Privado
Mas el Colomer	Taradell	Centro Patrimonial	Privado
Alzinar de la Roca	Taradell	Centro Patrimonial	Privado
Cabanya de la Roca	Taradell	Centro Patrimonial	Público
Camp de les Lloses	Tona	Centro Patrimonial	Público
Passant Dels Tonis	Taradell	Centro de Difusión	
Festa del Segar i del Batre	Santa Eulàlia de Riuprimer – Taradell	Centro de Difusión	
Tallers del Cicle Agrícola i dels Oficis Menestrals	Diversas poblaciones	Centro de Difusión	
Quintanes Escolars Familiar Agrària	Les Masies de Votregà	Centro de Estudio	
Universitat de Vic	Vic	Centro de Estudio	

Tabla 1. Aspectos básicos de los integrantes de la XPRES. (Fuente: Elaboración propia a partir de la web oficial)

Un claro ejemplo de la evolución positiva de la totalidad del proyecto, es el requerimiento en la mitad de los centros de adaptación del espacio: Que el Alzinar de la Roca requiera la ampliación de su espacio para alojar su creciente colección; Que el Museu del Pa de Tona cuente con un plan de ampliación del espacio expositivo; Y que el Centre d'Interpretació del Camp de les Lloses haya inaugurado la ampliación del nuevo equipamiento el pasado mes de junio.

La ruptura de las líneas de trabajo establecidas, por motivos de la pandemia, ha generado la ralentización y redefinición de las iniciativas o proyectos a corto plazo. Teniendo en consideración que de las tres entidades de titularidad pública, la Cabanya de la Roca y antigua sede de la XPRES se encuentra en desuso y que la Casa Museu Verdaguer tiene una vinculación baja con la actividad de la organización, el máximo exponente y nueva sede de la XPRES pasa a ser el Camp de les Lloses. Los tres centros restantes son de titularidad privadas y promovidos por valores de conservación del patrimonio agrario, por lo que pese a la gran aportación que generan en circunstancias normales, cuentan con pocos recursos tanto presupuestarios, como personales para afrontar una etapa como la vivida desde 2020.

¹⁰ Información detallada en el Anexo 1.- Tablas síntesis de los componentes de la XPRES. Páginas 85 a 89.

En la actualidad, se ha comenzado a retomar la actividad usual en casi todos los centros: Las publicaciones y cursos impartidos por los centros educativos colaboradores, Quintanes Escola Familiar Agrària y Universitat de Vic; Los talleres y fiestas del ciclo agrícola del trigo, llevados a cabo por los centros de difusión Passant dels Tonis, Festa del Segar i el Batre, así como Tallers del Cicle Agrícola i dels Oficis Menestrals; o la actividad usual de los centros de difusión, principalmente jornadas de puertas abiertas, visitas guiadas a las colecciones, conferencias y talleres de carácter variado.

A excepción del Camp de les Lloses y la Casa Museu Verdaguer, los centros no cuentan con un horario de apertura al público, por lo que dificulta el acceso mediante la obligatoriedad de concertar una visita por vía telefónica o telemática. En el caso del Alzinar de la Roca y Mas El Colomer, la dificultad se incrementa con la premisa de concertar visitas guiadas exclusivamente de carácter grupal.

3.1.3 ACTIVIDADES PREVIAS

Para un diagnóstico preciso y ajustado a la realidad, es indispensable llevar a cabo un análisis de las actividades previas realizadas por la XPRESB en relación con el tema del presente proyecto.

En definitiva, se trata de registrar las actividades en relación con la elaboración del pan y sus procesos previos. Tras el registro de la información obtenida mediante las webs oficiales y redes sociales de la XPRESB y cada uno de sus centros, se consulta con la sede administrativa de la misma si la información es correcta y se solicitan datos que completen la búsqueda.

A demás del concepto propio de cada una de las actividades, se registra el año en que fue llevada a cabo, el lugar en el que se implanta, el número de participantes, público al que se dirige, duración de la actividad y número de sesiones.

Las actividades identificadas son las siguientes:¹¹

2022	Presentació de les peces de l'any i tast de galetes romanes! – Jornadas del Dia Internacional de los Museos	Presentación
2022	Parem una taula a la romana – Píldoras Educativas para mayores de 60 años, National Geographic	Taller
2022	Alimentació Romana – Píldoras Educativas para mayores de 60 años, National Geographic	Taller
2022	Ruta del Camp de les Lloses al Colomer de Taradell – Píldoras Educativas para mayores de 60 años, National Geographic	Ruta
2022	Coire pa a l'antiguitat: d'Egipte a Roma i de Roma a Tona – Jornadas Europeas de Patrimonio	Taller
2016		
2014		
2022	Els espais de cuina i de menjador (Triclinia) – Píldoras Educativas para mayores de 60 años, National Geographic	Visita guiada
2022	Pa i vida a pagès	Taller
2021		
2021	El bon pa – Jornadas de Patrimonio de Taradell	Charla presentación
2021	Bunyols – Jornadas Europeas de Patrimonio	Taller
2020	Reconeixem cereals i en fem farina. Fem farinetes púniques – Jornadas Europeas de Patrimonio	Talleres demostrativos
2018	El pa durant la guerra civil i la postguerra	Exposició
2017	Pa viking d'ordi i greix fet en un forn de tovots – Jornadas del Dia Internacional de los Museos	Taller
2016	Segar, garbejar, batre, moldre i fer pa	Documental
2016	SVAVITER OLENS: el joc dels gustos i olors de l'antiga Roma – Fira del Joc	Taller
2015	El pa a la Barcelona del 1700 - Dones en el passat i avui en el territori de Tona des d'una perspectiva de gènere / Inauguració de la exposició "El pa en temps de la Segona	Conferencia

¹¹ Ver registro completo en el Anexo 2.- Registro de actividades previas. Páginas 89 a 98.

Guerra Mundial. 70é aniversari”		
2015	Un art gòtic poc conegut: la cuina. Dones i alimentació a l’edat mitjana – Dones en el passat i avui en el territori de Tona des d’una perspectiva de gènere	Conferencia
2015	El pa en temps de la Segona Guerra Mundial, 70 aniversari	Exposició
2013	Arqueologia experimental del Museu del Pa de Tona i el Camp de les Lloses: d’Egipte a Roma i de Roma a Tona – Jornadas del Día Internacional de los Museos	Taller
2013	Cultura Activa – Tona es Fira	Taller

Tabla 2. Registro de actividades de la XPREB, en torno al pan y los procesos previos del grano. (Fuente: Elaboración propia a partir de la web oficial)

De este análisis se extrae que además de las visitas guiadas a los diferentes centros, la elaboración del pan es una actividad frecuente entre las actividades que a lo largo de su trayectoria han sido llevadas a cabo por las diferentes sedes de la XPREB.

Mayoritariamente estas actividades tienen lugar en el Centre d’Interpretació del Camp de les Lloses y en su mayor parte, se realizan en colaboración con el Museu del Pa de Tona. La elaboración de recetas de pan romano o de metodología egipcia están integradas en su actividad usual, tanto como la cata de estos al inicio de otras actividades. Otra de las prácticas habituales y que congrega el total de las sedes de la XPREB, es la feria anual de “La Segà i el Batre”, donde se realizan las labores de cosecha y procesado del cereal de forma tradicional y que tiene carácter anual.

Por lo general, los talleres específicos son de corta duración y se integran en jornadas que constan de otras actividades ya sean complementarias o sin relación alguna. Tienden a darse en el marco de jornadas específicas como el Día Internacional de los Museos, Jornadas Europeas del Patrimonio, Fira del Joc, Tona es Fira u otras eventualidades.

Todos ellos tienen en común el objetivo principal de la XPREB, la salvaguarda y difusión de los conocimientos tradicionales, populares y científicos a cerca de los procesos del cereal y su procesado. Si bien las iniciativas se abordan desde perspectivas diversas, éstas tienden a confluir en el formato mediante el cual se efectúan, pues son en su mayoría talleres, pese a que también se llevan a cabo en formato de conferencias, presentaciones, exposiciones e incluso documentales. Dichos talleres son ejecutados en su mayoría por la persona que imparte la actividad, por lo que la participación se reduce a la cata del resultado final y al diálogo, lo que genera que la actividad sea en gran medida de carácter contemplativo.

Por último, se extrae del análisis de las actividades concretas compiladas, que éstas han sido diseñadas para dirigirse a segmentos sociales muy diversos, desde aquellas abiertas a la participación de un público general, a las destinadas al público escolar o a personas mayores de 60 años y que, sin embargo, no se aprecian dinámicas intencionadas que indiquen la voluntad o el objetivo de generar interacción entre diferentes segmentos poblacionales. Sin embargo, la ausencia de actividades estrictamente pautadas y reproducidas de forma cíclica en una oferta cultural estanca, muestra la voluntad de los centros por adaptar sus conocimientos a los intereses y públicos a los que se dirige en cada momento, especializándose en la oferta específica y mostrando así una alta capacidad de adaptación y vinculación.

3.1.4 ANÁLISIS DAFO

Para una correcta concepción del proyecto, es indispensable valorar las posibilidades y obstáculos que ofrece y a los que se enfrenta el mismo, en cuanto a momento, lugar y entorno. Por ello y a modo de diagnóstico se lleva a cabo el análisis DAFO (Debilidades, Amenaza, Fortalezas y Oportunidades) que se muestra a continuación.

Debilidades

- La XPRES carece de personal suficiente, mientras el proyecto necesita de un perfil concreto, cualificado y con habilidades sociales.
- Requiere de gran compromiso por parte de las asociaciones o colectivos participantes, pues necesita de tiempo de trabajo previo para la cocreación de las sesiones.
- Ninguno de los centros de las instituciones de la XPRES cuenta con todos los requerimientos para ejecutarlo por sí solo.
- La dificultad de que un mismo proyecto atraiga a un público diverso. Necesario para un desarrollo de sesión satisfactorio.

Fortalezas

- Las instituciones necesarias para el planteamiento del proyecto cuentan con precedentes de colaboración para el desempeño de talleres concretos de características similares.
- La localidad cuenta con una estructura diversa de asociaciones culturales.
- La existencia de una red de colaboración entre instituciones museísticas, la Xarxa de Patrimoni Rural Ecomuseu del Blat.
- El proyecto cuenta con una versatilidad inherente que lo capacita para su adaptación a temas, públicos, enfoques... diversos.

Amenazas

- Las restricciones de aforo y condiciones de acceso cambiantes como consecuencia de la pandemia Covid-19, para con una actividad en espacio cerrado, de interacción y manipulación de alimentos.
- Las inversiones escasas en actividades culturales que tienden a repercuten en la operativa.

Oportunidades

- La predisposición a la interacción, fruto de la etapa de aislamiento y distancia social previa.
- El creciente interés entre las masas y en el ámbito patrimonial.
- Concordancia de objetivos con la XPRES: Dar voz a los colectivos de recién llegados a la comarca, convirtiéndose en un puente cultural.
- Concordancia con los objetivos del “plan de actuación de mandato 2020-2023” del ayuntamiento de Tona.
- El interés por los procesos tradicionales y la memoria colectiva, una tendencia al alza.
- El creciente interés en la sociedad por la elaboración del pan. Elemento conductor de la actividad.

En definitiva, las debilidades del proyecto hacen referencia a las diferentes entidades y personas que lo componen, debido a las carencias que presentan o pueden presentar en su estructura o desempeño de funciones. Ninguna de las instituciones cuenta por sí misma con todas las condiciones que requiere la propuesta en términos económicos, espaciales y de personal, pues, lo que hace imprescindible la colaboración entre las mismas. Contempla tanto el proceso de cocreación como en el desarrollo de la actividad, e incide en la duración de las propias sesiones. De igual forma, se considera una debilidad que el desarrollo apropiado del proyecto esté sujeto a la captación de asistentes heterogéneos, pues es difícil que una misma propuesta pueda suscitar interés en individuos y comunidades diversas.

Las fortalezas, sin embargo, reflejan el valor del tejido colaborativo entre instituciones existente en la localidad. No solo cuenta con un amplio tejido de asociaciones culturales diversas y una red de colaboración entre instituciones museísticas afines a la propuesta, la XPRES, sino que las instituciones

encargadas de la gestión del proyecto ya han realizado colaboraciones previas. De igual forma, se considera una fortaleza la versatilidad y capacidad de adaptación del proyecto.

Las amenazas, hacen referencia al hecho de que las propias características de la actividad entran en conflicto con la situación actual a nivel mundial, en un contexto de postpandemia restrictivo en cuanto a los espacios cerrados, la interacción entre las personas y la manipulación de alimentos. También lo es la escasa inversión de los organismos públicos en actividades culturales, lo que acaba por afectar a toda la operativa mediante el recorte de partidas presupuestarias y por ende, en los materiales, personal, etc.

Mientras, entre las oportunidades destaca la concordancia de la iniciativa con los objetivos generales y específicos de la XPRESB y el Plan de actuación de mandato 2020-2023 del ayuntamiento de Tona, ambos activos esenciales de la propuesta. Es igualmente reseñables, el interés por la interacción derivado del distanciamiento social prolongado, así como el interés creciente en la sociedad en cuanto a la elaboración del pan artesanal, sus procesos tradicionales, la memoria popular y colectiva. El pan, cuenta además con una creciente presencia en el ámbito patrimonializador.

3.1.5 JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA

La propuesta podría ser descrita en esencia por dos conceptos, la **diversidad** como esencia de todos los componentes de los que se configura y la **interacción** como medio de desarrollo sostenido y sostenible. Vinculados a dicha esencia se encuentran los dos componentes tangibles que constituyen el proyecto, éstos son las **personas** y el **pan**. En conjunto, forman una actividad cultural cuya identidad no es otra que la interacción entre personas, a la que se aplica una perspectiva intercultural y que se desarrolla en torno a un elemento gastronómico común, interpretado de diferentes maneras según el contexto al que pertenece o del que procede cada individuo.

3.1.5.1 *El pan como tema de la actividad y medio de trabajo*

La gastronomía es un pilar base de la cultura como concepto de identidad asociada a una comunidad o territorio concreto. El pan, ha sido un elemento esencial en la gastronomía propia de todas las comunidades a lo largo de toda la historia del ser humano. Clave de ello son sus ingredientes, accesibles y asequibles; su manufactura sencilla y versátil; así como su valor nutricional.

La diversidad es inherente a su ser, pues la variabilidad en cuanto a ingredientes de base, ingredientes complementarios, manufactura y sistema de cocción, hacen de él una materia casi infinita y sin embargo propia de la tradición individual, familiar, territorial, etapa histórica, acontecimientos, festividades, etc.

Es decir, que el pan cumple un papel en cada realidad, ya sea la de una familia humilde que se alimenta de sopas de pan negro tras la postguerra o una persona acaudalada que agasaja a sus invitados con bollos de oro comestible.

Ese es el valor real del pan como elemento vertebrador del ciclo de actividades de la propuesta, su capacidad para apelar a todas las personas, ser representativo de un individuo o colectivo y susceptible de convertirse en el mecanismo mediante el que introducir discursos de toda clase.

Se constituye en consecuencia como el factor universal que alude a todas las personas, un símbolo de denominador común, y una herramienta de transmisión cultural y memoria histórica. Ha significado la base de la alimentación y por ello, se establece como la base del presente proyecto, contribuyendo a los objetivos de la XPRES, a través de la dinamización del territorio, difusión y valoración del trigo.

Por último, cabe destacar la posición de Barcelona como Capital Mundial de la Alimentación Sostenible 2021 y sede de la cumbre global de ciudades del Pacto de Milán. Todo ello deriva del VII Foro Global del Pacto de Política Alimenticia Urbana de Milán, primer tratado internacional de ciudades en torno a la alimentación. Este marco promueve acontecimientos e iniciativas de alimentación sostenible, justa y sana, desarrollando más de noventa proyectos y políticas de fomento de estas prácticas durante el transcurso del año.

3.1.5.2 *La perspectiva intercultural como materia de trabajo*

A partir de este alimento, se propone una actividad en la que se pretende acoger a todos los públicos, así como asociaciones y entidades de la zona, con la intención de crear un espacio de interacción y de transmisión cultural, integrador e inclusivo.

La versatilidad del proyecto le confiere una elevada capacidad de adaptación tanto a la formación reglada y a los currículos escolares, como a los intereses de la sociedad en general. Dicha adaptabilidad aplica de igual forma a las dinámicas que modelan la propuesta, pues éstas podrían centrar su intencionalidad en la interacción entre personas o grupos desde cualquier perspectiva, pues las etiquetas de segmentación a través de las cuales se divide a los individuos de la sociedad son numerosas: Generación, cultura, religión, idioma, capacidades motoras, capacidades sensoriales...

Los motivos de desarrollar el presente proyecto a través de una perspectiva intercultural no es otra que la riqueza en diversidad cultural presente en la localidad. Promover la interacción entre personas de culturas y nacionalidades diversas a través de un denominador común y un relato individual, tiene como objetivo confrontar la barrera social del desconocimiento y las concepciones previas. Se presenta por lo tanto como una vía mediante la que permeabilizar la relación entre personas, por medio del conocimiento de aspectos culturales propios de cada individuo que quiera participar en el proyecto y ayudar a la supresión de las concepciones previas asociadas a las etiquetas mediante las que la sociedad segrega a sus miembros.

Tona ha sido y es un destino migratorio próspero, lo que le confiere una riqueza excepcional en lo que a diversidad cultural se refiere. Es el motivo por el cual considero la perspectiva intercultural la más provechosa para la comunidad, así como la más apropiada para explotar el potencial de la actividad.

Los datos del último informe estadístico de migraciones en la comarca de Osona, indican que en la evolución de la población comprendida entre 2003 y 2019, se registra un crecimiento continuado de la población y dos etapas de incremento de la población extranjera según datos censales. Dichas etapas se dan entre los años 2003-2005 y 2017-2019, coincidiendo con los períodos de recuperación económica. Osona registra un incremento del 10,1% de la inmigración según las cifras oficiales de los padrones municipales a 1 de enero de 2019 y respecto al registro a 1 de enero de 2018. Entre los 2.487 habitantes que supone dicho incremento, el 76,6% son de nacionalidad extranjera y el 23,4% de nacionalidad española. El porcentaje de extranjeros censados en la comarca en 2019 era del 15,3%, situando la cifra como la más altas registrada hasta la fecha.

En lo que a la localidad de Tona se refiere, el crecimiento en la densidad poblacional es del 44,3% según los datos de IDESCAT¹² a partir de los datos del Institut Cartogràfic de Catalunya de 2021, con respecto al primer registro en 1998. Con un crecimiento medio anual del 1,93% en la densidad poblacional de la localidad, destaca un ligero descenso comprendido entre los años 2012 a 2016.

La población aumenta un 3,2% en la última década. Se trata de un total de 260 personas, de las cuales el 13,1% son de nacionalidad española y el 86,9% del extranjero. La riqueza cultural que compone la sociedad aumenta al mismo tiempo que lo hace su población. Los flujos migratorios fluctúan a lo largo de los años, siendo América el mayor exponente, seguido hasta 2016 por el resto de la Unión Europea y en adelante por África. Asia y el resto de Europa suponen casi siempre un porcentaje inferior que destaca especialmente tras el cambio de tendencia a partir de 2016.

¹² Instituto de Estadística de Cataluña (Idescat). (s.f.). El municipio en cifras. Tona (Osona). Recuperado el 15 de junio de 2022, de <https://www.idescat.cat/emex/?id=082830&lang=es>

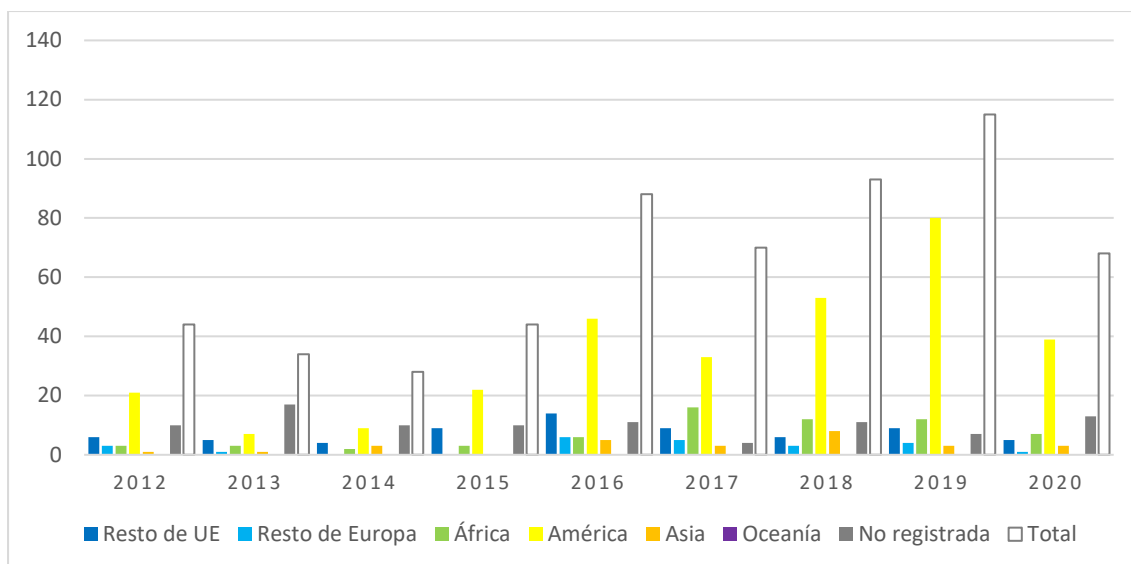


Fig. 4. Gráfico sobre la inmigración procedente del extranjero, según continentes de procedencia. (Fuente: Elaboración propia a partir del registro de datos de IDESCAT procedentes de las Estadísticas de variaciones residenciales de la INE)

De igual forma, si se analiza el lugar de nacimiento de las personas censadas en la localidad, se observa la tendencia estable del porcentaje de personas nacidas en la comarca y el resto de Catalunya. Sin embargo, la ligera tendencia a la baja del número de personas nacidas en el resto del estado, en conjunto con la tendencia al alza desde 2016 de las personas nacidas en el extranjero, genera un cambio de tendencia y posicionamiento, pues provoca que en 2019 y en adelante, el número de personas nacidas en el extranjero sea superior al de las personas nacidas en el resto del estado. El descenso en el índice de personas de nacionalidad española censadas en Tona, podría relacionarse con la defunción de aquellas personas provenientes de un primer ciclo de inmigración relacionado con el auge económico derivado del turismo de aguas sulfurosas. La disminución de población de otras comunidades autónomas supone un cambio en sí mismo de la composición cultural arraigada en Tona, más allá del cambio que genera la presencia de culturas pertenecientes a la llegada de personas de fuera del estado.

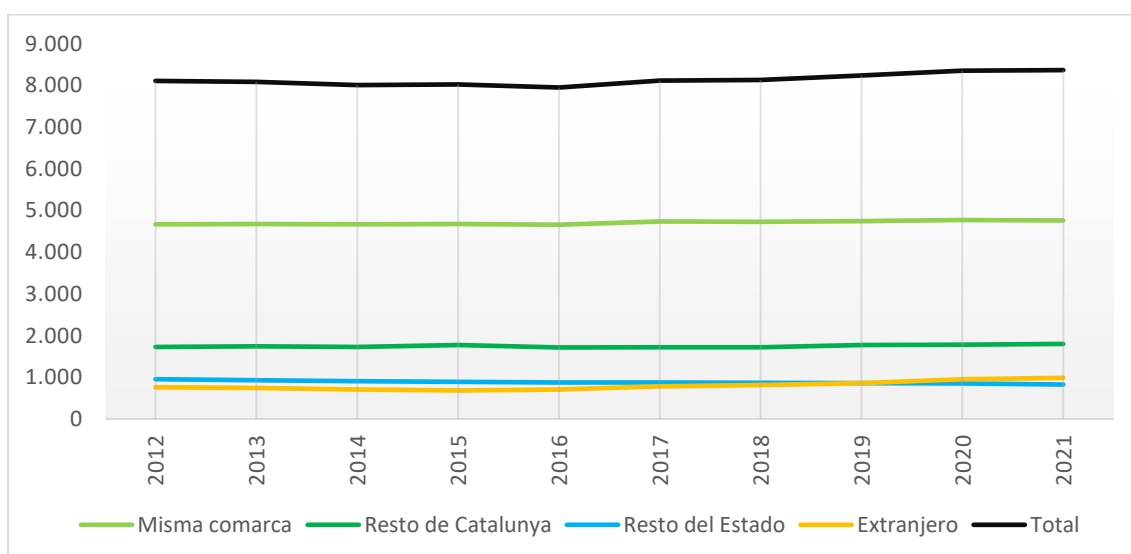


Fig. 5. Gráfico sobre el lugar de nacimiento de las personas censadas. (Fuente: Elaboración propia a partir del registro de datos de IDESCAT procedentes del Padrón continuo del INE)

Otra de las cuestiones con contribuye a la mayor presencia de personas nacidas en el extranjero, frente a las nacidas en la misma provincia o estado pese a las cifras de natalidad, es el saldo migratorio total. El saldo migratorio es el resultado final entre la tasa de emigración y la de inmigración, de forma que, si el resultado final es negativo, el número de personas que emigran de la localidad al extranjero es superior al que inmigra a la localidad y de forma inversa si el resultado es positivo. Si se analizan las cifras relativas al flujo migratorio de la última década, se observa un cambio evidente del saldo migratorio total en 2016, cuando pasa de una tendencia negativa a positiva que continúa hasta el 2020 con grandes fluctuaciones en las cifras. El saldo migratorio interno, compuesto por la tasa con el resto de Catalunya y la tasa con el resto del estado, alcanza la cifra cumbre el propio 2016, mostrando una clara tendencia de decrecimiento en sus cifras desde el momento. Si bien la tasa con el resto de Catalunya sigue el mismo patrón, la tasa relativa al resto del estado se compone de cifras muy inferiores, pasando a cifras negativas ya en 2020. El saldo migratorio externo, sin embargo, alcanza las cifras positivas en 2015 y salvo un descenso en 2020, la tendencia es al alza.

El contraste en las dinámicas migratorias se refleja en una sociedad en evolución, con una composición cultural cada vez más diversa.

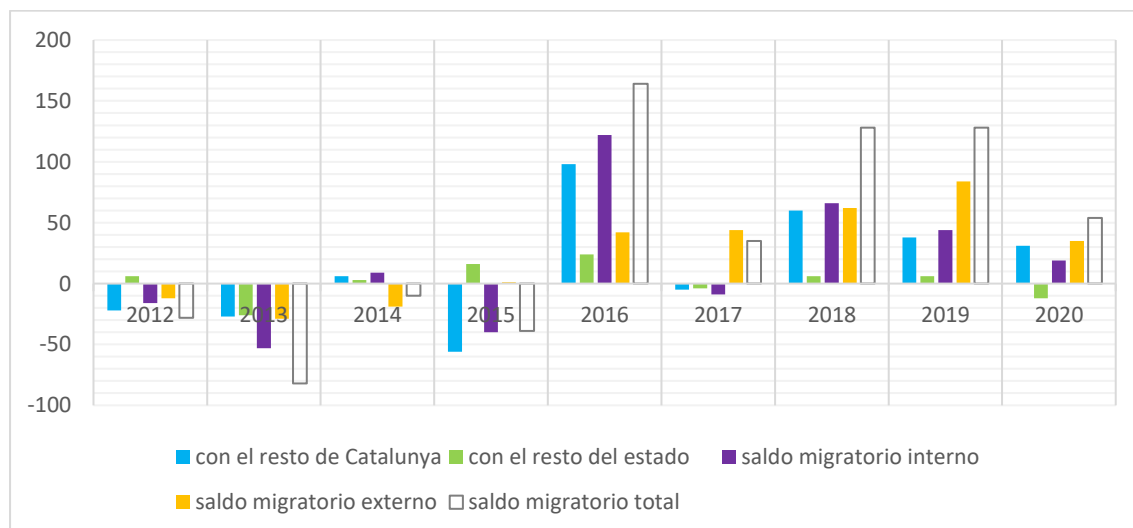


Fig. 6. Gráfico sobre saldo migratorio de Tona. (Fuente: Elaboración propia a partir del registro de datos de IDESCAT procedentes de la Estadística de variaciones residenciales del INE)

3.1.5.3 Tona como lugar de implantación

Si bien ha quedado clara la adaptabilidad de la propuesta, Tona es una localidad extraordinariamente adecuada, pues cuenta con una estructura propicia para su implantación.

Son 76 las entidades y asociaciones registrados en la localidad,¹³ muchas de las cuales tiene forma expresa de asociación cultural relativa a un país, religión o cultura concreta. Las oportunidades que otorga dicha variedad son excepcionales.

¹³ Entitats i Associacions. (22/02/2022). Ajuntament de Tona. Recuperado el 28 de febrero de 2022, de <https://www.tona.cat/govern-obert/participacio-ciudadana/entitats-i-associacions/>

Cuenta además con la presencia del Museu del Pa de Tona, en proceso de ampliación y el Centre D'interpretació el Camp de les Lloses, en vías de adquirir la categoría de museo y sede física de la Xarxa de Patrimoni Rural d'Ecomuseu del Blat.

La colaboración entre ambos centros ha sido provechosa con anterioridad, creando un precedente favorable de resultados satisfactorios. Como resultado se han diseñado actividades de divulgación histórica para público familiar y escolar, alrededor de la elaboración de panes antiguos, egipcios, griegos, romanos y vikingos.

Respecto al respaldo institucional y según el artículo *“L'evolució dels serveis socials a Tona (2008-2011)”*, Tona entra en la Mancomunitat Intermunicipal voluntària La Plana en 1993. El Ajuntament de Tona incluye entre los servicios de apoyo ofrecidos, el de Serveis Socials i Ciutadania, mediante el cual trabajan para la atención a las mujeres, servicios de acogida e inmigración, atención domiciliaria y convivencia. Su principal objetivo es el de “impulsar proyectos comunitarios y programas transversales, especialmente los que buscan la integración y la participación social de las personas, las familias, las unidades de convivencia y los grupos en situación de riesgo”. Entre las actuaciones que competen a los intereses del proyecto, se encuentran la prevención y la intervención en la marginación social, para lo que generan una cartera de servicios específicos: Atención a la infancia con proyectos de dinamización comunitaria; Servicio de acogida de personas recién llegadas con capacitación lingüística, conocimiento del entorno y del mercado de trabajo, además de la gestión de informes de arraigo social entre otros; Actuación en fomento de la convivencia con acompañamiento a la reagrupación, fomento del civismo, soporte a las actividades para la convivencia, espacios para la convivencia y soporte asociativo. Apuntan también que el sistema de servicios sociales de la comunidad ha realizado grandes cambios en la última década y según los servicios mencionados, estas actualizaciones respaldan a nivel institucional los valores de la presente propuesta.

Por último, se valora como conveniente el momento político que atraviesa la localidad. La implementación de presupuestos participativos y el plan de actuación de mandato 2020-2023¹⁴ así lo reflejan. Los cinco objetivos estratégicos del plan son los siguientes: Un Gobierno con mirada feminista, abierto y activamente participativo. Un pueblo educador, dinámico y activo. Un pueblo sostenible y comprometido con la conservación del patrimonio. Un pueblo comprometido con una economía social, solidaria y del bien común. Un pueblo diverso, cohesionado y justo socialmente.

Los objetivos estratégicos 3.3 Contribuir a la recuperación de la memoria histórica, el 3.4 Impulsar la conservación, dinamización, divulgación y aprovechamiento del patrimonio natural, histórico y arqueológico y el 3.6 Mejorar la oferta de espacios y equipamientos públicos, son los puntos clave en los que se enmarca la propuesta. Seguidos de los 5.1 Velar por la cohesión social, la igualdad de oportunidades y la calidad de vida digna y plena de la ciudadanía tonenca, poniendo especial atención a los colectivos más vulnerables, y 5.2 Fomentar el ocio juvenil feminista y antirracista.

¹⁴ Ajuntament de Tona. Pla d'Actuació de Mandat Ajuntament de Tona 2019-2023. Pleno de diciembre de 2019. Recuperado el 28 de febrero de 2022, de <https://plans-tona.diba.cat/planes/pla-d-actuacio-de-mandat/2020/proyecto/7353>

3.2 BENCHMARKING

A continuación, se presenta una serie de proyectos seleccionados por confluir en diferentes aspectos con la presente propuesta. Componen así los referentes que sustentan y respaldan la metodología, características y concepto del proyecto que se presenta.

- EL FIL DE LA HISTÒRIA – MUSEU D’ARQUEOLOGIA DE CATALUNYA. BARCELONA¹⁵

El Fil de la Història es un taller llevado a cabo por el Museu d’Arqueologia de Catalunya en la sede de Barcelona, destinado a las personas mayores de 65 años. Surge tras el proyecto Amb Sucre o Sense llevado a cabo por varios museos de la ciudad de Barcelona entre los meses de febrero y abril de 2022.

Se trata de una actividad de una hora y media de duración, compuesta por una visita guiada a las instalaciones seguida de una sesión de cocreación e interacción. Los objetos del museo son portadores de relatos del pasado y de igual forma, la institución propone a los asistentes portar un objeto personal a través del cual puedan transmitir un relato personal, ya sea porque ha formado parte un momento clave de su historia, porque los ha acompañado siempre o porque pertenecía a algún ser querido. A lo largo del proceso, los asistentes rellenan una ficha del objeto tal y como se hace en la metodología arqueológica, lo dibujan, charlan e interactúan y finalmente crean una vitrina con dichos objetos y sus cartelas, construyendo una exposición que refleja no solo sus historias, sino la propia actividad llevada a cabo.

La actividad constituye un referente para el proyecto por sus valores de interacción, inclusión y cocreación, así como por el uso de un elemento conductor de relatos personales, compartiendo conocimientos recogidos por la propia experiencia.

- FESTIVAL DE SOPES DEL MÓN MUNDIAL – XARXA 9 BARRIS ACULL¹⁶

El Festival de Sopes del Món Mundial es un festival de carácter anual celebrado en la ciudad de Barcelona, a través de la colaboración entre la asociación 9 Barris Acull y la Red de Intercambio de Conocimientos. Su objetivo es fomentar la convivencia y las relaciones entre vecinos a través de un elemento gastronómico común, la sopa.

Se trata de una actuación con 18 años de trayectoria y que ha generado actividades complementarias como un libro recopilatorio de recetas en 2008, la exposición “10 anys Sopes del Món” que tuvo lugar en el Ateneu Popular de 9 Barris en 2013, unos versos “Romanço de les Sopes del Món Mundial” en 2014, e incluso un calendario en 2018.

La organización abre una primera fase de inscripción, en la que solicita los datos de la persona, la receta que llevará a cabo (nombre, ingredientes, preparación...), el origen de esta, la cantidad que se realizará y comentario personal sobre la misma. Posteriormente, el día en que se lleva a cabo, se reparten los útiles de cocina necesarios (ollas, cazos...) y se habilitan los puestos de trabajo con fogones. La sopa también puede prepararse con antelación y portarla el mismo día. Incluso si el

¹⁵ MACBA. (23 de febrero de 2022). Amb sucre o sense. Converses als museus per a gent gran. Recuperado el 22 de mayo de 2021 en <https://www.macba.cat/ca/exposicions-activitats/activitats/amb-sucre-o-sense>

¹⁶ Associació 9 Barris Acull. (s.f.). Festival de Sopas del Mundo. Recuperado el 22 de mayo de 2021 en <https://9bacull.org/es/festival-de-sopes-del-mon/#item-0>

importe de los ingredientes es un gasto que la persona participante no puede asumir, la organización tiene vías mediante las que financiarlo. Los participantes reciben un kit con delantales, gorras, un cartel de su propia sopa, una carpeta de recetas y un bolígrafo, además de entrar en un sorteo de varios premios. Se trata de un festival vivo y cambiante que en los dos últimos años ha ampliado la oferta cultural añadida y ha integrado un mercado de productos de proximidad.

En cuanto a las características que compete al ámbito de estudio como referente del proyecto, se encuentra su carácter intercultural y cohesionador, además de compartir la gastronomía como nexo y las recetas compartidas como catalizador de la dinámica.

- FUNDACIÓ MESCLADÍS¹⁷

Fundació Mescladís es un proyecto social del barrio de Santa Caterina y Sant Pere que inicia en 2005 y que en la actualidad cuenta con tres instalaciones: Restaurante-Escuela, Mescladís el Pou y Mescladís Sant Lluç. El proyecto es financiado en un 90% mediante su propia actividad en restaurantes y cafeterías, servicio de comida para llevar, cáterin, talleres, actividades para grupos, escuelas... Dispone de dos líneas de actuación que integran un proyecto vertebrado por las dinámicas de interacción cultural y reflexión social a través de la gastronomía.

La primera es el programa “Cuinant Oportunitats”, un itinerario de inserción socio-laboral. A través de este proyecto actúan como soporte de personas migradas, dándoles la oportunidad de formarse como ayudantes de camarero o de cocina, validando y acreditando su formación mediante la concesión de prácticas en empresas del sector y logrando así la regularización de su documentación. Finalmente procuran que las personas formadas accedan a empleos estables.

La segunda, es un proyecto de cohesión de barrio propiamente dicho, pues se compone de talleres de cocina de carácter intercultural en los que una persona migrada, ya sea estudiante o voluntaria del barrio, enseña la cocina tradicional de su lugar de origen o cultura al resto de asistentes. Utilizan la cocina como herramienta que permite conectar personas de ámbitos diversos y proporcionando un espacio de reunión para el encuentro. En estos talleres participan personas que comparten no solo sus conocimientos, sino parte de su historia personal.

Se trata de un proyecto cohesionador emplazado en un barrio cuyos residentes han vivido enormes cambios en las últimas décadas, proyectos de urbanización, gentrificación, instalación de nuevos comercios y numerosas comunidades de personas migradas de todas partes del mundo. Así como comunidades de personas migradas por conflictos o esperanzas que no siempre se corresponden con la realidad. Es por ello que el acercamiento de ambas perspectivas de una forma tan natural permite poner nombre a las caras, caras a las historias, historias a los números y ello permite crear un vínculo entre las personas que actualmente residen en un barrio con una enorme riqueza cultural.

La fundación actúa como referente en cuanto a su carácter cohesionador, así como en la propia concepción de las actividades destinadas a la interacción de las personas del barrio, pues de igual forma que en el presente proyecto, los talleres de Mescladís son llevados a cabo por personas de la comunidad y no por ilustrados en la materia. Utilizar la preparación de alimentos como catalizador de historias propias y generador de dinámicas de intercambio de conocimientos y conocimiento mutuo, supone un punto más en común con el proyecto.

¹⁷ Fundació Mescladís. Cuinant Oportunitats (s.f.). Recuperado el 22 de mayo de 2021 en <http://www.mescladis.org/>

- GRAFITI-RECETAS – MARINA MONSONÍS¹⁸

Se trata de un proyecto descentralizado que surge en Baltimore, 2006. En un barrio marginalizado, apropiado y gestionado por personas marginalizadas, Baltimore Development Cooperative y otras personas implicadas, hacen crecer un proyecto de barrio. El proyecto tiene en cuenta que la especulación urbanística puede desembocar en la gentrificación del lugar si se da un proceso de embellecimiento del entorno. Entre las diversas iniciativas surge un huerto comunitario y de él provienen los ingredientes con los que marina decide no solo realizar una receta familiar y de temporada, sino plasmarla en las paredes derribadas del entorno. La realización del grafiti constituye una crítica social a las dinámicas de comida procesada o de macro productoras que se encuentran por norma en una ciudad y sus ritmos de vida desarraigados. Al mismo tiempo, constituye una puesta en valor del criminalizado arte callejero utilizado como medio de comunicación accesible a todas las personas del entorno, un sistema de transmisión cultural. La muestra de un patrimonio culinario ajeno, reivindica la recuperación de la memoria culinaria caída en el olvido en deriva de las mencionadas dinámicas de vida exprés.

La idea aglutina gastronomía, arte, política y ecología, creando un espacio de debate sobre el pasado, presente y futuro, sobre el entorno, etc. En definitiva, se renueva la memoria individual y colectiva.

El proyecto continuará desarrollándose en otros países a modo de actuaciones que forman parte de proyectos colectivos, comunitarios y pedagógicos que actúan a modo de micro transformación social de los lugares en que se emplaza. Los grafitis son realizados de forma colectiva, con entidades o asociaciones que desean establecer un proyecto vinculado al entorno próximo y con una técnica de grafiti a base de plantillas hechas a mano.

El proyecto es un referente en cuanto al trabajo con la comunidad, la creación común de una actuación con pretensiones de debate, revalorización del entorno y conocimiento mutuo. Tiene en común la voluntad de crear tejido social, transmisión cultural de la gastronomía, sus procesos y elementos asociados, así como la recuperación y puesta en valor de la memoria colectiva.

¹⁸ Graffitirecipi ... una aventura de memorias latentes (s.f.). Recuperado el 22 de mayo de 2021 en <https://graffitirecipis.wordpress.com/>

4. PROPUESTA

4.1 OBJETIVOS

El presente proyecto pretende constituirse como herramienta de dinamización del territorio y sus recursos; de cohesión social mediante dinámicas que fomenten la interacción entre personas desde una perspectiva intercultural; pero, sobre todo, con el propósito de servir a la comunidad como recurso para sortear la barrera social del desconocimiento mutuo y las concepciones previas, así como con la voluntad de permeabilizar las relaciones entre personas.

Para ello, es necesario crear una estructura de colaboración entre instituciones, asociaciones, entidades y comunidad sólida. De igual forma, requiere de la participación activa de todas las partes y para ello es fundamental que la propuesta se corresponda con sus necesidades e intereses. Por todo ello, la propuesta se desarrolla en torno a los siguientes objetivos generales:

1. **La cohesión social** – Fomentar la cohesión social a través el establecimiento de un espacio de reunión y transmisión cultural para las personas, mediante una actividad que permita su interacción y contribuya así a su cohesión como comunidad, aplicando dinámicas de interacción para fomentar el diálogo y la conexión entre los participantes de cada sesión.
2. **Generar un impacto positivo en el sector de producción del territorio**, apostando por la colaboración con productoras locales para la obtención del material empleado en el ciclo, promoviendo así su visibilización ante posibles consumidores.
3. **Fomentar el interés por el Patrimonio Cultural Inmaterial** y explorar su relación con conceptos como identidad, comunidad, representatividad, participación e intercambio cultural. Dando a conocer la relevancia histórica, social y cultural del pan.
4. **La dinamización de la Xarxa de Patrimoni Rural Ecomuseus del Blat** – Ofrecer una herramienta para dinamizar la XPRES, encargados de poner en valor la tradición panadera del entorno, así como los oficios vinculados a su producción, abordando la actividad como una vía de transmisión cultural y memoria colectiva, contribuyendo así a su salvaguarda.

Con el fin de completar y acotar el proyecto se formulan los siguientes objetivos específicos:

1. **Promover la colaboración entre diferentes entidades** (Museu del Pa de Tona, Centre d'Interpretació del Camp de les Llosses), entidades sociales (Asociaciones locales) e instituciones gubernamentales (Ajuntament de Tona), como medio para impulsar dinámicas de cohesión social desde la base: Su concepción.
2. **La adyacencia de las asociaciones culturales a la comunidad** – Elaborar una metodología de cocreación como medio de trabajo con los colectivos, asociaciones o entidades invitadas a participar en la confección de las sesiones y del espacio como lugar en el que desarrollar un relato, transmitir un mensaje, en definitiva, permeabilizarse y romper las barreras de la pertenencia o no a las mismas para acercarse a la comunidad.
3. **Concebir una metodología de talleres replicables** que se adapten a diferentes ámbitos, públicos, materias y discursos, con el fin de fomentar la cohesión social a través de la relación entre patrimonio y comunidad.
4. **Facilitar la comprensión de otras culturas** a través de sus narrativas y saber-hacer.

○ **MISIÓN**

Un espacio para el descubrimiento y el conocimiento mutuo. Ser una herramienta de transformación social, que estimula la transmisión cultural y la interacción social a través de una actividad lúdica, basada en relatos individuales que apelan a lo colectivo.

Explotar la naturaleza diversa del pan, utilizándolo como elemento conductor de una actividad cuya esencia es la adaptabilidad a todo tipo de formaciones, público y materias.

Un espacio de debate entre usuarios activos y diversos que fomente el vínculo social a través de la participación, el aprendizaje mutuo y el intercambio de conocimientos, constituyéndose como una herramienta de desarrollo colectivo.

○ **VISIÓN**

Transgresión. Convertirse en una actividad experiencial al servicio de la sociedad, que aborde retos sociales y culturales. Un modelo de desarrollo de actividades que toman en consideración las particularidades de su público integrante y que se adapta a sus necesidades específicas, estimulando sus habilidades cognitivas, sensoriales y comunicativas.

○ **VALORES**

Cohesión social

Activismo

Diversidad e interacción

Inclusión y accesibilidad

Sostenibilidad

4.2 DESTINATARIOS

Cuando en la concepción de un proyecto se definen los destinatarios, se segmenta la población en base a criterios diversos, como edad, género, origen, cultura, posición social, poder adquisitivo, creencias, etc... Esta acción se realiza con el fin de seleccionar un segmento poblacional y definir así el diseño del proyecto en torno a su público objetivo. Supone una base importante para la idoneidad de todo el diseño, pues los objetivos, estrategias de comunicación, temática y demás aspectos de la propuesta, dependerán por completo de las necesidades y exigencias de dicho segmento poblacional en el momento de evaluar su viabilidad.

Definir el público objetivo del presente proyecto en base a la segmentación poblacional de la localidad en que se emplaza, sean cuales sean los parámetros empleados, incurre en una posible incongruencia con uno de los objetivos generales del proyecto, la cohesión social.

Sin embargo, la selección de un segmento concreto no inhabilita ni excluye en cuanto a su participación a las personas que no pertenecen al mismo. Pese a que genera ciertas desigualdades debido a que se toma en consideración los requerimientos y necesidades para la adecuación en exclusiva a la fracción seleccionada, se cuenta con que la flexibilidad de la propia propuesta aborda el dilema otorgando la capacidad de adaptación a las necesidades del resto de participantes.

Así pues, se define como público objetivo, aquellas personas mayores de 16 años, pues las características propias de las actividades usuales requieren de capacidad para dialogar, interactuar, medir y manipular alimentos, así como seguir indicaciones y respetar los tiempos propuestos para cada una de las etapas. Si bien los menores de 16 años son perfectamente capaces de adaptarse a la actividad con la ayuda de sus acompañantes, la prolongada duración de las actividades programadas hace de ésta una actividad poco práctica y adecuada para ellos.

Con el fin de poder definir más adelante los criterios de comunicación y alcance de la propuesta, se acota el público objetivo a todas aquellas personas que residen, estudian, trabajan o socializan en la localidad de Tona. De igual forma y dentro de dichos parámetros, se establecen dos segmentos diferenciados, para lograr el correcto desarrollo de la actividad y permanecer en sintonía con los objetivos previamente expuestos: Por una parte, la población de ascendencia local, como representantes de la tradición cultural del entorno. Por otra parte, aquellas personas o descendientes de personas provenientes de otras provincias, países o continentes, como representantes de otras tradiciones culturales, que ahora forman parte y enriquecen la cultura local. El fin, no es otro que el de comulgar con el carácter intercultural de la propuesta, por lo que se pondrá especial atención en todas aquellas asociaciones, enclaves o centros de reunión de comunidades culturales.

En definitiva, el público objetivo del presente proyecto se acota a la población de tona mayor de 16 años e incide en el propósito de implicación y participación de todas las comunidades culturales que la componen.

4.3 AGENTES PARTICIPANTES

Los agentes participantes son todas aquellas personas, empresas, asociaciones o instituciones que forman parte del proceso de una u otra forma. A continuación, se presenta una lista de los agentes participantes de La Artesa segmentada según la función que desempeñan para con el proyecto.

- **GESTIÓN DEL PROYECTO.** La gestión del proyecto recae sobre la organización de este, es decir la Xarxa de Patrimoni Rural Ecomuseus del Blat y todos los centros adscritos.

CAMP DE LES LLOSES. Centro patrimonial público de Tona. Sede de la XPRESB y lugar de implantación.

CASA MUSEU VERDAGUER. Centro patrimonial público de Folgueroles.

MUSEU DEL PA DE TONA. Centro patrimonial público de Tona.

MAS EL COLOMER. Centro patrimonial privado de Taradell.

ALZINAR DE LA ROCA. Centro patrimonial privado de Taradell.

CABANYA DE LA ROCA. Centro patrimonial público de Taradell.

PASSANT DELS TONIS. Centro de difusión de Taradell.

FESTES DEL SEGAR I DEL BATRE. Centro de difusión de Santa Eulàlia de Riuprimer y Taradell.

TALLER DEL CICLE AGRÍCOLA I DELS OFICIS MENESTRALS. Centro de difusión de diversas poblaciones.

QUINTANES (ESCOLA FAMILIAR AGRÀRIA). Centro de estudio de Les Masies de Voltregà.

UNIVERSITAT DE VIC. Centro de estudio de Vic.

- **SESIONES DEL PROYECTO.** Los agentes participantes relativos a las sesiones del proyecto son aquellos que intervienen en el desarrollo de las sesiones programadas.

Educador perteneciente al ámbito social.

Educador perteneciente al ámbito cultural.

Asociaciones culturales ponentes.

Asociación Cultural Salom de Tona

Asociación Cultural Andaluza de Tona.

Donaveu. Associació Feminista de Tona.

Els Colors d'Àfrica.

Usuarios. En esta categoría se incluyen todas las personas definidas en el apartado de destinatarios del proyecto, prestando especial atención al resto de asociaciones culturales que no han sido seleccionadas como ponentes del proyecto.

- **COLABORADORES.** Los colaboradores son aquellos actores del territorio que participan a lo largo del proyecto.

Proyectos invitados.

Mas Terricabres, recuperación de variedades locales.

Octavi Juste, maestro cervecero.

La Lola, obrador sin gluten.

Marina Monsonis, Graffiti Recetas.

Mescladís.

Proyectos de interés expuestos en las sesiones.

Ruta dels Molis de Taradell a Seva.

Ruta del Bon Pa.

Pa de les Eres de Taradell.

Ruta dels Molins Fariners de Calldetenes.

Ruta del Pa al Lluçanès.

Expertos invitados a asistir a las sesiones.

Expertos en la materia de trabajo:

Miquel Saborit. Ganador de la Llesca d'Or 2021. Panaderías MesKpa en Manlleu y Torelló (Osona).

Andreu Galceran. Ganador del concurso Millor Pa de Pagès Català 2021. Panadería Cal Mosso de Vilassar de Dalt (Maresme).

Jordi Morera y Ransanz. World Baker 2017. Panadería L'Espiga d'Or en Vilanova i la Geltrú.

Expertos en memoria colectiva y cultura gastronómica:

Jacint Torrents y Joaquim Sañé. Como escritores de Pa de Flequer, Col·lecció Ermità 2021.

Empresas o entidades del sector:

Panaderías locales.

Pâtisserie i forn de pa Sant Jordi.

Forn De Pa Joaquim Suñé.

Forn El Castell.

Forn Puigvendrelló.

Museu del Pa de Torà.

Escola de Flequers Andreu Llargués. Cursos de especialización y Máster en Panadería artesana de excelencia.

Otros:

Emili Teixidor. Escritor de la novela Pa Negre 2003.

- **FINANCIACIÓN.** Son todos aquellos agentes participantes que intervienen en la financiación de la totalidad del proyecto.

Organismos de subvenciones públicas.

Ajuntament de Tona.

Diputació de Barcelona.

Consell Comarcal d'Osona.

Generalitat de Catalunya. Departament de Cultura.

Unión Europea. Fondos Europeos de Desarrollo Regional.

Inversión de organismos y empresas del sector.

Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.

UIBC (Unión Internacional de Panaderos y Pasteleros)

CEOPAN (Confederación Española Organizaciones de Panadería) Patronal de la Panadería tradicional española

Inversión de fundaciones con objetivos comunes.

Fundación Pluralismo y Convivencia.

Taula d'Entitats del Tercer Sector Social de Catalunya.

Fundació Pere Tarrés.

Fundació Carulla.

Fundación Daniel y Nina Carasso.

- **EMPRESAS CONTRATADAS.** Representa todas aquellas empresas que ofrecen un servicio en la localidad y que por lo tanto pueden ser contratadas según las necesidades del proyecto.

4.4 PROPUESTA CONCEPTUAL

Esta propuesta pretende utilizar el pan como eje vertebrador en la organización de un ciclo de actividades, cuyo valor principal es la cohesión social de las personas que participan en su desarrollo. Un espacio abierto para todos los públicos donde elaborar diversas recetas tradicionales y compartir experiencias personales, familiares y culturales.

Un lugar donde intercambiar ideas y maneras de elaborar y concebir el pan, desde diferentes perspectivas dotadas por el bagaje cultural que acompaña a cada individuo. Complementar la tradición panadera local con las tradiciones panaderas de las personas propias de los países de origen de las personas que residen en la localidad y compararlas con las particularidades de cada persona, casa o familia.

En definitiva, un espacio de interacción, exploración y transmisión cultural, donde el intercambio de conocimiento promueva el conocimiento mutuo. Para ello, es fundamental contar con la colaboración de las asociaciones culturales de la zona, miembros de comunidades culturales diversas, personas con realidades dispares, instituciones públicas e instituciones culturales.

4.4.1. PERIODIZACIÓN DEL CICLO DE ACTIVIDADES

El ciclo de actividades de cuatro meses de duración se desarrolla entre los meses de enero y abril. El objetivo no es otro que asegurar la permanencia de la mayor parte de la población residencial posible, pues en verano se da el clásico flujo de personas en búsqueda de destino vacacional con la salida de la población local y llegada de población estacional, lo que dificultaría el objetivo principal de contribuir a la cohesión social de la localidad. Al mismo tiempo, el desarrollo de las actividades en el transcurso de dos estaciones caracterizadas por su clima frío y húmedo incentiva la participación en actividades que se desarrollan en el interior.

En los cuatro meses de actividades, participan cuatro asociaciones culturales y cuatro proyectos invitados. Cada mes, una de las asociaciones culturales llevará a cabo tres actividades, en torno a tres recetas de pan diferentes. La selección del domingo como día de desarrollo, se debe a que este es de forma mayoritaria el día de descanso laboral de las personas. Si bien dificulta la asistencia de adultos con menores al cargo y sitúa la actividad en competencia directa con el resto de oferta cultural, lúdica o de ocio, la duración de la propia imposibilita la opción de implementarla tras cualquier jornada laboral.

El último domingo de mes, será destinado a la realización de actividades especiales, con personas, colectivos o proyectos invitados. No solo permite la presentación de profesionales de sectores vinculados, sino que, al tratarse de actividades de diferente formato o perspectiva, contribuye a la captación de personas con intereses diversos.

2023	Asociación Cultural	Actividad Especial
ENERO	Asociación Cultural Salom de Tona	Ruta del pan y el trigo Forment con Mas Terricabres. Recuperación de variedades locales.
FEBRERO	Asociación Cultural Andaluza de Tona	Taller de Cerveza de pan con Octavi Juste. Aprovechamiento del pan.
MARZO	Donaveu. Associació Feminista de Tona	Masterclass de pan sin gluten con La Lola. Obrador sin gluten.
ABRIL	Els Colors d'Àfrica	Grafiti Receta con Marina Monsonis. Migas de descarte.

Tabla 3. Periodización de actividades específicas. (Fuente: Elaboración propia)

La disposición del orden en cuanto a las asociaciones tiene como objetivo la coherencia entre fechas señaladas y características de esta. La colaboración con la Asociación Cultural Salom de Tona se da en enero, puesto que el ramadán de 2023 tiene lugar entre marzo y abril. No solo carecería de sentido llevar a cabo una actividad gastronómica en una etapa en la que la propia entidad no puede ser participe en igual de condiciones, sino que el propio hecho de que las actividades divulgativas que lleven a cabo como entidad en dicho período próximo a su participación en el proyecto, será una herramienta de evaluación en la que medir la participación de la población respecto a las ediciones anteriores. En el caso de la colaboración la Asociación Cultural Andaluza de Tona, programada en febrero con el fin de relacionarlo con el Día de Andalucía, que en 2023 se celebra el 28 de febrero y que, por lo tanto, los datos de participación obtenidos podrán ser empleados una vez más para la evaluación del impacto.

La concordancia entre la entidad y la actividad especial programada cada final de mes es igualmente relevante. Se trata de ofrecer una estructura de calendarización coherente y sencilla, al mismo tiempo que una continuidad al tono y carácter de las asociaciones. Las personas que hayan representado a su asociación, llevando a cabo las actividades, serán invitadas a participar de forma gratuita a la actividad especial que tiene lugar el domingo inmediato, así pues, también es importante que resulte de su interés.

4.4.2. INSCRIPCIÓN A LAS SESIONES

La actividad comienza en el momento en que se realiza la inscripción a las actividades, puesto que en la confirmación de la propuesta se recibe una plantilla rellenable¹⁹ en la que escribir la receta de pan deseada, así como un relato sobre la vinculación a la misma, al pan o cualquier otra cuestión. Pretende generar reflexión y posteriormente su expresión, por lo que el idioma en que sea expresado o el formato en que se haga, formará parte a su vez de la particularidad de este.

El objetivo es incentivar una reflexión previa a la sesión, en la que cada uno revisa sus experiencias y selecciona aquel pan que le viene a la mente. Generalmente, nadie recuerda una receta de pan concreta, ni siquiera tenemos una guardada, sin embargo, sabemos dónde o a quien acudir para tratar de conseguirla. Despertar esa curiosidad, promueve una fase previa de interacción y

¹⁹ Ver plantilla orientativa en el Anexo 3.- Plantilla para los asistentes. Páginas 99 a 100.

vinculación, pues al acudir a familiares o amigos que puedan disponer de la receta, se compartirá el motivo por el cual se solicita y se dialogará sobre los momentos, tradiciones o personas que acompañan esa receta.

La inscripción a las actividades se realizará de forma telefónica o presencial en el Centre d'Interpretació del Camp de les Lloses. Las actividades serán de carácter gratuito con el fin de lograr la posibilidad de participación de todas las personas. Se descarta la posibilidad de implantar un sistema de entradas de bajo coste o de coste usual con financiación para las personas que lo requiera con el fin de generar diferencias entre usuarios, puesto que obliga a aquellas personas que pueden permitirse el importe de la actividad a acreditar su situación, lo que supone un trámite añadido y una exposición innecesaria. El objetivo del proyecto no es lucrativo sino social, por lo que resulta coherente aplicar un sistema de financiación que no genere costes para la entidad pero que tampoco busque la lucrarse. La inscripción puede realizarse por sesión o como ciclo de tres actividades, una a seleccionar por cada asociación. En caso de no asistir a una de las sesiones sin aviso previo, dicha suscripción será cancelada y deberá volver a tramitarse en caso de que queden plazas disponibles. Tan solo las actividades especiales realizadas la última semana de cada mes, tendrán coste económico, con el fin de abordar el coste añadido por la participación de proyectos externos.

Los miércoles se emitirá un recordatorio para todas las personas inscritas a la actividad de esa semana, recordando fecha, hora y lugar, además de la actividad a la que se está inscrito y solicitando contactar en caso de no asistencia, de forma que se reduzca el número de personas ausentes. La propia mañana de la actividad se enviará un nuevo mensaje recordatorio a través del cual, de manera informal se comunica a los asistentes que se les espera en la sesión.

4.4.3. Estructura y Desarrollo de la Sesión

[245 MINUTOS | 4 HORAS 5 MINUTOS]

Las sesiones o talleres tienen una duración total de 4 horas y 5 minutos, por lo que se divide en una estructura principal de tres bloques. Esta duración ha sido calculada como una máxima a partir de los tiempos que requiere la realización de un gran hogaza, sin embargo, es una temporización orientativa para establecer una estructura y metodología adaptable a los procesos que requieran las recetas y discursos de las asociaciones en las sesiones de co-creación. La primera parte de la sesión tiene una duración de 110 minutos, seguida por un descanso de 60 minutos y una segunda parte de la sesión de 75 minutos. Dado que la extensión total de la sesión es muy prolongada, su división en dos bloques de trabajo de aproximadamente 2 y 1 horas es fundamental, permitiendo dar un margen para la evasión, reflexión, avituallamiento, movimiento, etc. al mismo tiempo que previene el agotamiento, el hartazgo, la falta de concentración y participación. De igual forma, que la primera parte tenga una duración de dos horas y la segunda de 1 hora, previene que el regreso sea pesado, pues cuenta además con el aliciente de que es el momento de recoger el producto final del trabajo realizado.

Esta estructura de trabajo o de desarrollo de la sesión es de carácter orientativa, pues cuenta con el desglose de las fases de la dinámica, los procesos de trabajo de la elaboración de un pan básico y los recursos en cuestión de conocimientos del oficio para cada proceso de elaboración.

Sin embargo, cada receta de pan tiene sus propias características en lo que a procesos y tiempos se refiere. Dado que la estructura de trabajo sobre la que se ha realizado la propuesta es completa, será también la más extendida en tiempo. La finalidad no es otra que la de crear una estructura de máximos asumible, lo que asegura que las recetas con menos procesos o más cortos, lo será también. Adaptar una receta de tiempo reducido a una dinámica más prolongada, cuenta con la sencillez de iniciar los procesos de producción en una fase de dinámica más avanzada y de ampliar el tiempo de enfriado o envasado final.

A continuación, se describen todas las fases que componen una sesión:

- **PRIMERA PARTE [110 MINUTOS]**

En éste primer momento de llegada al centro, el personal de la recepción se encarga de verificar la inscripción a la actividad de todas las personas asistentes, así como de darles el material previamente preparado: información sobre la XPREB y sus centros, información sobre la asociación colaboradora y sus actividades, descripción y pautas de la receta a trabajar, una pegatina y una plantilla de receta.

En el momento de la entrega de materiales se ofrece otra plantilla, además de la proporcionada en el momento de la suscripción a la actividad, a todas las personas, por el motivo de que no solo dispongan de ella quienes no la han traído preparada, sino para que el resto pueda ampliar sus relatos con las vinculaciones establecidas a lo largo de la actividad.

- **INICIO DE SESIÓN [5 minutos]**

Se introduce de forma básica a las personas dinamizadoras y a las representantes de la asociación pertinente, de forma que se comprenda la función de cada uno a lo largo de la sesión.

Se expone la estructura de la sesión y la organización de la misma en tres fases, permitiendo la previsión de las diferentes etapas. Se otorga también un contexto sobre el marco del proyecto en que se sitúa la actividad.

Para iniciar el acercamiento entre asistentes, se informa de que las pegatinas que se han facilitado en la entrada tienen como finalidad escribir su nombre o alias y ponerlo en un sitio visible. Supone un recurso tanto para las personas dinamizadoras, como para los miembros de la asociación y asistentes, otorgando la posibilidad de dirigirse a los demás de forma directa. Conocer el nombre de la persona a la que te diriges es uno de los primeros pasos al entablar una relación. Tanto dinamizadores como personas de la asociación escribirán y colocarán su nombre en ese mismo momento, de forma que promueva la imitación por parte- de los asistentes.

- **EXPOSICIÓN SOBRE LA XPREB [15 minutos]**

Las personas dinamizadoras realizan una breve descripción de la institución y sus centros. Se da a conocer su trayectoria, misión y objetivos. Se ofrece también información sobre el tipo de actividades que llevan a cabo y el calendario próximo y se invita a los asistentes a participar.

En esta etapa, preguntas como, ¿Alguien ha participado antes en las actividades de la XPREB?, ¿En qué centro?, ayudan a conocer al grupo y sus individuos. También ofrece la oportunidad de iniciar la interacción con los asistentes desde un grado bajo de participación, de manera que al llegar el

momento en que se inician dinámicas que requieren de una mayor participación, no hayan sido meros oyentes.

En caso de no haber una respuesta inicial, se suplirá a través de la interacción entre las dos personas dinamizadoras, así como las personas de la asociación. No se trata únicamente de dar continuidad a la sesión, sino que ayuda a establecer el tono de la sesión, fomentando un ambiente liviano y agradable, al mismo tiempo que actúa de modelo a seguir.

PROCESOS DE LA ELABORACIÓN DE PAN:

Pesado [5 min]: Pesar todos los ingredientes de la forma que marca la receta y se reservan en recipientes rotulados.

Mezclado [10 min]: Añadir los ingredientes a la artesa e integran entre sí en el orden que indica la receta. Se mezcla todo hasta conseguir una masa homogénea y uniforme.

- EXPOSICIÓN SOBRE LA ASOCIACIÓN [15 minutos]

Las personas dinamizadoras dan paso a los representantes de la asociación.

Se presentan las personas que presentan la asociación y realizan una breve descripción de la organización. Se da a conocer su trayectoria, función, objetivos, etc. en definitiva, se expone el discurso creado en una sesión previa con la ayuda de la organización del proyecto. Se ofrece de igual forma información sobre el tipo de actividades que llevan a cabo y el calendario próximo, de manera que se invita a los asistentes a participar.

Es fundamental que la creación del discurso y su presentación partan de la propia asociación, pues se trata de ofrecer un espacio en el que acercarse a la población y mostrar aquello consideren oportuno. Sin embargo y con el fin de evitar cualquier experiencia abrumadora, contarán en todo momento con el apoyo y la colaboración de todo el equipo de trabajo y en especial de las personas dinamizadoras, pues además del proceso de cocreación, ejercen de soporte y mediación a lo largo de la sesión.

En este momento, la asociación replica el sistema de preguntas de la etapa anterior. ¿Conocíais la asociación?, ¿Alguien ha participado nunca en una de nuestras actividades?, ¿Qué os gustaría conocer o en que quisierais participar?, etc. De esta forma, se establecen las primeras vías de diálogo entre asistentes y la asociación y ofrece a los educadores la posibilidad de valorar la progresión de la participación en los asistentes respecto a la fase previa.

PROCESOS DE LA ELABORACIÓN DE PAN:

Reposo [10 min]: Recoger la masa en un lado de la artesa y cubrir con la tela para que mantenga una temperatura apta para el proceso.

Amasado [5 min]: Amasar la masa de forma sistemática, para promover el correcto desarrollo del gluten, la característica plástica de la masa y su oxigenación.

- ¿CUÁL ES TU HISTORIA? [60 minutos]

En este momento, los integrantes de la asociación exponen su relato conjunto y personal en torno a la receta que han seleccionado para llevar a cabo la actividad. Al exponer su propio relato, muestran

una realidad social o cultural concreta, que, si bien difiere en tiempo y lugar con el resto, muy probablemente suponga un punto de encuentro con las vivencias propias de otros muchos asistentes. El objetivo es fomentar el diálogo y la conversación entre los participantes y para ello, será necesario expresar que son libres de hablar y exponer su vinculación o disidencia con el discurso previo, siempre desde el respeto y tratando de no interrumpir. Una vez más, si en un principio no se genera una respuesta o se observan dudas, será labor de los dinamizadores ofrecer el apoyo y la proximidad necesaria a los asistentes.

Los recursos para generar debate y construir relatos son variados. En primer lugar, se encuentra la posibilidad de preguntar cuántos de los asistentes han rellenado la plantilla distribuida en el momento de la suscripción a la actividad, de manera que se reciba información útil para evaluar la implicación de los asistentes y la utilidad de dicha dinámica previa a la sesión. A continuación, se solicitan voluntarios que quieran compartir sus recetas e historias, de forma que cada una de ellas pueda establecer nuevas líneas de diálogo y con ellas nuevos vínculos.

Por último, existe la posibilidad de generar una serie de preguntas que los dinamizadores puedan proponer como ¿Cuál es el bocadillo más extraño que habéis probado nunca?, de forma que se active la conversación y provoque a la interacción.

PROCESOS DE LA ELABORACIÓN DE PAN:

Fermentación inicial [60 min]: Tapar la masa con la tela y dejar fermentar es fundamental para la estructura de la masa, así como el sabor y aroma que se crean en este momento.

- INDICACIONES - DESCANSO Y LA SEGUNDA PARTE [15 minutos]

En este momento, los dinamizadores concluyen con la primera fase de la sesión. Se indica a los asistentes el tiempo del que disponen para descansar, así como los procesos que tendrán lugar a la vuelta en la segunda fase.

PROCESOS DE LA ELABORACIÓN DE PAN:

Corte | División de la masa [5 min]: Dividir la masa con un cortador de plástico o metal, en cinco porciones individuales. El peso debe aproximarse al alza al resultado final.

Boleado | Heñido [10 min]: Dar forma de bola a la masa para reconstruir la estructura de la masa tras la división, cerrando las aperturas creadas en el proceso.

- **DESCANSO PARA ALMORZAR [60 MINUTOS]**

PROCESOS DE LA ELABORACIÓN DE PAN:

Fermentación final [60 min]: Tapar la masa con la tela y dejar fermentar para recuperar el gas de la fermentación inicial perdido durante el proceso de división y boleado.

- **SEGUNDA PARTE [75 MINUTOS]**

- EL PAN (PATRIMONIO, HISTORIA, ARQUEOLOGÍA) | OTROS PROYECTOS DE INTERÉS [55 minutos]

Tras regresar del descanso, la segunda parte inicia con unas conclusiones expuestas por las personas moderadoras, con el fin de recoger las reflexiones, conceptos e impresiones latentes en la sesión con un carácter positivo y constructivo.

A continuación, y dado que la actividad tiene lugar en el Centre d'Interpretació Camp de les Lloses, las personas dinamizadoras realizan una exposición sobre el pan desde la perspectiva arqueológica. Además de datos curiosos sobre los hallazgos y la metodología arqueológica, se introduce a los asistentes a la valoración del pan en la historia y el patrimonio.

El objetivo es dar a conocer la relevancia histórica, social y cultural que siempre ha tenido y sigue teniendo el pan en el mundo. Para que el discurso no sea siempre el mismo, sobre todo en deferencia a aquellas personas que se inscriben a varias actividades, el tema a abordar será diferente en cada sesión.

Para que la oferta en términos de materias a tratar y perspectivas a abordar concuerde con los intereses de las personas asistentes y al mismo tiempo, las educadoras dispongan del tiempo necesario para preparar el discurso, a inicios de semana se abrirá una encuesta en redes para votar entre las posibilidades ofertadas. Esta acción, no solo permite adecuarse a las preferencias de las personas que asisten a la actividad, sino que fomenta la participación ciudadana y apoya a la visibilización del proyecto en RRSS. Ambos factores son constatables y medibles, por lo que permite analizar la evolución de la dinámica y evaluar su rendimiento.

El espacio temporal dedicado a esta etapa permite también presentar proyectos, actividades o propuestas de valores afines a la que se lleva a cabo. La valoración de otras propuestas en lugar del enfrentamiento de la visión más clásica de la competencia permite dotar a las personas de mayores recursos. Éstas, habiendo sido seleccionadas por su concordancia en lo que a valores se refiere, actuarán como acciones de continuidad del proyecto y promoverán su afianzamiento en las personas, lo que incrementaría el alcance de los objetivos establecidos.

PROCESOS DE LA ELABORACIÓN DE PAN:

Corte | Greñado [5 min]: Se realizan cortes en la superficie del pan que atraviese la corteza en 45º para evitar la pérdida rápida de gases y aplanamiento del pan. Además de permitir la salida de los gases en el horno, es una técnica para diferenciarlos.

Cocción [50 min]: El horneado culmina el proceso, teniendo en cuenta la temperatura, humedad y el tiempo. Los cortes y una superficie caliente favorecen el empuje gaseoso de la masa, creando una miga alveolada mientras la humedad crea una corteza fina y crujiente.

- REFLEXIÓN PERSONAL [15 minutos]

Se trata de un espacio de tiempo destinado a la creación de contenido a través del registro del conocimiento propio de cada persona. Es un espacio de reflexión que permite plasmar todo aquello que la actividad ha suscitado, desde recuerdos a inquietudes o reflexiones.

Todas las personas que han formado parte de la sesión ya sean usuarios, asociaciones o dinamizadores, dedicarán este tiempo a la introspección y a plasmar las reflexiones en la plantilla que se ha proporcionado al comienzo del día.²⁰

El relato puede diferir no solo en función del tema que trata, sino la perspectiva que se tiene del mismo y el formato seleccionado para expresarlo. El motivo por el cual han seleccionado dicho pan, el papel que juega dentro de la cultura de la que forman parte, dentro de su núcleo familiar, una

²⁰ Ver resultados en Anexo 4.- Selección de plantillas para su registro. Páginas 101 a 116.

anécdota relacionada, un vínculo con una persona importante... Carta, cuento, dibujo, memoria, discurso, conversación, narración... todo vale.

PROCESOS DE LA ELABORACIÓN DE PAN:

Enfriado [15 min]: Dejar enfriar el pan sobre una rejilla al sacar del horno. Es importante para que pierda el exceso de humedad y se conserve por más tiempo.

- **CIERRE DE SESIÓN** [5 minutos]

Finalmente, se realiza una fotografía de grupo con los panes realizados y se concluye la sesión con un breve recapitulación de la sesión y apunte informativo sobre las acciones que darán continuidad al proyecto.

PROCESOS DE LA ELABORACIÓN DE PAN:

Envasado [5 min]: Disponerlo para su traslado al domicilio sin interferir en la continuación del enfriado. Instrucciones para el envasado posterior, para ayudar a la conservación.

4.4.4. EL ENTORNO DE TRABAJO

Todas las sesiones de la actividad tienen lugar en el Centre d'Interpretació del Camp de les Lloses, sede de la Xarxa de Patrimoni Rural Ecomuseus del Blat. El área de trabajo en el que se llevan a cabo las actividades cumple un papel fundamental en el desarrollo de las actividades, puesto que sus características contribuyen o limitan la creación de una atmósfera de trabajo adecuada.

La disposición de las personas forma parte de dichas características. El espacio destinado a las asociaciones invitadas es clave para favorecer su función de comunicadores, por lo que se situarán en el extremo contrario a las puertas de acceso al aula. Los convierte inmediatamente en el foco de atención en el momento de acceder al espacio de trabajo y al mismo tiempo previene la interrupción de las dinámicas que pueden darse con la entrada y salida de las personas, pues su circulación no interfiere en el plano al que se dirige la atención. La libertad otorgada por disponer de un espacio de salida a través del cual no se llama la atención, ofrece comodidad para la libertad de movimiento de los usuarios, generando un ambiente más distendido y menos limitado.

El espacio destinado a los usuarios contará con 4 mesas, dispuestas en perpendicular formando un semicírculo alrededor del área de los ponentes, de forma que, al sentarse, la visión entre ambas partes no se vea impedida.

Cada una de las mesas constituirá un núcleo de trabajo formado por cinco personas, dos a cada lado de la mesa y una en la cabecera más lejana a la asociación, veinte usuarios en total. Es esencial que los grupos no sean muy numerosos para poder garantizar la calidad de la actividad y fomentar la creación de una conexión cercana entre todas las personas que interfieren en la actividad. Esta distribución ayuda a la creación de pequeños grupos de confianza, pues en los procesos de elaboración del pan, se cierra el grupo alrededor de la mesa y colaboran entre sí para formar la masa. Entraña otro plano de visión en el que se encuentran las masas de los compañeros, sus expresiones y reacciones, un ambiente más cercano que permite hablar entre sí, dirigirse unos a otros y dejar surgir un grupo de confianza. El ambiente induce a iniciar la apertura e interacción de los usuarios, dando

lugar a una mejorada disposición a la comunicación en etapas más avanzadas en las que tienen lugar ejercicios de interacción en comunidad y en los que la visión será ampliada orientando las sillas. Se trata de una actividad donde el elemento social es muy importante y se busca crear una dinámica de grupo única en cada sesión.

Cada persona dispondrá de una silla en su área de trabajo, de forma que pueda utilizarla o no según sus necesidades en cada etapa de la actividad. Su presencia no interfiere en el espacio de trabajo, y sin embargo, evita la cohibición de tener que desplazarse en su busca si se encontraran en un espacio retirado. Los asientos deberán ser regulables, de forma que se adapten a cada persona y estáticas, para evitar que quienes requieran de su uso en todo momento, se desplacen involuntariamente en tareas como la manipulación de la masa. Así mismo, deberán disponer de sistema de reposapiés para adaptarse a los requerimientos.

Tanto las cuatro mesas de los usuarios, como la de los ponentes, dispondrán de una artesa propia en la que trabajar los ingredientes, de forma que todos tengan la oportunidad de participar en cada proceso y sentir la experiencia como propia. Al mismo tiempo, que la asociación participe en el proceso creando su propia masa, no solo actúa de ejemplo en el proceso productivo, sino que coloca a sus miembros en el mismo plano que a los usuarios, ayudando al objetivo de suscitar la cercanía entre asociaciones y ciudadanía.

Como medida de precaución que facilite la accesibilidad a personas con movilidad reducida, se dispondrá de un camino o alfombra que permita el tránsito con muletas o bastones y evitando

TIEMPO (Minutos)	FASES DE LA ACTIVIDAD	Min	PROCESOS DE TRABAJO BÁSICOS	RECURSOS EN MATERIA DE CONOCIMIENTOS DEL OFICIO
	Llegada			
5	Inicio de sesión			
15	Exposición sobre la XPRES	5	Pesado	Tipos de materias primas (Harinas, levaduras, etc.)
		10	Mezclado	Utensilios de trabajo.
15	Exposición sobre la Asociación	10	Reposo	Tipo de fermentación.
		5	Amasado	Función, tipos y técnicas de amasado.
60	¿Cuál es tu historia?	60	Fermentación Inicial	Etapas, función del gluten, factores de influencia, etc.
15	Indicaciones para el descanso y la segunda parte	5	Corte o División de la masa	Formas de dividirla, problemas y soluciones.
		10	Boleado o Heñido	Técnicas, momento y función.
60	* Descanso para almorzar	60	Fermentación Final	
55	El pan (Patrimonio, Historia, Arqueología) Otros proyectos de interés	5	Corte o Greñado	Función y tipos.
		50	Cocción	Sistemas de cocción de la masa. Etapas. Influencia del vapor. Formación de miga y corteza.
15	Reflexión personal	15	Enfriamiento	
5	Cierre de sesión	5	Envasado	
TOTAL 245	Primera parte 110		Descanso 60	Segunda parte 75

Tabla 4. Periodización básica de las sesiones. (Fuente: Elaboración propia)

4.4.5. PROPUESTA DE CONTINUIDAD

En caso de que actividad cumpla con los objetivos previstos y se constituya como la herramienta de dinamización de la XPRES que pretende ser, se propone ampliar la propuesta a través del acondicionamiento del centro patrimonial Cabanya de la Roca en Taradell. Se trata de uno de los centros adscritos a la XPRES de titularidad pública y en la actualidad no se encuentra operativo. Transformar el espacio en un centro de impartición de talleres, permitiría amortizar los gastos que el ciclo de actividades genera en cuestión de materiales y creación web entre otros.

Dado que los objetivos de la ampliación serían modificados, permitiría generar ganancias a través de una oferta de actividades con coste económico. La perspectiva de interacción es ampliable a generaciones, centros escolares... lo que en conjunto con la diversidad de materias que el pan permite abordar, permite una gran adaptabilidad.

Dos grandes estrategias a comercializar, serían sesiones de Team Building para empresas y proyectos STEAM para instituciones educativas.

4.5 MODELO DE GESTIÓN – ESTRUCTURA ORGANIZATIVA

El proyecto de cuatro de meses de duración es a su vez una actividad que forma parte de la oferta de XPRES, por lo que la estructura organizativa del presente proyecto no es otra que la propia de la institución en la que se implanta. La estructura se compone por lo tanto de seis centros patrimoniales, tres centros de difusión y dos centros de estudio, junto a la colaboración de cinco ayuntamientos.

El modelo de gestión de la XPRES cuenta con tareas que se distribuyen en función de la situación, sin embargo y para el correcto desarrollo del ciclo de actividades, se definen las siguientes figuras de trabajo y sus funciones correspondientes.

- LA ORGANIZACIÓN

La organización hace referencia a la XPRES y su junta directiva. En concreto al Museu del Pa de Tona, como especialista en la materia de trabajo y al Centre d'Interpretació Camp de les Lloses como sede de la asociación y centro en el que se llevará a cabo el ciclo de actividades.

Sus funciones serán: Seleccionar a las personas educadoras junto a las que constituirán el grupo de trabajo; Crear un documento de materiales sobre la XPRES y sus integrantes, Crear un documento de materiales sobre el pan, su historia y procesos; Formar a las personas educadoras en las materias de los documentos creados y en el proyecto, así como el sistema de trabajo que requiere; Contactar y contratar al equipo de Mescladís para la sesión piloto con las asociaciones participantes; Seleccionar las empresas de las que obtener las materias primas; Seleccionar las asociaciones participantes y establecer un primer contacto; Seleccionar los proyectos para las actividades específicas y establecer un primer contacto; Derivar a todos los participantes al personal educador para su participación en el proyecto; Gestión de inscripciones a las actividades; Envío de emails recordatorio de la actividad; Organizar la presentación del proyecto en la Fira d'Hivern de Sant Andreu de Tona; Adquisición del material necesario para las actividades; Supervisar los resultados del proceso de forma semanal.

- EL PERSONAL MODERADOR

El personal moderador estará formado por dos personas, una de ellas procedente del ámbito social y la otra del ámbito cultural.

La formación en el ámbito de lo social es fundamental para el correcto desarrollo de la actividad, debido a su carácter de diversidad cultural, con perspectivas de interacción y el objetivo de fomentar la cohesión social. Se requerirá experiencia previa como educador social y en gestión de grupos. Se valorará toda capacitación demostrable en los ámbitos de dinámicas de interacción, resolución de conflictos o similares.

La formación en el ámbito de lo cultural es fundamental para el correcto desarrollo del proyecto, debido a su vinculación con centros museísticos y entidades o asociaciones culturales, así como el objetivo de dinamización de estas. Se requerirá experiencia previa como gestor del patrimonio cultural o entidades museísticas y en proyectos participativos. Se valorará toda capacitación demostrable en los ámbitos de la cultura inmaterial, memoria colectiva, proyectos de proximidad, cultura gastronómica o similares.

Sus funciones serán: Coordinar la participación de las asociaciones, coordinar la participación de los proyectos para las actividades específicas; Cocrear las sesiones con los ponentes; La asistencia a la presentación del proyecto en la Fira d’Hivern de Sant Andreu de Tona; La preparación y recogida de todos los elementos necesarios para llevar a cabo la actividad; Dinamizar la sesión, motivando la interacción y atendiendo a las diferentes conductas; Fomentar un ambiente seguro, de confianza y respeto mutuo; Procurar que la sesión se adapte a las necesidades e intereses de los asistentes en cada sesión a través de sus conocimientos previos; Actuar como soporte para las personas que representen a las asociaciones culturales; Controlar el stock de materiales; Creación de listas de contactos e inscripción a emails informativos; Reportar los resultados semanalmente a la organización; Clasificar el material creado en cada sesión, gráfico y documental;²¹ Transcribir todas las plantillas rellenas, de forma que al crear la web, pueda instalarse el sistema de lectura en voz alta;²² Atender las redes sociales del proyecto.

Para ello contarán con diversos recursos: Etiquetas para el nombre de los asistentes, a través del que interpelar a las personas de forma directa; Esquemas de la sala donde apuntar el nombre de los asistentes, así como actitudes, temas u otras cuestiones a valorar; Formación básica en la materia y la XPRES; Serie de preguntas a través de las que ampliar temas de debate como, ¿Cuál es el bocadillo más raro que has probado?; Acompañamiento en las preguntas sobre la materia de trabajo, pues partiendo de la base de que no se trata de una masterclass del pan, responder a todas las preguntas técnicas será enfocado como un proceso de aprendizaje común, de forma que se toman los datos de las personas interesadas y tras consultar con el experto pertinente se traslada a la persona interesada; La posibilidad de interactuar entre sí o con la asociación, de manera que las preguntas lanzadas nunca quedarán sin respuesta y las acciones propuestas contarán siempre con una ejemplificación; Dos ordenadores portátiles con todo el contenido necesario para la realización de teletrabajo.

- REPRESENTANTES DE LAS ASOCIACIONES

Las personas que representen a las asociaciones participantes deberán ser tres por cada asociación. Cada una de ellas será portavoz de una de las tres sesiones que competen a la asociación, de forma que no todo el peso del proyecto recaiga en una sola persona y que la enriquecedora experiencia sea compartida. Así mismo, la presencia de los tres ponentes en cada sesión ayuda a su propia sensación de comodidad, pues cuentan con su respaldo en el momento que se requiera, evitando sensaciones de responsabilidad absoluta o exposición embarazosa.

Sus funciones serán: Asistencia a la sesión piloto; Aportación de las recetas para cada sesión; Aportación de contenido para el discurso, tanto de la asociación, como de la experiencia personas; Cocreación de las sesiones con el personal moderador; Publicación en sus redes sociales sobre el proyecto y su participación en el mismo; Asistencia a la presentación del proyecto en la Fira d’Hivern de Sant Andreu de Tona; La participación en las sesiones; Desarrollo de las fases de “Exposición de la Asociación” y “¿Cuál es tu Historia?”; Valoración de la experiencia para la evaluación del desarrollo del proyecto; Reporte de los datos de participación requeridos para la evaluación posterior del proyecto.

- COLABORADORES DE ACTIVIDADES ESPECIALES

²¹ Ver el resultado en el Anexo 6.- Ejemplo de Registro de Plantillas. Página 137.

²² Ver el resultado en el Anexo 5.- Ejemplo de transcripción de plantillas para su registro. Páginas 117 a 136.

Los proyectos colaboradores deberán impartir una sola sesión, destinada a actividades especiales. Su objetivo es el de abordar otros temas o sistemas de trabajo y lograr así la captación del no público.

Sus funciones serán: Cocreación de las sesiones con el personal moderador para adaptar su proyecto a la participación en La Artesa; Publicación en sus redes sociales sobre el proyecto y su participación en el mismo; Desarrollo de la sesión; Valoración de la experiencia para la evaluación del desarrollo del proyecto; Reporte de los datos de participación requeridos para la evaluación posterior del proyecto.

- USUARIOS

Los usuarios son una parte imprescindible del proyecto, pues sin su participación carecería de sentido. En consecuencia, la educación en emociones y la capacidad empática será un valor de suma, pues deberá ser capaz de reconocer, comprender y conectar con las emociones del resto de asistentes, lo que fomentará el desarrollo de la conciencia emocional interpersonal, así como la conciencia social.

Su participación no contempla funciones concretas más allá de la inscripción y participación en la actividad, puesto que no se acuerda ninguna obligatoriedad con antelación. Sin embargo, su implicación en la participación será de vital importancia en el desarrollo de las sesiones, rellenando la plantilla, exponiendo sus conocimientos y reaccionando a la intervención de otros participantes. En lo que al proyecto respecta, la publicación en redes sociales de su asistencia, la inscripción a nuevas sesiones, la valoración de su experiencia para la evaluación de proyecto o la participación posterior en las actividades de las asociaciones vinculadas y la XPRES serán de gran significancia.

4.6 CRONOGRAMA DEL PROYECTO

En primer lugar, debe tomarse en consideración que la periodización del proyecto y la periodización del ciclo de actividades no son una misma cosa. La periodización del proyecto hace referencia a los procesos internos de los que requiere el proyecto, mientras la periodización del ciclo de actividades hace referencia a la programación de actividades y sesiones que tienen lugar destinadas a los usuarios. En consecuencia, la periodización del ciclo de actividades forma parte de la periodización del proyecto en la fase de implantación.

La periodización del proyecto se disgrega en cuatro fases de trabajo:

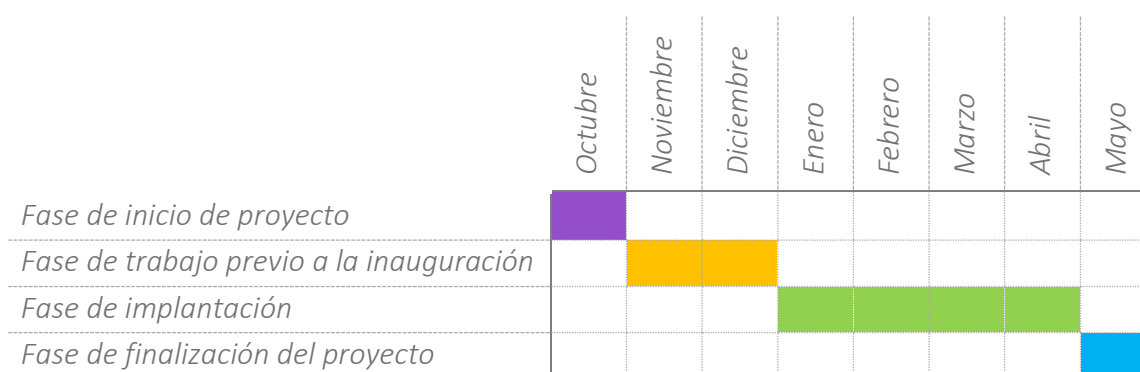


Tabla 5. Fases que componen la periodización de la propuesta. (Fuente: Elaboración propia)

○ FASE DE INICIO DEL PROYECTO

Tiene lugar el mes de octubre y abarca todas aquellas acciones exclusivas de la organización, con carácter previo a la formación del grupo de trabajo.

OCTUBRE	S1	Creación de documentos de materiales con bloques de información. Manuales.
	S2	Selección de: <ul style="list-style-type: none"> - Personal educador. - Empresas productoras locales. - Asociaciones culturales colaboradoras. - Proyectos para las actividades específicas.
	S3	Contactar con los contactos de las listas de seleccionados. Contratación del personal educador y constitución del grupo de trabajo. Contratación de Mescladís.
	S4	Formación del personal educativo.

Tabla 6. Acciones relativas a la fase de inicio del proyecto. (Fuente: Elaboración propia)

○ **FASE DE TRABAJO PREVIO A LA INAUGURACIÓN**

Tiene lugar en los meses de noviembre y diciembre y engloba todas las acciones preparatorias del ciclo de actividades. Si bien la participación de la organización se encuentra presente en todas las fases, la ejecución es en esencia del personal educador.

NOVIEMBRE	S1	Coordinación de participación de las asociaciones culturales participantes.
	S2	Sesión piloto impartida por Mescladís para el grupo de trabajo y las asociaciones.
	S3	Cuatro sesiones de cocreación de la sesión y el discurso de cada actividad con las asociaciones.
	S4	Adquisición del material necesario. Sesión de presentación del proyecto. Fira d’Hivern de Sant Andreu de Tona.
DICIEMBRE	S1	Campaña de marketing.
	S2	Campaña de marketing.
	S3	Campaña de marketing.
	S4	Campaña de marketing.

Tabla 7. Acciones relativas a la fase de trabajo previo a la inauguración. (Fuente: Elaboración propia)

○ **FASE DE IMPLANTACIÓN**

La implantación del proyecto hace referencia al ciclo de actividades como propuesta acotada en el tiempo. Incluye acciones de carácter semanal como la clasificación del material gráfico y documental generado, transcripción de las plantillas de las sesiones, soporte para asociaciones y ponentes, actualización de base de datos de contacto, seguimiento de RRSS y el reporte a la organización del estado del estado del proyecto. Las actividades ofertadas se organizan también semanalmente, más concretamente cada domingo a lo largo de los cuatro meses.

ENERO	S1	DOMINGO. - Actividad 1: Asociación Cultural Salom de Tona 1.
	S2	DOMINGO. - Actividad 2: Asociación Cultural Salom de Tona 2.
	S3	DOMINGO. - Actividad 3: Asociación Cultural Salom de Tona 3.
	S4	DOMINGO. - Actividad 4: Ruta del pan y el trigo Forment con Mas Terricabres.
FEBRERO	S1	DOMINGO. - Actividad 5: Asociación Cultural Andaluza de Tona 1.
	S2	DOMINGO. - Actividad 6: Asociación Cultural Andaluza de Tona 2.
	S3	DOMINGO. - Actividad 7: Asociación Cultural Andaluza de Tona 3.
	S4	DOMINGO. - Actividad 8: Taller de elaboración de cerveza a partir del pan con Octavi Juste.
MARZO	S1	DOMINGO. - Actividad 9: Donaveu Associació Feminista de Tona 1.
	S2	DOMINGO. - Actividad 10: Donaveu Associació Feminista de Tona 2.
	S3	DOMINGO. - Actividad 11: Donaveu Associació Feminista de Tona 3.

ABRIL	S4	DOMINGO. - Actividad 12: Masterclass el pans in gluten con La Lola obrador sin gluten.
	S1	DOMINGO. - Actividad 13: Els Colors d’Africa 1.
	S2	DOMINGO. - Actividad 14: Els Colors d’Africa 2.
	S3	DOMINGO. - Actividad 15: Els Colors d’Africa 3.
	S4	DOMINGO. - Actividad 16: Graffiti Receptes con Marina Monsonis. Migas de descarte.

Tabla 8. Periodización del ciclo de actividades. (Fuente: Elaboración propia)

○ **FASE DE FINALIZACIÓN DEL PROYECTO**

En esta fase final del proyecto, las funciones vuelven a recaer en organización del proyecto, mientras el personal educador finaliza su participación de los procesos. Adquirirán valor las actuaciones de retorno a la población como medio de valoración de su implicación y vía para asegurar una presencia más prolongada, así como las de evaluación del proyecto en términos de sistema de trabajo y objetivos.

MAYO	S1	Informe de evaluación final del personal educador. Creación de web recopilatoria de todo el material registrado y clasificado.
	S2	Creación de web recopilatoria de todo el material registrado y clasificado.
	S3	Creación de web recopilatoria de todo el material registrado y clasificado. Sesión de presentación de la web como resultado final del ciclo de La Artesa.
	S4	Informe de evaluación concluyente de la organización.

Tabla 9. Acciones relativas a la fase de finalización del proyecto. (Fuente: Elaboración propia)

4.7 ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN

La base de una estrategia de comunicación es la **creación de una marca** que se identifique con el producto que se publicita, su identidad a partir de la imagen. En primer lugar, se define la imagen gráfica del proyecto, una estética evocadora que contempla el nombre, logo, eslogan, colores, etc. En segundo lugar, se crea la imagen de marca, asociando un discurso que comunique la naturaleza y el carácter que lo definen, como valores, misión, políticas, etc. En adelante, toda acción llevada a cabo será asociada a la marca y pasará a formar parte del imaginario de las personas que lo conozcan. El discurso asociado a la marca provendrá tanto de la imagen intencionada que muestra la marca, como de la perspectiva que ofrecen los usuarios de su experiencia, por lo que conlleva cierta responsabilidad añadida.

Posteriormente tendrán lugar acciones de visibilización del proyecto a través de una estrategia de marketing que combina acciones online y offline.

La campaña iniciará en noviembre con una **sesión de acción directa**, es decir a pie de calle. Se instalará un puesto en la feria de entidades de la Festa Major d'Hivern de Sant Andreu. Es por ello que el primer acto de publicidad es en realidad el folleto de las fiestas, tanto físico como online, pues en él figurará la participación de La Artesa.

La organización, el personal educador y un representante de cada asociación serán responsables de informar a la ciudadanía de los acontecimientos que tendrán lugar en el ciclo de actividades y de los objetivos que persigue el proyecto. Para ello, se dispondrá de folletos informativos sobre el proyecto, la calendarización de su ciclo de actividades, los datos de contacto para la inscripción y los perfiles de RRSS de los que se dispone. El espacio será enmarcado mediante dos roll-up informativos que ayuden a la identificación y vinculación de la XPREB y La Artesa.

Como medio de atracción primaria a través del cual efectuar la campaña informativa, la participación se efectúa en formato de venta de producto. Se dispondrá de cinco canastos que contendrán cinco tipos de panes diferentes, uno por cada asociación que participa en el proyecto y otro por el Centre d'Interpretació del Camp de les Lloses como centro en el que se desarrolla. Con la compra de cada pan se entregará un folleto contenga información sobre el origen del pan, la asociación a la que representa y un breve relato de alguno de sus miembros sobre su vinculación al proyecto, el motivo por el cual participa o sus expectativas. La recaudación económica será destinada a la inversión en Street marketing o propuestas de continuidad.

En la parte de atrás se establecerá un espacio de creación y participación popular, un panel en el que escribir, pintar o colocar posits. En el muro se encontrarán una serie de preguntas dispersadas que promuevan la realización de la acción, como pueden ser ¿Cuál es tu pan favorito?, ¿Qué es lo primero que te viene a la cabeza si hablamos de pan?, ¿Cuál es tu combinación ideal? Versión plato y bocadillo, ¿A quién te recuerda?, etc. Permitirá analizar tanto el nivel de participación, como los temas recurrentes que podrían surgir también en las sesiones, permitiendo trabajar en ellos con mayor dedicación.

El acto dará lugar a la apertura de inscripciones en las actividades y supondrá la activación de RRSS. Para ello, se propondrá el sorteo de una inscripción gratuita a la primera actividad especial "Ruta del pan y el trigo Forment con Mas Terricabres", entre las personas que utilicen el #LaArtesaAlCarrer en sus publicaciones de Instagram en el transcurso de la semana.

Para continuar con la **campaña de visibilización previa** a la inauguración del ciclo de actividades, se establecen diversas vías de difusión para el mes de diciembre, a través de las que abordar a la mayor cantidad y diversidad de personas.

Entre las vías de comunicación offline se encuentra la **publicidad a pie de calle mediante impresos**. Un sistema clásico que aborda las calles y comercios de la localidad, centros comunitarios e instituciones públicas, a través de la colocación de cartelería y la disposición de flyers. Los impresos deberán seguir la línea de imagen creada para la marca, destacando por un diseño llamativo o un mensaje creativo. Así mismo dispondrá de información sobre los perfiles en RRSS y QR que den acceso a la información complementaria sobre los participantes, calendarización e inscripción.

La aparición en **medios de comunicación masivos del municipio y la comarca** otorga la posibilidad de exponer de forma más extensa o detallada las particularidades del proyecto. Dichos medios son consumidos en espacios personales o privados como puede ser el domicilio y se les asigna un rol de veracidad y autenticidad contribuyendo a una percepción de mayor confianza o seriedad que la cartelería. Los medios y canales son diversos: Boletín municipal, programa de fiestas, RRSS (propias, organización, colaboradores y ayuntamiento), newsletter (XPRESB y sus centros), prensa y su plataforma digital (La Revistona, El 9 Nou, Osona Comarca...), radio (Radio Vedruna Tona 93.5FM, El 9 FM 92.8FM...) y televisión (El 9 TV, Canal Taronja Osona...).

Otra de las vías de difusión es la **comunicación directa**, mediante el envío de un correo electrónico informativo. Tras la creación de una base de datos de colegios, asociaciones, empresas y demás centros del municipio, se envía un correo electrónico con la información básica del proyecto, un enlace para más información y una invitación a la subscripción. Una comunicación diferencial requiere cierta creatividad, sin embargo, genera cercanía y afinidad con el receptor.

A continuación, se encuentra la **comunicación en redes sociales** propias de La Artesa. Se trata de una campaña que, si bien inicia en octubre a través de la primera acción directa, no adquiere el peso total de la estrategia de comunicación hasta el inicio del ciclo de actividades. Se establecen tres vías de comunicación, una por cada plataforma utilizada, con el fin de ajustar el formato e intencionalidad de las publicaciones en cada una de ellas.

YouTube. – [Frecuencia de publicación baja] Es una plataforma cuyo contenido incluye presentaciones (proyecto, asociaciones, organización, empresas, colaboradores...), entrevistas (educadores, representantes de las asociaciones, usuarios...), documentales (los procesos de la harina, el origen del pan...) y tutoriales (recetas de pan, recetas con pan, procesado de materias primas, técnicas, conservación...). El formato será siempre audiovisual. En cuanto a los propósitos, se encuentra la voluntad de informar, educar y generar reflexión.

Facebook. – [Frecuencia de publicación media] Esta plataforma contará con un carácter generalmente formal, con contenidos como presentaciones (proyecto, asociaciones, organización, empresas, colaboradores...), reflexiones (del equipo, de los usuarios, de los representantes de las asociaciones...), estudios académicos, proyectos semejantes, resultados (evaluaciones del proyecto, destino del dinero recaudado...). Algunas publicaciones como la propuesta de concursos y ganadores o fotografías de los grupos de las sesiones estarán vinculadas a Instagram. Facebook será utilizado también como medio para anunciar los contenidos de YouTube. El formato de las publicaciones incluye imagen, texto, documento y enlace. En cuanto a los propósitos, se encuentra la voluntad de informar y educar.

Instagram. – [Frecuencia de publicación alta] Se trata de una plataforma de carácter informal, que fomenta el vínculo emocional y genera participación, en especial a través del uso de hashtags y publicaciones del tipo call to action. El contenido se basa en el seguimiento del proyecto, con publicaciones como la cuenta atrás para la próxima sesión, fotografías de grupo (el antes y el después), cuestionario (¿Eres de los que acompaña la comida con pan o el pan con otra comida?), extracto de una sesión (retrato acompañado de una cita), trucos (Sabías que... ¿Puedes congelar bocadillos preparados para cualquier excursión sorpresa? Un par de horas después están como recién

hechos), datos de logros (cantidad recaudada para la asociación participante), reivindicación de fechas señaladas (recetas especiales vinculadas por tradición, color o forma), etc. También se empleará como medio para anunciar los contenidos de YouTube. En lo que al formato se refiere, es también el más versátil y dinámico, pues permite la publicación de imagen, texto, sonido, video, reel, story, live, boomerang, etc. El propósito de ésta última plataforma es el de entretener, informar e interactuar.

En la fase previa a la inauguración se llevará a cabo un calendario editorial que permita la planificación de las publicaciones de las tres plataformas. La programación de las publicaciones se llevará a cabo a través de un gestor de proyectos como Trello, teniendo en consideración que cuestiones como la frecuencia, medio, franja horaria o formato contribuyen a su eficiencia y rentabilidad, por lo que se revisará y actualizará cada dos semanas. La planificación, permite no solo aligerar la carga de trabajo, sino equilibrar y distribuir de forma coherente los pilares de contenidos previamente estipulados. Estos pilares contemplan la finalidad de las publicaciones que se realizan, es decir, promoción de la marca, venta de inscripciones, concursos y promociones, educación, entretenimiento, interacción... Todo ello requiere de un repositorio de contenido completo, es decir, un banco de datos, imágenes, documentos, etc. que la organización y asociaciones deberán proporcionar al inicio del proyecto.

Por último, se lleva a cabo un acto de clausura del proyecto, en el que se presenta la **página web recopilatoria**, a modo de reflejo tangible de una actividad intangible. Contará con un banco de recetas, consejos, presentación de productores de materias prima y colaboradores, además de relatos y entrevistas. Si la artesa es una metáfora del proyecto, el pan lo es de la web, pues el segundo es el resultado de los procesos que se dan en el primero.

4.8 RECURSOS NECESARIOS

A continuación, se detallan los recursos materiales y personales necesarios para completar el total de la propuesta, de manera que se configura el presupuesto desglosado.

En lo que al personal trabajador se refiere, se contempla la contratación de dos personas educadoras que formarán parte del proceso previo, la implantación y la evaluación. Se toma en consideración las horas de formación requeridas para el cargo en términos de la institución, la panadería, los procesos y valores de trabajo. Se realizará un contrato temporal de seis meses de duración. Debido a las características del proyecto, se establece el salario base según el Acta del acuerdo relativo a las tablas salariales para los años 2018, 2019, 2020 y 2021 del Convenio colectivo estatal del sector de acción e intervención social. La clasificación profesional de los trabajadores será de “Grupo profesional 2. Criterios generales: son puestos que exigen la comprensión y dominio de fundamentos teóricos y prácticos. Las decisiones que se toman y su nivel de autonomía están relacionadas con la aplicación de sistemas, pautas, procedimientos y métodos de trabajo previamente definidos.”. La tabla salarial de 2021 sitúa el sueldo base anual del grupo profesional 2 en según el convenio colectivo estatal del sector de acción e intervención social en 20.662,79 € y por ende en 9,23 € / H. Se prevén también los gastos de contratación y cotización a la Seguridad Social estimados en un 4% y un 30% del salario bruto respectivamente.

Concepto	Nº de horas	Nº de personas	Coste
GASTOS DE PERSONAL	13.332,21 €		
Formación	15 H	2	276,9 €
Trabajo previo a la inauguración (Noviembre - Diciembre)			
Coordinación de participantes	Media Jornada		
Sesión piloto	80 H / mes	2	2.953,6 €
Sesiones de cocreación	(1 mes) 160 H		
Presentación del proyecto			
Campaña de máquetin			
Trabajo durante la implantación (Enero - Abril)			
Desarrollo de actividades	Media Jornada		
Coordinación de participantes	80 H / mes	2	5.907,2 €
Gestión de contactos	(4 meses) 320 H		
Trabajos de evaluación			
Control de RRSS y medios de comunicación			
Finalización del proyecto			
Adecuación del contenido web	30 H	1	276,9 €
Sesión de presentación de la web			
Informe de Evaluación Final para aportar a XPRES	10 H	1	92,3 €
Pago de vacaciones acumuladas			
15 días por 6 meses de trabajo	40 H	2	738,4 €
Complemento por trabajo en domingo (Enero - Abril)			
5 H / sesión 4 sesiones / mes	Plus por 80 H	2	369,6 €

25% extra = 2,31 € / H extra			
Gastos de Contratación 4% sobre el sueldo bruto	Salario bruto 738,4 € / mes	2	59,07 €
Cotización a la Seguridad Social 30% sobre el sueldo bruto	Salario bruto 738,4 € / mes (6 meses)	2	2.658,24 €

Tabla 10. Presupuesto - Gastos de personal. (Fuente: Elaboración propia)

El acondicionamiento de la sala requiere igualmente de elementos estructurales de trabajo. Los elementos de acondicionamiento de la sala se proponen como cesión de las propiedades del ayuntamiento, sin embargo, se prevé la posible compra, en función de que la valoración de continuidad del proyecto lo requiera. La maquinaria de trabajo, serán presupuestados para compra bajo el mismo criterio, sin embargo, se prevé su cesión por parte de los organismos y empresas del sector. Las cifras son por lo tanto de carácter orientativo y no se valorarán en el cómputo total del presupuesto. El motivo por el cual se seleccionan dos hornos de hogar mixtos en lugar de un horno industrial se debe a que su instalación no requiere de permisos, ni materiales complementarios para la prevención de riesgos. El suministro eléctrico para la utilización de maquinaria de trabajo será asumido por el centro en que se realizan las actividades.

Concepto	Coste Unitario	Cantidad	Coste total
EQUIPACIÓN	2.200 €		
Mesas plegables	120 €	5	600 €
Sillas regulables	60 €	25	1500 €
Pasarela antideslizante	100 €	1	100 €
MAQUINARIA DE TRABAJO	1.390 €		
Horno mixto de hogar	550 €	2	1.100 €
Plancha eléctrica	200 €	1	200 €
Olla eléctrica	90 €	1	90 €

Tabla 11. . Presupuesto - Equipación y Maquinaria de trabajo. (Fuente: Elaboración propia)

A continuación, se detallan todos los utensilios de trabajo empleados en las actividades que tienen lugar con las asociaciones culturales cada domingo. Es probable que al comprar los productos como conjunto pudiera obtenerse un precio final inferior, sin embargo, son muchos los utensilios que pueden ser elaborados por artesanos y empresas locales, por lo que no se valora la opción en el desglose.

Concepto	Coste Unitario	Cantidad	Coste total
UTENSILIOS DE TRABAJO	1.413,50 €		
Artesa pequeña	60 €	5	300 €

Lona cubre artesa de lino	10 €	5	50 €
Delantal	10 €	25	250 €
Guantes de horno	5 €	5	25 €
Banneton	15 €	21	315 €
Trapo cubre banneton de lino	5 €	21	105 €
Temporizador	5 €	1	5 €
Balanza	10 €	5	50 €
Medidor de líquido	3 €	5	15 €
Tamiz	10 €	5	50 €
Rasqueta amasadora y cortadora	5 €	5	25 €
Cuchilla para greñar	4 €	5	20 €
Brocha	2 €	5	10 €
Recipiente para utensilios	5 €	5	25 €
Envases para llevarse el pan	0,10 €	400	40 €
Reposición del material dañado y mantenimiento +10 % del presupuesto en Utensilios de Trabajo			128,50 €

Tabla 12. Presupuesto - Utensilios de trabajo. (Fuente: Elaboración propia)

La materia prima es un ciertamente el componente de mayor dificultad para el cálculo del presupuesto, el coste del cereal aumenta de forma progresiva y además, hasta la fase de cocreación de las sesiones con las asociaciones participantes no se establecerán los ingredientes necesarios, ni sus cantidades. Con el fin de abordar este inconveniente se toma como referencia la elaboración de un pan de 300 gramos por persona con una hidratación habitual del 60%, lo que implica el uso de 184 g de harina, 110 ml de agua, 2 g de levadura y 4 g de sal. Se redondea al alza, con un total de 200 g de harina, 3 g de levadura y 5 g de sal. A los 110 ml de agua se suma 1390 ml más de consumo por persona a lo largo de la sesión, por lo que se establece en un total de 1,5 L. Se añadirá un 15 % del total del presupuesto en materias primas con el fin de prever los gastos de otras materias primas no básicas. Los excedentes serán donados al banco de alimentos de la localidad.

Concepto	Coste Unitario	Cantidad	Coste total
MATERIA PRIMA			678,10 €
Harina 200g/Ud. X 21 Ud./sesión = 4.200 g/sesión 3 sesiones/mes X 4 mes = 12 sesiones + sesión piloto = 13 4.200 g X 13 sesiones = 54, 60 kg	3,5 €	65 kg	227,50 €
Agua	0,7 €	500 L	350 €

1,5 L/ Ud. X 25 Ud./sesión = 37,5 L/sesión 3 sesiones/mes X 4 mes = 12 sesiones + sesión piloto = 13 37,5 L X 13 sesiones = 487,5 L			
Sal 5g/Ud. X 21 Ud./sesión = 105 g/sesión 3 sesiones/mes X 4 mes = 12 sesiones + sesión piloto = 13 105 g X 13 sesiones = 1365 g	3 €	1,5 kg	4,50 €
Levadura 3g/Ud. X 21 Ud./sesión = 63 g/sesión 3 sesiones/mes X 4 mes = 12 sesiones + sesión piloto = 13 63 g X 13 sesiones = 819 g	9 €	0,85 kg	7,65 €
Ingredientes extra +15 % del total de presupuesto en materias primas			88,45 €

Tabla 13. Presupuesto - Materia prima. (Fuente: Elaboración propia)

El coste de las actividades especiales se estima en una media de 150 € derivado de los gastos de desplazamiento, ingredientes y materiales empleados.

Concepto	Coste Unitario	Cantidad	Coste total
OTRAS ACTIVIDADES	900 €		
Sesión de presentación del proyecto	150 €	1	150 €
Sesión piloto con Mescladís	150 €	1	150 €
Actividades especiales	150 €	4	600 €

Tabla 14. Presupuesto - Otras actividades. (Fuente: Elaboración propia)

La limpieza de las instalaciones y los materiales requieren de productos la utilización de productos de los que la entidad en la que se instala ya dispone, pero cuyo gasto adicional no contempla. De igual forma, los productos y materiales que ayudan a mantener una higiene óptima en los procesos de manipulación de alimentos.

Concepto	Coste Unitario	Cantidad	Coste total
PRODUCTOS DE HIGIENE	490 €		
Contribución a los materiales de limpieza del centro	50 €	1	50€
Caja de guantes de nitrilo (Tallas S – M – L – XL)	15 €	4	60 €
Gel hidroalcohólico 1L	10 €	4	40 €
Servicio de lavandería semanal 4 sesiones/mes X 4 mes = 12 sesiones + sesión piloto = 17	20 €	17	340 €

Tabla 15. Presupuesto - Productos de higiene. (Fuente: Elaboración propia)

El material de oficina es fundamental en el desarrollo de las sesiones ya que el reparto de material inicial requiere de fotocopias. Por otra parte, se debe prever que los asistentes necesitarán material de escritura para rellenar las plantillas.

Concepto	Coste Unitario	Cantidad	Coste total
MATERIAL DE OFICINA	560 €		
Fotocopias	50 €	4	200 €
Pegatinas	5 €	4	20 €
Bolígrafos	10 €	1	10 €
Carpetas y clasificador de documentos	30 €	1	30 €
Chromebook	150 €	2	300 €

Tabla 16. Presupuesto - Material de oficina. (Fuente: Elaboración propia)

El márketing del proyecto de inversión en materiales publicitarios que servirán tanto en para las intervenciones en momentos y lugares estratégicos, como parte del acondicionamiento de la sala.

Concepto	Coste Unitario	Cantidad	Coste total
MATERIAL DE MARKETING	400 €		
Cartelería	100 €	1	100 €
Flyers	100 €	1	100 €
Roll-up	100 €	2	200 €

Tabla 17. Presupuesto - Material de marketing. (Fuente: Elaboración propia)

La creación de una web con propiedades que permitan su modificación con criterios de accesibilidad requiere de la contratación externa de servicios

CREACIÓN WEB	1.200 €
---------------------	----------------

Tabla 18. Presupuesto - Creación web. (Fuente: Elaboración propia)

Se destinará una partida sin desglosar al merchandising, pues requiere del acuerdo con los comercios locales. El importe es reducido, dado que el espacio que se le dedica es reducido. La muestra se compondrá de objetos pequeños y económicos, mientras el resto de la oferta será solicitada por encargo de semana en semana.

MERCHANDISING	200 €
----------------------	--------------

Tabla 19. Presupuesto - Merchandising. (Fuente: Elaboración propia)

Finalmente se especifica el importe requerido por concepción de la propuesta y se calcula el cómputo total del presupuesto.

CONCEPCIÓN DE LA PROPUESTA	1.200 €
PRESUPUESTO TOTAL MÁXIMO	20.373,81 €
En un proyecto de 6 meses de duración, supone una inversión mensual máxima de 3.395,64 €	

Tabla 20. Presupuesto total máximo del proyecto. (Fuente: Elaboración propia)

4.9 PLAN DE FINANCIACIÓN

Consiste en la obtención de financiación para cubrir todos aquellos gastos que conlleva la concepción, desarrollo y evaluación del ciclo de actividades proyectado. Dado que la participación en las actividades es gratuita con el fin de facilitar el acceso a todas las personas, el objetivo de este plan de financiación es la obtención de fondos que cubran la totalidad de gastos, evitando el coste económico que supondría para la XPREB. Para ello, se cuenta con tres vías de financiación (Subvenciones de entidades públicas, Inversiones de organismos y empresas del Sector E inversiones de Fundaciones con objetivos comunes) y se distribuyen los gastos a cubrir entre los agentes participantes en la financiación.

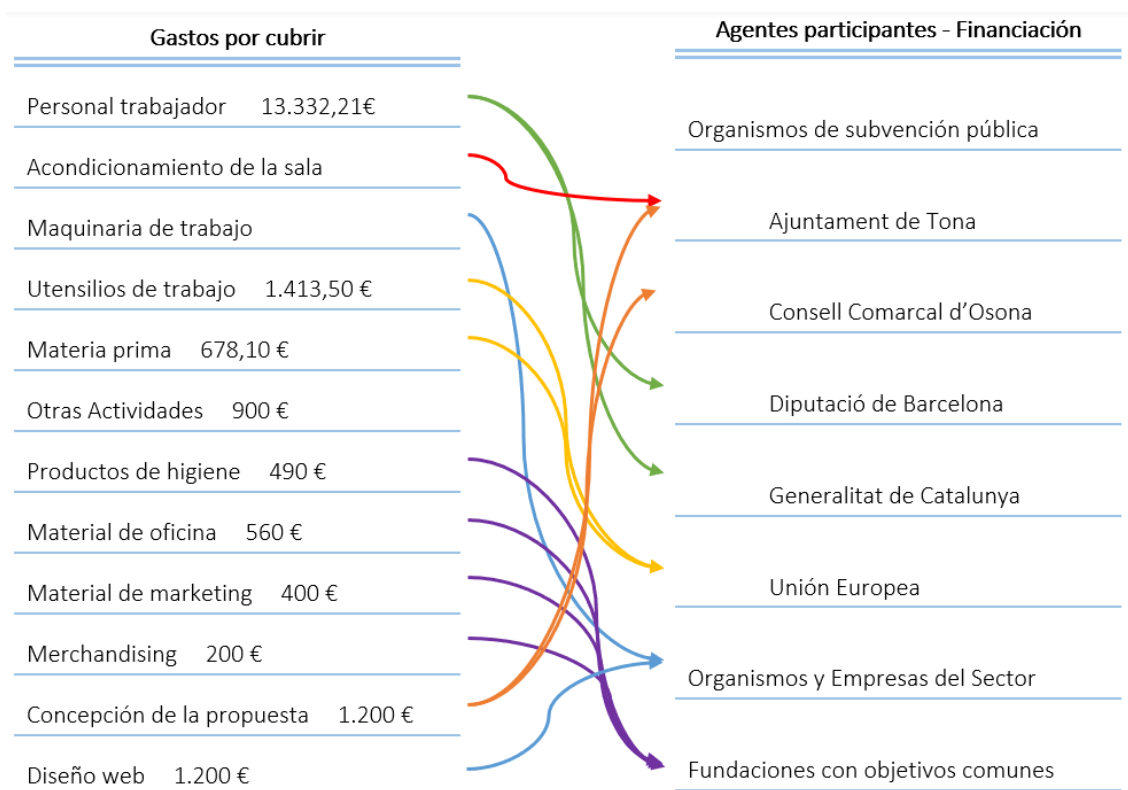


Tabla 21. Asignación de partidas presupuestarias a organismos de financiación. (Fuente: Elaboración propia)

La distribución de gastos para con los agentes participantes se realiza no solo según el importe que pueda asumir, sino a la tipología del gasto y su vinculación con el organismo financiero.

- Los gastos de mayor envergadura pretender ser sufragados mediante las **subvenciones otorgadas por organismos públicos**:

La concepción del proyecto por lo tanto sería financiada en parte por el Ajuntament de Tona, puesto que se trata del gasto de creación de un proyecto que se implementa en veneficio de la localidad y a través de la cual alcanzarían los objetivos del Plan de Actuación de Mandato 2020-2023 expuestos en el apartado *Justificación de la propuesta*. Les es asignada a su vez la cesión de material de acondicionamiento de la sala, ya que se trata de materiales de los que se dispone para actos públicos.

El Consell Comarcal d'Osona, a través de las subvenciones de la Agència d'Emprenedoria, Innovació i Coneixement, Creació, es un agente de interés para la financiación de la otra parte de los gastos de concepción del proyecto.

A través de las subvenciones de la Diputació de Barcelona (Subvenciones de Benestar social o Cultura) y la Generalitat de Catalunya, se pretende cubrir el mayor gasto de la propuesta, el personal educador al cargo del desarrollo de las actividades y gran parte de funciones complementarias.

Utensilios de trabajo y materias primas son partidas presupuestarias aptas para las subvenciones otorgadas por la Unión Europea a través de los Fondos Europeos de Desarrollo Regional, ya que se trata de un gasto que repercute de forma directa en la economía local y regional.

- Otros gastos son atribuidos a la **inversión de organismos y empresas del sector**:

La maquinaria de trabajo, son elementos fácilmente accesibles para éstos y su cesión de forma permanente o durante los cinco meses requeridos no supondría apenas un gasto de transporte e instalación.

Es por ello que se asigna un segundo gasto, el relativo al diseño web. A cambio, éstos serán presentados y publicitados tanto en la propia página web como en las redes sociales de La Artesa.

- Los gastos menores del proyecto pretenden ser financiados mediante inversión de **fundaciones con objetivos comunes**:

Se trata de partidas presupuestarias de pequeño calibre en comparación a las anteriormente mencionadas, productos de higiene, material de oficina, material de marketing y merchandising.

- Las actividades especiales se financian a través de la **autofinanciación**:

Se trata de actividades que requieren de la colaboración de otros profesionales y por lo tanto de su desplazamiento, salario y materiales diversos. El precio mínimo por entrada para cubrir los 150€ aproximados del coste de las actividades especiales será de 9,38€. El cálculo surge de la división entre el coste de la sesión y el número de participantes que abonarán la entrada, tras restar las personas invitadas de forma gratuita. $150 \text{ €} / (20 \text{ pax} - 3 \text{ pax representantes de asociación} - 1 \text{ pax ganador de concurso}) = 9,38 \text{ €}$ mínimos por entrada vendida para cubrir gastos.

Por otra parte, todas las actividades dispondrán de una caja en la que ingresar un donativo en forma de **taquilla inversa**. Estos serán ingresados como donación a la asociación protagonista de cada mes, con el fin de apoyar las actividades culturales que llevan a cabo en beneficio de la riqueza cultural de la localidad.

○ **Financiación alternativa**

En caso de no obtener el importe necesario para cubrir los gastos presupuestados a través de todos los medios aquí expuestos, se valorará la opción de potenciar la venta de merchandising y en última instancia, la aplicación de una entrada reducida con gratuidad para quien lo necesite. Otra opción es reducir el presupuesto mediante la absorción de las funciones de una de las personas educadoras por

parte de un miembro de la organización de la XPRESB y la integración de ciertas partidas presupuestarias en el presupuesto de la propia XPRESB, ampliando su gasto en material de oficina o productos de higiene.

5. PROPUESTA DE EVALUACIÓN

La propuesta de evaluación del proyecto es un instrumento útil para la detección de problemas y en consecuencia una herramienta de mejora que permite su redefinición o ajuste, con el fin de aumentar su efectividad y alcanzar los objetivos. Para ello, es necesario que sea un proceso adaptado al proyecto, tanto en el diseño como en su desarrollo, de forma que se optimicen no solo sus fases, sino posibles ediciones o proyectos futuros.

Para que la evaluación resulte útil, deberá ser un constante a lo largo de todo el ciclo de actividades, un proceso transversal con mayor peso en etapas concretas de éste. Posibilita no solo la extracción de conclusiones como tal, sino su procesado, de forma que permita la toma de decisiones ajustada a los resultados.

La evaluación del proyecto expuesto será **de tipo interno**, lo que significa que será el propio equipo de trabajo (XPRESB y educadores) quienes lo ejecuten, por lo que se deberá atender a la objetividad tanto del proceso como de la interpretación de los datos. Su participación directa durante el desarrollo del proyecto permite abordar de forma directa la aplicación de las modificaciones acordadas tras la toma de decisiones. La participación de múltiples personas en la ejecución de la evaluación requiere de un sistema claro y conciso de las fases, mecanismos e indicadores que deberán acordarse previamente, con el fin de actuar bajo los mismos parámetros.

La evaluación de la propuesta cuenta con tres grandes fases: Previa, de desarrollo y posterior.

○ FASE PREVIA DE EVALUACIÓN

Se constituye de una evaluación de una **evaluación inicial** en la que la organización y sus miembros, como agentes protagonistas con experiencia en la materia y el territorio, se reunirán y revisarán los aspectos básicos de adecuación del proyecto, permitiendo optimizar la efectividad del proyecto.

- Diagnóstico: Fidelidad del análisis territorial y sectorial a la realidad, análisis DAFO y justificación de la propuesta en tiempo y forma, así como la revisión de las conclusiones extraídas de éstos.
- Objetivos establecidos: Los beneficios que aportan y si son asumibles.
- Destinatarios o público objetivo: El interés de su participación en las sesiones, la repercusión prevista de su participación o ausencia y la adecuación de sus capacidades a las características de las actividades.
- Agentes participantes: Su función, la concordancia de su definición y trayectoria con los valores del proyecto y su capacidad de participación.
- Estructura organizativa: La función de cada uno de sus integrantes, así como la distribución de una carga de trabajo asumible en tiempo y forma.
- Plan de financiación: Los recursos obtenidos frente a la previsión inicial y las alternativas para cubrir las carencias o invertir los excedentes.
- Estrategia de comunicación: Viabilidad en tiempo y forma a los recursos materiales y de personal.
- Evaluación: Viabilidad en tiempo y forma a los recursos materiales y de personal, así como la idoneidad de las fases de la estructura propuesta, mecanismos e indicadores.

Los siguientes apartados deberán ser evaluados en esta etapa de previsión y reevaluados en el proceso de evaluación previa a la inauguración, puesto que su contenido variará en función de lo establecido en las sesiones de cocreación y la valoración realizada de la prueba piloto.

- Recursos necesarios: La procedencia, calidad y cantidad, así como el sistema de adquisición de estos y la propuesta de actuación frente a los excedentes si se da el caso.
- Propuesta conceptual: Los contenidos, la idoneidad de la calendarización a las fechas clave, previsión de participación y medios disponibles, la viabilidad y funcionalidad de la estructura de la sesión, así como las dinámicas de trabajo definidas.

Posteriormente, se llevará a cabo una **evaluación previa a la inauguración**, en la que se valorarán las primeras actuaciones llevadas a cabo, es decir, la sesión piloto y las sesiones de cocreación con las asociaciones participantes, así como la sesión de presentación del proyecto al público. Este proceso de evaluación permitirá detectar problemas en la ejecución de la actividad y sus dinámicas, de forma que éstas puedan ser redefinidas. Se trata de una fase que cuenta con indicadores medibles, además de valoraciones subjetivas o de opinión por lo que se trata de una etapa clave del proceso.

- Sesión piloto con las asociaciones: Valoración de la estructura de la sesión, dinámicas de trabajo y funciones y capacitación de los integrantes de la sesión.
- Sesiones de cocreación con las asociaciones: Valoración de las capacidades de las asociaciones participantes, recursos necesarios y estructura de la sesión.
- Sesión de presentación del proyecto al público: Valoración del interés suscitado sobre el proyecto y los temas trabajados.

○ FASE DE EVALUACIÓN DEL DESARROLLO

A lo largo de la ejecución del proyecto, la evaluación aporta información sobre las carencias y beneficios del sistema que se emplea, así como de los resultados obtenidos sesión a sesión tanto en su desarrollo como respecto a la progresión de los resultados frente a los objetivos propuestos. En esta fase de desarrollo, se llevará a cabo una evaluación semanal como seguimiento de la actividad llevada a cabo y una evaluación mensual en la que valorar los resultados de cada uno de los ciclos de colaboración con las asociaciones.

La **evaluación semanal** permite la reestructuración de los componentes de la sesión, con el fin de efectivizar su desarrollo con carácter semanal.

- Asistentes: Participación y diversidad en cuanto a origen y edad aproximada.
- Educadores: Capacitación, capacidad adaptativa y de resolución de problemas.
- Asociaciones: Participación y desarrollo de funciones
- Contenidos: Diversidad, adaptabilidad del discurso a los intereses de los asistentes y su funcionalidad para conectar y representar a los agentes participantes.
- Dinámicas: Capacidad para abocar a la participación e interacción de los asistentes.
- Resultado del producto: La calidad del pan como producto final de la sesión.

- Documentos de información: Abarca todos los temas de interés surgidos y cuenta con la suficiente profundidad.
- Duración: Idoneidad de la duración prevista de las etapas pautadas de la sesión y el total de la actividad.

Con la **evaluación mensual** se pretende evaluar el impacto de un ciclo completo de colaboración y la repercusión o impacto que tiene este en todas las áreas de trabajo. Según avanza el proceso, la repetición de las dinámicas y los ciclos de trabajo con estructuras semejantes, permite la realización comparativa con los resultados de informes previos, por lo que se puede realizar un balance del funcionamiento.

- Ciclo de actividades: Interés suscitado, progresión de resultados y colaboración con asociaciones y proveedores.
- Estrategia de comunicación: Repercusión mediática e impacto en redes sociales.
- Actividades especiales: Interés suscitado y nivel de satisfacción.
- Operativa:
 - Calendarización: Idoneidad de la época o los días establecidos.
 - Incidencias: Detección, ámbitos en los que se localizan y valoración de las incidencias registradas y su resolución.
 - Funciones asignadas: Capacidad de desarrollo de las funciones asignadas a cada integrantes del equipo de trabajo y carga de trabajo.

○ FASE POSTERIOR DE LA EVALUACIÓN

En la fase de evaluación posterior al desarrollo del ciclo de actividades, se llevará a cabo una **evaluación reflexiva** de los resultados obtenidos con respecto a los objetivos estipulados en la propuesta.

Evaluación final – Reflexiva

- Desarrollo: Conclusiones extraídas de las evaluaciones de ciclo.
- Resultados: Valoración de los resultados obtenidos respecto a los objetivos marcados.
 - La cohesión social
 - La adyacencia de las asociaciones culturales a la comunidad.
 - Fomentar el interés por el patrimonio cultural inmaterial.
 - La dinamización de la Xarxa de Patrimoni Rural Ecomuseus del Blat.
 - Implementar un modelo de gestión basado en la colaboración de instituciones.
 - Generar un impacto positivo en el sector de producción del territorio.
 - Concebir una metodología de talleres replicables.
 - Facilitar la comprensión de otras culturas.

En esta se incluirá una **evaluación externa** realizada por el ayuntamiento, las asociaciones participantes y los proveedores, en la que valorarán el impacto que su ejecución ha tenido en la sociedad, la participación en sus entidades y las ventas de sus productos.

- Impacto en asociaciones: Valoración de la participación de la población en sus actividades y proyectos.
- Impacto en productores: Valoración de su posicionamiento para la población según nuevos clientes o ventas.
- Impacto en la localidad: Valoración del impacto en la sociedad según su percepción respecto a los objetivos marcados en el Plan de actuación de mandato 2020-2023.

FASE PREVIA	FASE DE DESARROLLO	FASE POSTERIOR
<p>Evaluación inicial</p> <ul style="list-style-type: none"> · Diagnóstico del proyecto · Objetivos · Destinatarios · Agentes participantes · Estructura organizativa · Recursos necesarios · Plan de financiación · Propuesta conceptual <ul style="list-style-type: none"> - Contenidos - Calendarización - Estructura de la sesión - Función de cada integrante · Estrategias de comunicación · Propuesta de evaluación <p>Previa inauguración</p> <ul style="list-style-type: none"> · Sesión piloto · Sesiones de cocreación · Sesión de presentación del proyecto 	<p>Semanal</p> <ul style="list-style-type: none"> · Sesión <ul style="list-style-type: none"> - Participantes - Educadores - Asociaciones - Contenidos - Dinámicas - Resultado del producto - Documentos de información - Duración <p>Mensual</p> <ul style="list-style-type: none"> · Ciclo de actividades · Estrategia de comunicación · Actividades especiales · Operativa <ul style="list-style-type: none"> - Calendarización - Incidencias - Funciones asignadas 	<p>Evaluación interna final - Reflexiva</p> <ul style="list-style-type: none"> · Objetivos principales <ul style="list-style-type: none"> - Cohesión social - Adyacencia de asociaciones locales a comunidad - Fomentar el interés por los PCI - Dinamización XPRES · Objetivos secundarios <ul style="list-style-type: none"> - Implementar modelo de gestión de colaboración de instituciones - Generar impacto en sector de producción - Concebir metodología de taller replicable - Facilitar la comprensión de otras culturas <p>Evaluación externa</p> <ul style="list-style-type: none"> · Impacto en asociaciones · Impacto en productores · Impacto en la localidad

Tabla 22.- Fases que componen a la evaluación de la propuesta. (Fuente: Elaboración propia)

5.1 MECANISMOS – INDICADORES

En este apartado se presentan los instrumentos previstos para la ejecución de cada fase de evaluación del proyecto. Para ello se establecen una serie de indicadores e instrumentos que permitirán interpretar el estado de cada uno de los elementos a evaluar, así como los responsables encargados de su realización.

○ FASE INICIAL DE LA EVALUACIÓN

La fase inicial de la evaluación se compone de dos procesos diferenciados: En primer lugar, una evaluación inicial en la que la organización a través de una reunión, valorará la definición de cada uno de los apartados que componen la propuesta, ya que la diversidad de los miembros que la componen y la experiencia y conocimiento diverso que esto supone, será la herramienta para avalar en la medida de lo posible su diseño. Al mismo tiempo, son los responsables directos del proyecto, por lo que disponen de la autoridad y conocimiento suficiente para redefinir los aspectos en los que puedan detectar déficits, carencias o incongruencias.

Para ello, se valdrán así mismo de los datos monitorizados en las sesiones ejecutadas con carácter previo a la inauguración. Los responsables de la evaluación de las sesiones serán tanto la organización, como los educadores y asociaciones, ya que se trata de una fase de cocreación de una propuesta en la que todos ellos desarrollarán una función concreta y que deberá ser asequible y efectiva. Los medios para el control serán la monitorización de datos a partir de su registro, encuestas de opinión a través de las cuales asociaciones y educadores reflejarán su valoración y en última instancia y como máximos responsables, la observación y procesado de datos por parte de la organización.

ELEMENTO DEL PROCESO	INDICADORES	INSTRUMENTOS	RESPONSABLE
○ Evaluación inicial			
Definición de la propuesta	Experiencia del equipo	Reunión de valoración	Organización
○ Evaluación previa a la inauguración			
Sesión piloto			
Estructura de la sesión	Valoración subjetiva Cumplimiento de tiempos pautados	Observación del equipo Encuesta a asociaciones Registro de tiempos	Organización Educadores Asociaciones
Dinámicas de trabajo	Valoración subjetiva	Observación del equipo Encuesta a asociaciones	Organización Educadores Asociaciones
Capacitación de los integrantes	Valoración subjetiva Cumplimiento de etapas y dinámicas Resolución de incidencias	Observación de la organización Registro de incidencias	Organización
Sesiones de cocreación			
Capacidades de las asociaciones	Valoración subjetiva	Observación educadores	Educadores
Recursos necesarios	Necesidades de las recetas	Registro de materias primas e	Educadores

	definidas	instrumentos	
Estructura de la sesión	Necesidades de las recetas definidas	Registro de tiempos	Educadores
Sesión de presentación del proyecto			
Interés suscitado	Valoración subjetiva Nº de panes vendidos Nº de personas inscritas	Observación del equipo Registro de ventas Registro de inscripciones	Organización Educadores
Temas de trabajo	Valoración subjetiva	Observación del equipo	Organización Educadores

Tabla 23.- Componentes de la fase inicial de la evaluación. (Fuente: Elaboración propia)

○ FASE DE EVALUACIÓN DEL DESARROLLO

Para la evaluación del desarrollo o ejecución del proyecto, se establecen dos fases: Una evaluación semanal, centrada en los componentes relativos a la actividad, en la que los educadores realizarán un informe de resultados a través de su valoración, además de los registros y mediciones realizadas, así como las encuestas recibidas con la valoración de los asistentes y las asociaciones. La evaluación de ciclo o mensual es sin embargo responsabilidad de la organización, quien extraerá las conclusiones pertinentes sobre el ciclo de actividades, a través del procesado de las evaluaciones semanales. En éste momento se llevará a cabo la evaluación de otros aspectos del proyecto que requieren de un plazo o recorrido mayor, como son la estrategia de comunicación y la operativa, o que no suceden a final de mes, como las actividades especiales.

ELEMENTO DEL PROCESO	INDICADORES	INSTRUMENTOS	RESPONSABLE
○ Evaluación semanal – de sesión			
Asistentes	Nº de inscripciones Nº de asistentes Origen Rango de edad Participación	Registro de inscripción Registro de asistencia Observación educadore	Educadores
Educadores	Grado de satisfacción de asistentes y asociaciones Incidencias resueltas y pendientes	Registro de incidencias Encuesta asociaciones y asistentes Formulario de quejas y sugerencias	Asistentes Asociaciones
Asociaciones	Valoración subjetiva Participación Cumplimiento de funciones	Encuesta asistentes Observación educadores	Educadores Asistentes
Contenidos	Grado de satisfacción de asistentes Valoración subjetiva	Encuesta asistentes Observación educadores	Educadores Asistentes
Dinámicas	Grado de satisfacción de asistentes Valoración subjetiva	Encuesta asistentes Observación educadores	Educadores Asistentes
Resultado del producto	Pan óptimo o descartable Grado de satisfacción de	Observación educadores Encuesta asociaciones y	Educadores Asociaciones

	asistentes	asistentes	Asistentes
Documentos de información	Utilidad en la resolución de dudas y preguntas	Observación educadores Registro de incidencias	Educadores
Duración	Permite llevar a cabo las acciones estipuladas Grado de satisfacción de asistentes	Observación educadores Encuesta asociaciones y asistentes Registro de tiempos	Educadores Asociaciones Asistentes

o Evaluación mensual – de ciclo de colaboración con las asociaciones

Ciclo de actividades	Balance de evaluación semanal Vinculación de los asistentes	Informes de evaluación semanal Registro de subscripción a newsletter	Organización
Estrategia de comunicación			
Repercusión mediática	Nº de aparición en medios de comunicación Valoración positiva / negativa de las apariciones	Registro de apariciones en medios de comunicación	Organización
Impacto en RRSS	Nº de suscriptores Nº de interacciones Participación de encuestas y concursos	Registro de actividades en las RRSS	Organización
Actividades especiales			
Interés suscitado	Nº de asistentes	Registro de asistencia	
Desarrollo	Grado de satisfacción de asistentes y especialistas Valoración subjetiva Participación	Registro de incidencias Encuesta asistentes y especialistas Observación educadores	Educadores Asistentes Especialistas
Nivel de satisfacción	Valoración subjetiva Cumplimiento de funciones	Encuesta asistentes y especialistas Observación educadores	Educadores Asistentes
Operativa			
Calendarización	Grado de satisfacción de asistentes y asociaciones	Encuesta asistentes y asociaciones	Asistentes Asociaciones
Incidencias	Balance de incidencias resueltas y pendientes	Registro de incidencias	Organización
Funciones asignadas	Cumplimiento de funciones Valoración de la carga de trabajo	Observación de la organización Encuesta a todos los integrantes del equipo	Organización Educadores

Tabla 24.- Fases que componen la evaluación del desarrollo o ejecución del proyecto. (Fuente: Elaboración propia)

El resultado final de este seguimiento es la adecuación del sistema empleado para optimizar las dinámicas y los resultados, por lo que derivará en un registro de elementos del proceso, aspectos positivos y negativos detectados, el supuesto motivo y las directrices de continuación con indicaciones de mantenimiento o mejoras a implementar.

○ **FASE POSTERIOR DE LA EVALUACIÓN**

En la fase posterior de evaluación realizada tras la finalización del proyecto se deberán valorar los resultados obtenidos respecto a los objetivos establecidos al inicio y para ello, la organización hará uso tanto de las evaluaciones de ciclo, como las evaluaciones externas llevadas a cabo por las asociaciones, los productores proveedores y el ayuntamiento de Tona. En éstas deberán reflejar el grado de satisfacción de la colaboración realizada a través de su participación, así como del impacto advertido para con sus entidades.

ELEMENTO DEL PROCESO	INDICADORES	INSTRUMENTOS	RESPONSABLE
○ Evaluación interna			
Objetivos principales			
Cohesión social	Grado de interacción en las actividades Valoración de asociaciones y ayuntamiento	Evaluaciones de ciclo Evaluación externa de asociaciones Evaluación externa de ayuntamiento	Organización
Adyacencia de asociaciones locales a la comunidad	Valoración de asociaciones	Evaluación externa de asociaciones	Organización
Fomentar el interés por los PCI	Percepción subjetiva Grado de implicación de los asistentes Nº de plantillas antes-durante-después de la actividad	Evaluaciones de ciclo Registro de plantillas	Organización
Dinamización XPRES	Nº de visitantes Nº de asistentes a las actividades	Comparativa de registros de públicos	Organización
Objetivos secundarios			
Implementar modelo de gestión de colaboración de instituciones	Participación Cumplimiento de funciones	Evaluación de ciclo	Organización
Generar impacto en sector de producción	Valoración de productores	Evaluación externa de productores	Organización
Concebir metodología de taller replicable	Comparativa de desarrollo de ciclos Comparativa con actividades especiales Perspectiva de ampliación	Registro de incidencias Evaluaciones de ciclo	Organización
Facilitar la comprensión de otras culturas	Grado de interacción en las actividades Percepción subjetiva Valoración de los asistentes	Evaluaciones de ciclo Evaluación externa de asociaciones	Organización
○ Evaluación externa			
Impacto en asociaciones	Recaudación de fondos Nº de participantes en	Comparativa de registro de participantes	Asociaciones

	actividades propias Valoración subjetiva	Observación	
Impacto en productores	Nº de ventas de productos Nº de clientes	Registro de ventas	Productores
Impacto en la localidad	Valoración subjetiva de las dinámicas de interacción Nº de incidencias por disonancia cultural	Observación de dinámicas sociales Registro de conflictos	Ayuntamiento de Tona

Tabla 25.- Fases que componen la evaluación de la fase posterior o finalización del proyecto. (Fuente: Elaboración propia)

6. CONCLUSIONES – VALORACIÓN FINAL

Al inicio de este documento el proyecto se ha definido a través de la pretensión de construir una herramienta de dinamización de la XPRES, el territorio y sus recursos, así como de cohesión social a través de la implementación de dinámicas de interacción con perspectiva intercultural.

La justificación de la propuesta ha demostrado que en la actualidad se da un contexto favorable para su implementación: El contexto político discurre en sintonía con los objetivos, visión, misión y valores de la propuesta; El estudio demográfico muestra una pluralidad con flujos migratorios cambiantes a lo largo de gran parte de la historia local; La localidad cuenta con un red de museos asociados con objetivos semejantes, cuya materia de trabajo engloba el pan y la cultura gastronómica; Y que por otra parte requiere de un activo que dinamice su presencia.

Seguidamente se establece una serie de objetivos, tres de los cuales he podido observar al llevar a cabo una prueba con el fin de evaluar la metodología. Se trata de la distribución a compañeros, amigos y familiares, de un folio en el que se solicita escribir una receta de pan en una de sus caras, mientras en la otra se solicita escribir un pequeño relato vinculado a recuerdos o costumbres asociados con el pan.

La diversidad de recetas destaca por la presencia de recetas en las que el pan es un ingrediente, así como por la diversidad en cuestiones como el origen de la receta (lugar, web, revista, familiar, propia, etc.), el lugar al que se atribuye (localidad, otra localidad, otro país, indefinido, etc.). Sin embargo, en lo relativo al relato y por diverso que sea su formato (dibujo, diálogo, memoria, etc.) y origen, los temas surgidos se repiten casi en su totalidad (familia, infancia, oficio y economía).

Por otra parte, quiero destacar que la propia exposición en persona de la función de la plantilla y las características de la propuesta ha derivado por sí misma al surgimiento de un espacio de interacción y comunicación de vivencias y recuerdos propios, lo que a su vez promueve la comparativa de experiencias semejantes y opuestas. En el entorno de trabajo concretamente, tuvo lugar en el momento de descanso, cuando por lo general, los compañeros se sientan cerca cada uno con su teléfono móvil; solo fue necesario que una persona preguntara a otra a cerca de lo que estaba escribiendo y en cuestión de pocas palabras, eran una doce los trabajadores que exponían sus recuerdos, intervenían para mostrar consenso, expresar su experiencia contraria o preguntar a otro. En definitiva, compañeros de diferentes secciones, países e incluso empresas, que se reúnen a diario en un mismo espacio sin interactuar, se vieron atraídos y vinculados por un tema común.

Se demuestra por lo tanto el potencial de la propuesta ante los objetivos de cohesión social, que se dan a través de la continuidad de dicha interacción surgida de propia voluntad; la concepción de una metodología de talleres replicables, que se refleja en la flexibilidad y capacidad adaptativa a los espacios, discursos y participantes, presente también en la diversidad de la propuesta de continuidad; así como en el objetivo de facilitar la comprensión de otras culturas, pues de las narrativas contrapuestas surgen los debates compuestos por contenidos que pasan de lo extraño a lo habitual.

7. BIBLIOGRAFÍA

- ENTIDADES DE REFERENCIA

AcuCALL (Associació Cultural Camp de les Lloses). (s.f.). Recuperado el 01 de diciembre de 2021 en <http://acucall.net/index2.php?idioma=1>

Associació 9 Barris Acull. (s.f.). Festival de Sopas del Mundo. Recuperado el 22 de mayo de 2021 en <https://9bacull.org/es/festival-de-sopes-del-mon/#item-0Camp> de les Lloses. (s.f.). Recuperado el 01 de diciembre de 2021 en <https://www.campdeleslloses.cat/>

Fundació Mescladís. Cuinant Oportunitats. (s.f.). Recuperado el 22 de mayo de 2021 en <http://www.mescladis.org/>

Gremi de Flequers de la Província de Barcelona. (s.f.). Recuperado el 01 de diciembre de 2021 en <https://gremipabcn.com/>

International Union of Bakers and Confectioners (UIBC). (s.f.). Recuperado el 01 de diciembre de 2021 en <https://www.worldbakersconfectioners.org/es/>

Mas Bellpuig. (s.f.) Recuperado el 01 de diciembre de 2021 en <http://www.masbellpuig.com/Xarxa> de Patrimoni Rural Ecomuseu del Blat. (s.f.). Recuperado el 01 de diciembre de 2021 en <http://www.ecomuseudelblat.cat/>

Xarxa de Patrimoni Rural Ecomuseu del Blat. (s.f.). Recuperado el 01 de diciembre de 2021 en <http://xpreb.cat/>

- REDES SOCIALES

AcuCALL (Associació Cultural Camp de les Lloses) [@acuCALL]. (s.f.). [Perfil de Twitter]. Twitter. Recuperado el 01 de diciembre de 2021 en <https://twitter.com/acuCALL>

Ajuntament de Tona. (s.f.) [Perfil de Youtube]. Youtube. Recuperado el 01 de diciembre de 2021 en <https://www.youtube.com/channel/UCurdEP194iGGa2oXpbZp2kQ>

Camp de les Lloses [@campdeleslloses]. (s.f.). [Perfil de Instagram]. Instagram. Recuperado el 01 de diciembre de 2021 en <https://www.instagram.com/campdeleslloses/>

Camp de les Lloses. (s.f.) [Perfil de Youtube]. Youtube. Recuperado el 01 de diciembre de 2021 en https://www.youtube.com/channel/UCpsy85gzD4zv3fyRSj_aC6A

Campus UVic | UVic-UCC. (s.f.) [Perfil de Youtube]. Youtube. Recuperado el 01 de diciembre de 2021 en <https://www.youtube.com/c/UniversitatdeVicUniversitatCentraldeCatalunya>

Ecomuseu del Blat [@ecomuseudelblat]. (s.f.). [Perfil de Instagram]. Instagram. Recuperado el 01 de diciembre de 2021 en <https://www.instagram.com/ecomuseudelblat/>

Ecomuseu del Blat [@ecomuseudelblat]. (s.f.). [Perfil de Twitter]. Recuperado el 01 de diciembre de 2021 en Twitter. <https://twitter.com/ecomuseudelblat>

Ecomuseu del Blat [@ecomuseudelblat]. (s.f.). [Perfil de Twitter]. Twitter. Recuperado el 01 de diciembre de 2021, de <https://twitter.com/ecomuseudelblat>

El Camp de les Lloses [@ElCampDeLesLloses]. (s.f.). [Perfil de Facebook]. Facebook. Recuperado el 01 de diciembre de 2021 en https://www.facebook.com/ElCampDeLesLloses/?ref=page_internal

Xarxa de Patrimoni Rural – Ecomuseu del Blat. (s.f.). [Perfil de Youtube]. Youtube. Recuperado el 01 de diciembre de 2021 en https://www.youtube.com/channel/UCb_JEAKvUUFm7HMK1KoWPEA/featured

- DOCUMENTOS Y RECURSOS DE REFERENCIA

Ajuntament de Tona. Pla d'Actuació de Mandat Ajuntament de Tona 2019-2023. Pleno de diciembre de 2019. Recuperado el 28 de febrero de 2022, de <https://plans-tona.diba.cat/planes/pla-d-actuacio-de-mandat/2020/proyecto/7353>

Boletín del Estado Español, 158, de 3 de julio de 2015, 54664 a 54721. [https://www.boe.es/eli/es/res/2015/06/22/\(2\)](https://www.boe.es/eli/es/res/2015/06/22/(2))

Comisión negociadora del convenio colectivo estatal de acción e intervención social. (15 de noviembre de 2018.). Boletín del Estado Español, 28, de 1 de febrero de 2019, 54664 a 54721. <https://www.boe.es/boe/dias/2019/02/01/pdfs/BOE-A-2019-1327.pdf>

Convenio colectivo estatal de acción e intervención social 2015-2017. (22 de junio de 2015.).

Foropanarras. (s.f.). Porcentaje del Panadero. Recuperado el 01 de julio de 2022, de <http://foropanarras.com/calculadora/porcentajepanadero>

Instituto de Estadística de Cataluña (Idescat). (s.f.). El municipio en cifras. Tona (Osona). Recuperado el 15 de junio de 2022, de <https://www.idescat.cat/emex/?id=082830&lang=es>

Manual Atalaya. Apoyo a la Gestión Cultural. (s.f.). Capítulos – Manual Gestión Cultural. Recuperado el 20 de junio de 2022, de <https://www.atalayagestioncultural.org/capitulos/>

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la ciencia y la cultura (UNESCO). Patrimonio Cultural Inmaterial (s.f.). Las listas del PCI y el Registro de Buenas Prácticas de Salvaguardia. Recuperado el día 01 de diciembre de 2021 de <https://ich.unesco.org/es/listas>

Plataforma participa 311. (s.f.). Imaginem el poble entre totes i tots. Pressupostos participatius. Recuperado el 28 de febrero de 2022, de <https://participa311-tona.diba.cat/?locale=es>

- PUBLICACIONES

Álvarez muro, A. (2001). Análisis de la oralidad: una poética del habla cotidiana. Mérida: Universidad de Los Andes.

Anzaldúa, G. (1987), *Borderlands/La Frontera: the new Mestizo*, San Francisco, Spinters/ Aunt Lute,.

Bonfil Batalla, G. et al. (1995). *Culturas populares y política cultural*, México, Conaculta/Culturas Populares.

Brugué, Q. et al. (2013). Informe sobre la integració de les persones immigrades a Catalunya. Generalitat de Catalunya. B. 26811-2013.

BUENO I TORRENS, D. (2020) "Genètica i aprenentatge: Com influeixen els gens en l'assoliment educatiu". Journal of neuroeducation. Vol. 1, Núm. 1.

Candau, J. (1998). Mémoire et identité, París, Presses Universitaires de France.

Colunge Rosales. (2001). Museos y patrimonio gastronómico. Turismo y Patrimonio, 3, 69–81. <https://doi.org/10.24265/turpatrim.2001.n3.04>

Cuche, Denys, (1996) La notion de culture dans les sciences sociales, París, La Decouverte,

Domingo Coll, J., Bernad Caveró, O. (2016) Immigració a Ponent. Resultat d'una evolució.

EVEMUSEOGRAFÍA. (22/08/2019). Museos, interpretación y gastronomía. EVE Museos e Innovación: Una Nueva Era para Nuestros Museos. Recuperado el 13 mayo de 2022, en <https://evemuseografia.com/2019/08/22/museos-interpretacion-y-gastronomia/>

García Canclini, Néstor, Culturas híbridas, México, Grijalbo, 1989.

Geertz, Clifford, The Interpretation of Cultures, New York, Basic Books, 1973.

Gil, J. F. (2012). Food Relations. La alimentación como medio clave de inclusión y diálogo intercultural: Muestra de las lecciones aprendidas de las iniciativas europeas.

Giménez, G. (2008). Cultura, identidad y memoria. Materiales para una sociología de los procesos culturales en las franjas fronterizas. Frontera norte, ISSN 0187-7372, vol.21 no.41 México ene./jun. 2009.

Gremi de Flequers de la Província de Barcelona. (09/10/2018). 16 d'octubre, dia Mundial del Pa. Recuperado el día 25 de abril de 2022 de <https://gremipa.com/dia-mundial-del-pa/>

Gómez, L. y Pérez, K. (2011). Reflexiones sobre patrimonio cultural. Lo inmaterial del centro histórico de Camagüey, patrimonio mundial. En Apuntes 24 (2): 260- 275. Bogotá.

González Muñoz, J. (2021). La oralidad: tradición ancestral para preservación de la memoria colectiva. Ars Historica, ISSN-e 2178-244X, Nº. 4, 2011.

Informe estadístic. Les migracions a la comarca d'Osona. Any 2019. Servei d'acollida i interacció d'Osona. Consell Comarcal d'Osona. Recuperado el 10 de mayo de 2022, de <https://ccosona.cat/actualitat/1777-informe-estadistic-les-migracions-a-la-comarca-d-osona-any-2019>

International Union of Bakers and Confectioners (UIBC). (s.f.). Solicitud de la creación de un Año Mundial del Pan y la consideración del Pan como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNECO Recuperado el día 08 de abril de 2022 de <http://www.worldbakersconfectioners.org/wp-content/uploads/PAN-PATRIMONIO-HUMANIDAD.pdf>

John B., Ideología y cultura moderna, México, Universidad Autónoma. Metropolitana-Xochimilco, 1998.

Machado, G. y José, J. (2018). Patrimonio e identidad: Un enfoque geohistórico. CIEG, Revista Arbitrada del Centro de Investigación y Estudios Gerenciales, ISSN: 2244-8330, Nº 31 Enero-Marzo, 19-27.

Marcos Arévalo, J. (2001): “La tradición, el pasado vivo en el presente”, en Tradición. Cien respuestas a una pregunta. Centro de Cultura Tradicional de la Diputación de Salamanca e Instituto de Investigaciones Antropológicas de Castilla y León. Gráficas Lope. Salamanca.

Marcos Arévalo, J. (2004). La tradición, el patrimonio y la identidad. Revista de estudios extremeños, ISSN 0210-2854, Vol. 60, Nº 3, 2004, págs. 925-956.

Monsonís, M. (2021). La cocina situada. Un diccionario ilustrado para la soberanía alimentaria. Barcelona: GG, SL

Sanz, N. y Valenzuela, J.M. (2016). Migración y Cultura. Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, ISBN 978-92-3-300054-4.

Sarquella, E., Planesas, M.R. (2012). L’evolució dels serveis socials a Tona (2008-2011). *Llibre de Tona*, p. 28-33. Ajuntament de Tona.

Torrents-Buxó, J. et al. (2019). Preservación, estudio y puesta en valor de patrimonio agrícola: estudio del caso de la Xarxa de Patrimoni Rural – Ecomuseu del Blat (Cataluña). *Cuadernu, revista de la ponte-ecomuséu*, núm 7. ISSN: 2444-7765

Tylor, Edward B., Primitive Culture, 2 vols., 7th ed., New York, Brentano’s, 1924 (original 1871).

UNESCO, (1982) Conferencia Mundial a cerca del Patrimonio Cultural. México.

UNESCO (2001) Universal Declaration on Cultural Diversity. París.

UNESCO (2003): Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. Paris.

UNESCO (2014). Culture for Development Indicators: Methodology Manual. Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura.

ANEXOS

ANEXO 1 – Tablas síntesis de los componentes de la XPRES	85
ANEXO 2 – Registro de Actividades Previas	89
ANEXO 3 – Plantilla para los Asistentes	99
ANEXO 4 – Selección de Plantillas Completadas	101
ANEXO 5 – Ejemplo de Transcripción de Plantillas para su Registro	117
ANEXO 5 – Ejemplo de Registro de Plantillas	137

ANEXO 1 – TABLAS SÍNTESIS DE LOS COMPONENTES DE LA XPRES

CAMP DE LES LLOSES	Tipo de centro Centro patrimonial	Localidad Tona	Titularidad Público
<p>Descripción</p> <p>Sede de la XPRES.</p> <p>Centro de interpretación del yacimiento arqueológico museizado Camp de les Lloses [Bronce final – Preibérica (s. VIII-V a.C) / Romanorepublicana (s. II-I a.C)].</p> <p>Colección: Elementos arqueológicos locales y del entorno.</p> <p>Gran variedad de actividades y públicos objetivo.</p> <p>Gran predisposición al desarrollo de nuevos proyectos y actividades y a la colaboración con otras personas y/o entidades para el diseño de nuevos planes.</p> <p>Integración de programas para la accesibilidad.</p> <p>Espacio expositivo mayor y más interactivo y accesible inaugurado en junio del 2022.</p> <p>En vías para adquirir la categoría de museo.</p> <p>Horarios: De martes a viernes -> 10:00 a 14:00 Sábado, domingo, festivos -> 11:00 a 14:00</p>		<p>Actividades²³</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rutas y caminatas guiadas. - Talleres. - Conferencias. - Visitas guiadas. - Sesiones de trabajo de campo en la excavación y el laboratorio. - Paleocultivos en el hortum romano del Camp dels Ametllers. 	
<p>PROBLEMÁTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Personal reducido, frente al elevado y diverso volumen de trabajo. 			

Tabla 1.- Síntesis del centro patrimonial Camp de les Lloses (Tona). (Fuente: Elaboración propia a partir de las webs oficiales de la XPRES y la Associació Cultural Camp de les Lloses, tras la visita al centro y reunión con la directora del centro)

CASA MUSEU VERDAGUER	Tipo de centro Centro patrimonial	Localidad Folgueroles	Titularidad Público
<p>Descripción</p> <p>Casa museo. Proyecto impulsado por la Federació de Joves Cristians de Catalunya dirigits per mossèn Joan Masoliver. Inauguración en 1936 paralizada por la Guerra Civil (1936-1939).</p> <p>Casa familiar de Jacint Verdaguer (1845-1902).</p> <p>Construcción de pueblo típica del s. XVII.</p> <p>Colección: Muestra de aspectos biográficos del poeta.</p> <p>Reproducción del espacio doméstico y elementos de la vida cotidiana de un pueblo rural de la Plana de Vic en la época del escritor.</p> <p>Contenidos adaptados para favorecer la accesibilidad.</p> <p>Punto de partida de las Rutes Verdaguer.</p> <p>Horarios: De martes a domingo -> 10:00 a 14:00 Sábados de abril a noviembre -> 17:00 a 19:00</p>		<p>Actividades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rutes Verdaguer - Visitas guiadas - Encuentros literarios 	
<p>PROBLEMÁTICAS</p>			

Tabla 2.- Síntesis del centro patrimonial Casa Museu Verdaguer (Folgueroles). (Fuente: Elaboración propia a partir de las webs oficiales de la XPRES y Fundación Jacint Verdaguer)

²³ Para ampliar la información sobre el apartado, acudir al Anexo 2.

MUSEU DEL PA DE TONA	Tipo de centro Centro patrimonial	Localidad Tona	Titularidad Privado
<p>Descripción</p> <p>Situado en una planta alta del edificio del antiguo Forn Sañé. Inaugurado en 1982 por Joaquim Sañé. Colección: Más de 300 panes tradicionales de Catalunya y secciones dedicadas a otros países. Herramientas de tradición panadera en masías y hornos de pan. Recorrido de dioramas sobre la evolución y presencia del pan a lo largo de la historia. Próxima apertura de una nueva área expositiva, colección de maquinaria relacionada a los procesos productivos de la elaboración del pan. Horarios: A convenir con el centro.</p>		<p>Actividades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Visita guiada al entorno expositivo. - Colaboración en las actividades de la Xarxa de Patrimoni Rural Ecomuseu del Blat. - Talleres de arqueología experimental con el Centre d'Interpretació Camp de les Lloses - Conferencias 	
<p>PROBLEMÀTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se debe atravesar el comercio de la planta baja (Fleca Portet) para acceder a las escaleras interiores y ascender hasta el área expositiva. • Falta absoluta de presencia en redes sociales. • Un pequeño rótulo en la fachada. Ausencia de señalética en el entorno próximo. • Necesidad de reserva previa para la visita en horario consensuado. No hay horarios y días establecidos de visita. • Falta de espacio e infraestructura básica para el desarrollo de talleres. 			

Tabla 3.- Síntesis del centro patrimonial Museu del Pa de Tona (Tona). (Fuente: Elaboración propia a partir de la web oficial de la XPRESB y tras la visita al centro)

MAS EL COLOMER	Tipo de centro Centro patrimonial	Localidad Taradell	Titularidad Privado
<p>Descripción</p> <p>Masía tradicional de la Plana de Vic construida entre los s. XI y XII. Actualmente 24ª generación. Colección: Herramientas de campo, carros, accesorios de animales y objetos de cestería (260 piezas de todas las técnicas y para funciones diversas). La colección y el espacio expositivo es iniciado por Joan Lleopart (1923-1999). Campo experimental dels Ametllers, con rotación cuatrienal tradicional. Nuevo espacio expositivo L'ofici de pagès. Explica la evolución del campesinado del último siglo. Horarios: A convenir con el centro.</p>		<p>Actividades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Campo experimental de paleo cultivos. De cereales y legumbres antiguas. Ámbito científico. - Visitas concertadas - Actividades de arqueología experimental. Todos los procesos de cultivo de cereales documentados en excavaciones arqueológicas. 	
<p>PROBLEMÀTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • La gestión de las reservas desviada al ayuntamiento de Taradell dificulta el acceso. • Falta de presencia en redes que permita conocer las actividades ofertadas y como acceder a las mismas. 			

Tabla 4.- Síntesis del centro patrimonial Mas el Colomer (Taradell). (Fuente: Elaboración propia a partir de las webs oficiales de la XPRESB y la Associació Cultural Camp de les Lloses)

ALZINAR DE LA ROCA	Tipo de centro Centro patrimonial	Localidad Taradell	Titularidad Privado
Descripción Sede de los “Tonis de Taradell”. Situado junto a la Masía de la Roca. Creada en los años 90 por la comisión organizadora de las fiestas de los Tes Tombs de Taradell, los Tonis. Formaron la “Associació de l’Alzinar de la Roca pel foment de la Cultura Rural”. Exposición: herramientas de campo, más de 70 carruajes y adornos. Objeto de estudio por el Inventari Etnològic de la Generalitat de Catalunya. Elementos recuperados por Tonis de Taradell. Utilizados como ambientación histórica de programas televisivos.		Actividades - Exhibición en la Festa del Tonis. - Jornadas de puertas abiertas en días específicos con visita guiada. - Visitas guiadas a grupos bajo reserva. (Mínimo 20 personas) - Visitas guiadas a grupos escolares.	
PROBLEMÁTICAS			
<ul style="list-style-type: none"> • El espacio es insuficiente. Necesidad de llevar a cabo proyecto de ampliación para cubrir sus necesidades. • Visitas disponibles solo bajo reserva para grupos a partir de 10 personas o escolares. 			

Tabla 5.- Síntesis del centro patrimonial Alzinar de la Roca (Taradell). (Fuente: Elaboración propia a partir de las webs oficiales de la XPREB, Tonis Taradell y Ajuntament de Taradell)

CABANYA DE LA ROCA	Tipo de centro Centro patrimonial	Localidad Taradell	Titularidad Público
Descripción Antigua sede de la XPREB. Situado junto a la Masía de la Roca. Cabaña construida en el s. XVIII para su utilización en el procesado de la cosecha de cereales, paja y en ocasiones como refugio para animales. Restaurado en 2013 y 2014. Inaugurado en 2015. Era recuperada en el proceso de mejora del exterior. Exposición: Presentación de la XPREB y exposición sobre el esclopero Jordi Coll.		Actividades	
PROBLEMÁTICAS			
<ul style="list-style-type: none"> • No se encuentra operativa. 			

Tabla 6.- Síntesis del centro patrimonial Cabanya de la Roca (Taradell). (Fuente: Elaboración propia a partir de las webs oficiales de la XPREB y Radio Taradell)

PASSANT DELS TONIS	Tipo de centro Centro de difusión	Localidad Taradell
Descripción Tareas de recuperación de carruajes y herramientas del campo. Difusión del patrimonio rural, sacando todos los carros y aperos cargados tras su restauración, durante la fiesta de Passant dels Tonis.		Actividades - Passant dels Tonis o Festa dels Tres Tombs (Fiesta Tradicional de Interés Nacional 22/03/2011) - Campo de trabajo para jóvenes. Talleres de restauración y mantenimiento de la colección.

Tabla 26.- Síntesis del centro patrimonial Passant dels Tonis (Taradell). (Fuente: Elaboración propia a partir de la web oficial de la XPREB)

FESTES DEL SEGAR I DEL BATRE	Tipo de centro Centro de difusión	Localidad Santa Eulàlia de Riuprimer - Taradell
Descripción Restitución de trabajos, herramientas y maquinaria agrícola. Restitución de herramientas y trabajos relativos a la cosecha, con carácter previo a la utilización de maquinaria pesada. Implantar i difundir métodos agrarios y de transformación de alimentos basados en los conocimientos patrimoniales.	Actividades - Talleres de siega en Mas Colomer cada mes de julio. - Festa del segar en Santa Eulàlia de Riuprimer cada mes de agosto. En el campo bajo la era del Soler. La más antigua de Catalunya.	

Tabla 27.- Síntesis del centro patrimonial Festes del Segar y del Batre (Santa Eulàlia de Riuprimer y Taradell). (Fuente: Elaboración propia a partir de la web oficial de la XPRES)

TALLERS DEL CICLE AGRÍCOLA I DELS OFICIS MENESTRALS	Tipo de centro Centro de difusión	Localidad Diversas poblaciones
Descripción Sembrar, segar, batir, moler, elaborar pan... Implantar i difundir métodos agrarios y de transformación de alimentos basados en los conocimientos patrimoniales. Talleres de restitución de trabajos del ciclo agrícola del trigo en la Plana de Vic. Recuperar valores socioeconómicos que permitan una agricultura más sostenible al mismo tiempo que una alimentación más saludable.	Actividades - Talleres sobre el ciclo agrícola del trigo y su transformación repartidos a lo largo del año.	

Tabla 28.- Síntesis del centro patrimonial Tallers del Cicle Agrícola (Diversas poblaciones). (Fuente: Elaboración propia a partir de la web oficial de la XPRES)

QUINTANES (ESCOLA FAMILIAR AGRÀRIA)	Tipo de centro Centro de estudio	Localidad Les Masies de Voltregà
Descripción Centro educativo, privado y concertado por el Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya. Enseñanza profesional, cultural y social del sector agrícola. Promoción profesional, cultural y social del medio rural. Sector agrícola, ganadero, jardinero, forestal...	Actividades - Programas de formación - Talleres organizados por la XPRES	

Tabla 29.- Síntesis del centro de estudio Quintanes (Escola Familiar Agrària)-Masies del Voltregà (Les Masies del Voltregà). (Fuente: Elaboración propia a partir de la web oficial de la XPRES)

UNIVERSITAT DE VIC	Tipo de centro Centro de estudio	Localidad Vic
Descripción Generar, difundir y transmitir conocimientos sobre los sistemas alimentarios alternativos. Transformación social y un medio rural vivo. Fomentar la agroecología, la economía solidaria, conocimiento comunitario e innovaciones sociales.	Actividades - Cátedra de Agroecología y Sistemas Alimentarios. - Grupo de investigación CODI. - Grupo de investigación Emprèn.	

Tabla 30.- Síntesis del centro de estudio Universitat de Vic (Vic). (Fuente: Elaboración propia a partir de la web oficial de la XPRES)

ANEXO 2 – REGISTRO DE ACTIVIDADES PREVIAS

Nombre PRESENTACIÓ DE LES PECES DE L'ANY I TAST DE GALETES ROMANES! ²⁴ Enmarcada en las jornadas del Dia Internacional de los Museos		
Concepto Una actividad en la que se presentan las diferentes piezas seleccionadas y se degustan galletas romanas.		
Año de implantación 2022	Número de sesiones 2	Duración 0.5 horas
Centros que colaboran Centre d'Interpretació del Camp de les Lloses Ajuntament de Tona Museu del Pa de Tona		Centro en el que se implanta Centre d'Interpretació del Camp de les Lloses
Participantes		
Público Público General		Número -

Nombre PAREM UNA TAULA A LA ROMANA Enmarcada en el programa de Píndoles Educatives per a majors de 60 anys, iniciativa de National Geographic		
Concepto En este taller se analizan las costumbres romanas, desde la disposición de una mesa y los todos los elementos requeridos, hasta la gastronomía de la época.		
Año de implantación 2022	Número de sesiones 1	Duración
Centros que colaboran Centre d'Interpretació del Camp de les Lloses Osona Turisme		Centro en el que se implanta Centre d'Interpretació del Camp de les Lloses
Participantes		
Público Mayores de 60 años		Número -

²⁴ El Camp de les Lloses. Vicus Romanorepublicà (s.f.). Activitats Puntuals Maig. Recuperado el día 17 de abril de 2022 de <https://www.campdeleslloses.cat/activitats-puntuals/>

Nombre TALLER D'ALIMENTACIÓ ROMANA. Enmarcada en el programa de Píndoles Educatives per a majors de 60 anys, iniciativa de National Geographic		
Concepto Taller que consta de dos partes. La primera es una charla sobre la alimentación romana y la segunda, un taller de "Moretum". Se trata de una especie de all i oli romano hecho con ajo, aceite, queso y hierbas aromáticas frescas, que se empastan y cuyo resultado final se consume sobre un pan de tipo Pompeya.		
Año de implantación 2022	Número de sesiones 1	Duración 2 hora
Centros que colaboran Centre d'Interpretació del Camp de les Lloses Museu del Pa de Tona		Centro en el que se implanta Centre d'Interpretació del Camp de les Lloses
Participantes		
Público Mayores de 60 años		Número 25

Nombre RUTA DEL CAMP DE LES LLOSES AL COLOMER DE TARADELL. Enmarcada en el programa de Píndoles Educatives per a majors de 60 anys, iniciativa de National Geographic		
Concepto La ruta va desde el Camp de les Lloses hasta el Colomer de Taradell. Una vez allí, se realiza una visita guiada a cargo de Montse y Xevi, del Colomer, por las colecciones agrarias y se reflexiona sobre la vida de campesino.		
Año de implantación 2022	Número de sesiones 1	Duración 2 horas
Centros que colaboran Centre d'Interpretació del Camp de les Lloses Museu del Pa de Tona		Centro en el que se implanta Centre d'Interpretació del Camp de les Lloses
Participantes		
Público Mayores de 60 años		Número 25

Nombre COURE PA A L'ANTIGUITAT: D'EGIPTE A ROMA I DE ROMA A TONA ²⁵ En el marco de las Jornadas Europeas de Patrimonio		
Concepto El taller consiste en la elaboración de la masa del pan y su posterior cocción en reproducciones de moldes de cerámica de tradición egipcia. Se enmarca en el proyecto “Europa, un patrimoni comú”. La actividad se orienta a la visión de género del proyecto y se enfoca como un acto de ofrenda a la diosa Ceres, un “libum”. - En 2016, se repite una vez más con motivo de las Jornades Europees de Patrimoni. - En 2022, se repite como parte de una serie de píldoras culturales destinadas a personas mayores de 60 años. Iniciativa de National Geographic.		
Año de implantación 2014, 2016, 2022	Número de sesiones 3	Duración 2 horas
Centros que colaboran Centre d'Interpretació del Camp de les Lloses Museu del Pa de Tona	Centro en el que se implanta Centre d'Interpretació del Camp de les Lloses	
Participantes		
Público Público general Mayores de 60 años		Número 20 - 25

Nombre VISITA ELS ESPAIS DE CUINA I DE MENJADOR (TRICLINIA) Enmarcada en el programa de Píndoles Educatives per a majors de 60 anys, iniciativa de National Geographic		
Concepto Una visita guiada en el yacimiento arqueológico del Camp de les Lloses, en la que se presta especial atención a los lugares de cocina y comedor o “ <i>Triclinia</i> ”.		
Año de implantación 2022	Número de sesiones 1	Duración 1 hora
Centros que colaboran Centre d'Interpretació del Camp de les Lloses	Centro en el que se implanta Centre d'Interpretació del Camp de les Lloses	
Participantes		
Público Mayores de 60 años		Número 25

²⁵ El Camp de les Lloses (05 de mayo de 2022). [@ElCampDeLesLloses]. Facebook. Recuperado el 10 de mayo de 2022, de <https://www.facebook.com/ElCampDeLesLloses/posts/2820096581468805>

Nombre TALLER DE PA I VIDA A PAGÈS ²⁶		
Concepto En este taller se elaboran dos tipos de pan y una coca. El tiempo de fermentación es aprovechado para visitar las instalaciones y los alrededores y acercar así el centro y sus actividades a los asistentes. Los asistentes pueden llevarse el pan elaborado y los productos de la huerta visitada. Tiene un coste total de 25€.		
Año de implantación 2022, 2021	Número de sesiones 3	Duración 5h
Centros que colaboran Mas Bellpuig de Taradell		Centro en el que se implanta Mas Bellpuig de Taradell
Participantes		
Público Público general		Número 12

Nombre EL BON PA ²⁷ Enmarcada en las Jornadas de Patrimonio de Taradell		
Concepto En esta charla de Jacint Torrents i Buxó y Joaquim Sañé Vilaregut, se presenta el libro “Pa de Flequer. La cultura d’un aliment bàsic”. La divinidad, el culto, los oficios del pan y las tradiciones son los cuatro bloques fundamentales que se tratan en la presentación, sobre un libro que recoge fiestas, costumbres, refranes, curiosidades, oficios, elaboraciones...		
Año de implantación 2021	Número de sesiones 1	Duración
Centros que colaboran Ajuntament de Taradell Museu del Pa de Tona Gremi de Flequers de la Província de Barcelona Universitat de Vic		Centro en el que se implanta Biblioteca Antoni Pladevall de Taradell
Participantes		
Público Público general		Número

²⁶ Mas Bellpuig. (06/06/2015). II Taller de pa i Vida a pagès. Recuperado el día 20 de abril de 2022 de <http://www.masbellpuig.com/2021/10/20/3r-taller-de-pa-i-vida-a-pages/>

²⁷ Ecomuseu del Blat (2 de julio de 2021). [@ecomuseudelblat]. Twitter. Recuperado el 10 de mayo de 2022, de <https://publish.twitter.com/?query=https%3A%2F%2Ftwitter.com%2Fecomuseudelblat%2Fstatus%2F1418291035533369350&widget=Tweet>

Nombre TALLER DE BUNYOLS ²⁸ Enmarcada en las Jornadas Europeas de Patrimonio		
Concepto Un taller en el que se elaboran buñuelos con miel y semillas, ejecutando todos y cada uno de los procesos de producción. Posteriormente se lleva a cabo una cata del resultado obtenido y de otra muestra de pan tradicional de la antigüedad.		
Año de implantación 2021	Número de sesiones 1	Duración 1 hora
Centros que colaboran Centre d'Interpretació del Camp de les Lloses Museu del Pa de Tona		Centro en el que se implanta Centre d'Interpretació del Camp de les Lloses
Participantes		
Público Público general		Número 18 - 20

Nombre TALLERES DEMOSTRATIVOS: RECONEXEM CEREALS I EN FEM FARINA. FEM FARINETES PÚNIQUES ²⁹ Enmarcada en las Jornadas Europeas de Patrimonio		
Concepto Su labor es abogar por la conservación y difusión de los diferentes aspectos del pasado agrario de la comarca. Jornada compuesta de dos talleres consecutivos en relación con el patrimonio agrario: - Cinto Torrents (Profesor de la Universitat de Vic) y Jaume Bruguera (Bosquerol). Taller de reconocimiento de los diez tipos de cereales más cotidianos. Posteriormente se inicia el procesado de dichos elementos, llevando a cabo todos los procedimientos relativos a las diferentes etapas para la obtención de harina: El desgranado del cultivo, la molienda de los cereales y el cribado del producto resultante. - Joaquim Sañé (director del Museu del Pa de Tona). Taller de recreación de papillas púnicas, con el fin de contribuir a la recuperación del recetario antiguo en torno a la alimentación con trigo. La elaboración consiste en ablandar la harina obtenida en el taller previo, mediante su remojo en agua, añadiendo mató, huevo y miel, una vez alcanzado el punto de untuosidad óptimo. Se mezcla todo uniformemente y se inicia el proceso de cocción en una olla de barro suspendida sobre el fuego. El taller acaba con una cata del resultado obtenido, así como de una reinterpretación del panadero, quien ha cocido su elaboración en un horno de leña hasta lograr su tueste.		
Año de implantación 2020	Número de sesiones 1	Duración 2 horas
Centros que colaboran XPRES		Centro en el que se implanta Centre d'Interpretació del Camp de les Lloses
Participantes		
Público Público general		Número 8 – 10

²⁸ Taller de cereales (20 de abril de 2022). [Ajuntament de Tona]. Youtube. Recuperado el 10 de mayo de 2022, de https://www.youtube.com/watch?v=3YbjtWL9aw0&list=UUpsy85gzD4zv3fyRSj_aC6A&index=30

²⁹ Taller de cereales (13 de mayo de 2021). [Ajuntament de Tona]. Youtube. Recuperado el 18 de marzo de 2022, de <https://www.youtube.com/watch?v=OYHGvcgGs9Q&list=LLF4pCtqtTneGe63RRS9AFg&index=17>

Nombre EL PA DURANT LA GUERRA CIVIL I LA POSTGUERRA ³⁰		
Concepto Una exposició fotogràfica del arxivo de Joaquim Sañé, sobre el pan a lo largo de las etapas de la Guerra Civil y la Postguerra.		
Año de implantación 2018	Número de sesiones 10 días	Duración 10 días
Centros que colaboran Ajuntament de Tona Museu del Pa de Tona Fundació Privada Buxaderas-Grau		Centro en el que se implanta Can Sebastià
Participants		
Público Público general		Número -----

Nombre PA VIKING D'ORDI I GREIX FET EN UN FORN DE TOVOTS ³¹ Enmarcada en las jornadas del Dia Internacional de los Museos		
Concepto Taller de elaboración y cata de pan vikingo. Hecho a partir de cebada y gras, se cuece en un horno de adobes.		
Año de implantación 2017	Número de sesiones 1	Duración
Centros que colaboran Centre d'Interpretació del Camp de les Lloses Museu del Pa de Tona		Centro en el que se implanta Centre d'Interpretació del Camp de les Lloses
Participants		
Público Público general		Número

³⁰ Ecomuseu del Blat (13 de septiembre de 2018). [@ecomuseudelblat]. Twitter. Recuperado el 10 de mayo de 2022, de <https://publish.twitter.com/?query=https%3A%2F%2Ftwitter.com%2Fecomuseudelblat%2Fstatus%2F1040306991640530946&widget=Tweet>

³¹ Associació Cultural Camp de les Lloses (18 de mayo de 2017). [@acuCALL]. Twitter. Recuperado el 18 de marzo de 2022, de <https://publish.twitter.com/?query=https%3A%2F%2Ftwitter.com%2FacuCALL%2Fstatus%2F865227388803854336&widget=Tweet>

Nombre SEGAR, GARBEJAR, BATRE, MOLDRE I FER PA. ³²		
Concepto Un vídeo en el que se muestra la restitución etnográfica de los procesos del trigo. Sobre las tareas de la cosecha, siega, molienda y pan.		
Año de implantación 2016	Número de sesiones -----	Duración 0.5 horas
Centros que colaboran XPREB		Centro en el que se implanta -----
Participantes		
Público Público general		Número -----

Nombre SVAVITER OLENS: EL JOC DELS GUSTOS I OLORS DE L'ANTIGA ROMA ³³ Enmarcada en la Fira del Joc		
Concepto Un taller en el que a través del gusto y el olfato se descubre la gastronomía de la antigua Roma. Taller a cargo de Kuan Um.		
Año de implantación 2016	Número de sesiones 1	Duración
Centros que colaboran Centre d'Interpretació del Camp de les Lloses		Centro en el que se implanta Centre d'Interpretació del Camp de les Lloses
Participantes		
Público Familiar		Número

³² Segar, garbejar, batre, moldre i fer pa. (06 de abril de 2016). [Campus UVic | UVic-UCC]. Youtube. Recuperado el 10 de mayo de 2022, de <https://www.youtube.com/watch?v=OAY1FOzWAYQ>

³³ Associació Cultural Camp de les Lloses (25 de noviembre de 2016). [@acuCALL]. Twitter. Recuperado el 18 de marzo de 2022, de <https://publish.twitter.com/?query=https%3A%2F%2Ftwitter.com%2FacuCALL%2Fstatus%2F802126606353526784&widget=Tweet>

Nombre EL PA A LA BARCELONA DEL 1700 ³⁴ Enmarcada en el proyecto “Dones en el passat i avui en el territori de Tona des d’una perspectiva de gènere”		
Concepto - Conferencia ofrecida por Joaquim Sañé, en el marco del proyecto “Dones en el passat i avui en el territori de Tona des d’una perspectiva de gènere”. - Conferencia previa “El pa a l’entorn de 1700” en la inauguración de la exposición “El pa en temps de la Segona Guerra Mundial. 70é aniversari”.		
Año de implantación 2015	Número de sesiones 2	Duración
Centros que colaboran Centre d’Interpretació del Camp de les Lloses Museu del Pa de Tona		Centro en el que se implanta Centre d’Interpretació del Camp de les Lloses
Participantes		
Público Público general		Número 20 - 25

Nombre UN ART GÒTIC POC CONEGUT: LA CUINA. DONES I ALIMENTACIÓ A L’EDAT MITJANA ³⁵ Enmarcada en el proyecto “Dones en el passat i avui en el territori de Tona des d’una perspectiva de gènere”		
Concepto Conferencia ofrecida por la Dra. Teresa Vinyoles, dentro del. Disertación sobre la alimentación en la edad media y principalmente sobre el papel de la mujer en procesos de producción y elaboración de alimentos. La reflexión incluye la producción del pan, analizando la presencia de mujeres como panaderas o amasadoras de pan. La conferencia concluye con una cata de barquillos de navidad, postre medieval documentado desde el siglo XI.		
Año de implantación 2015	Número de sesiones 1	Duración
Centros que colaboran Centre d’Interpretació del Camp de les Lloses		Centro en el que se implanta Centre d’Interpretació del Camp de les Lloses
Participantes		
Público Público general		Número 10 - 15

³⁴ Associació Cultural Camp de les Lloses (ACUCALL). (20/12/2015). Cloenda del projecte de Dones, abans i ara, en el territori de Tona des d’una perspectiva de gènere del Camp de les Lloses. Recuperado el día 18 de marzo de 2022 de http://acucall.net/php/activitats_historiques_detall.php?seccions_ID=67&any=2015&idioma=1

³⁵ Associació Cultural Camp de les Lloses (ACUCALL). (06/06/2015). Un art gòtic poc conegut: la cuina. Dones i alimentació a l’edat Mitjana. Recuperado el día 18 de marzo de 2022 de http://acucall.net/php/activitats_historiques_detall.php?seccions_ID=61&any=2015&idioma=1

Nombre		
EL PA EN TEMPS DE LA SEGONA GUERRA MUNDIAL, 70 ANIVERSARI ³⁶ Inauguración en el marco de las Jornades Europees de Patrimoni		
Concepto		
Una exposición sobre el papel del pan en la época de la Segunda Guerra Mundial. Seguido por una conferencia a cargo de Joaquim Sañé que acota la dicha visión al 1700.		
Año de implantación	Número de sesiones	Duración
2015	Exposición	
Centros que colaboran	Centro en el que se implanta	
Centre d'Interpretació del Camp de les Lloses Museu del Pa de Tona	Centre d'Interpretació del Camp de les Lloses	
Participants		
Público	Número	
Público general	-----	

Nombre		
TALLER D'ARQUEOLOGIA EXPERIMENTAL DEL MUSEU DEL PA DE TONA I EL CAMP DE LES LLOSES: D'EGIPTE A ROMA I DE ROMA A TONA ³⁷ Enmarcada en las jornadas del Dia Internacional de los Museos		
Concepto		
Encuentro con las escuelas de Tona, por lo que los estudiantes disfrutan de un desayuno romano, elaborado en el taller de arqueología experimental que se imparte mediante la colaboración con el Museu del Pa de Tona. El taller consiste en la elaboración de la masa del pan y su posterior cocción en reproducciones de moldes de cerámica de tradición egipcia.		
Año de implantación	Número de sesiones	Duración
2013	1	2.5 horas
Centros que colaboran	Centro en el que se implanta	
Centre d'Interpretació del Camp de les Lloses Museu del Pa de Tona	Centre d'Interpretació del Camp de les Lloses	
Participants		
Público	Número	
Escolar	45 - 50	

³⁶ El Camp de les Lloses (09 de octubre de 2015). [@ElCampDeLesLloses]. Facebook. Recuperado el 18 de marzo de 2022, de <https://www.facebook.com/ElCampDeLesLloses/posts/808571352621348>

³⁷ Associació Cultural Camp de les Lloses (ACUCALL). (17/05/2013). Dia Internacional dels Museus 2013. Recuperado el día 18 de marzo de 2022 de http://acucall.net/php/activitats_historiques_detall.php?seccions_ID=26&any=2013&idioma=1

Nombre TALLER DE CULTURA ACTIVA ³⁸ Enmarcada en la feria “Tona es Fira”		
Concepto - El Centre d’Interpretació del Camp de les Lloses, lleva a cabo una Jornada de Puertas Abiertas y una visita guiada. - El Museu del Pa de Tona, realiza una charla sobre los diferentes panes históricos que ha recreado para la ocasión (Panes romanos, el pan <i>quadratus</i> documentado a Pompeya, el pan <i>plebeius</i> , el pan de los esclavos, de las prostitutas...).		
Año de implantación 2013	Número de sesiones 1	Duración
Centros que colaboran Centre d’Interpretació del Camp de les Lloses Museu del Pa de Tona		Centro en el que se implanta Centre d’Interpretació del Camp de les Lloses
Participantes		
Público Público general		Número 20 - 25

³⁸ Associació Cultural Camp de les Lloses (ACUCALL). (22/04/2013). Bona Fira al Camp de les Lloses. Recuperado el día 18 de marzo de 2022 de http://acucall.net/php/activitats_historiques_detall.php?seccions_ID=25&any=2013&idioma=1

ANEXO 3 – PLANTILLA PARA LOS ASISTENTES


La Artesa

Receta de ...
(Escribe aquí el nombre de tu receta)

INGREDIENTES

Elaborada por _____
(Escribe tu nombre, alias, el de tu familia...)

Origen de la receta _____
(Familia, pueblo, país de donde es tradicional. Donde la conseguiste: web, revista, persona...)

PREPARACIÓN







CONSEJOS VARIOS





 **TEMPERATURA DEL HORNO |** °C
TIEMPO DE HORNEADO | MIN



Imagen 2.- Cara A de la plantilla para rellenar por los asistentes.



En este espacio tienen lugar todas aquellas historias que quieras compartir en torno al pan.
¿Por que has escogido esa receta? ¿Qué lugar ha tenido a lo largo de tu vida? ¿Y ahora? Un recuerdo de infancia, un truco de vida adulta, un momento compartido, un aroma que transporta, una tradición particular...

Marca si nos permites compartir éste documento (salvo datos de contacto)

Marca si quieres recibir información sobre las actividades de La Artesa.

Marca si quieres recibir las recetas compartidas

Escribe tu Email de contacto _____

Si no tienes correo electrónico indica un número de teléfono y nos pondremos en contacto para encontrar una solución.



CONTACTO

 639 45 78 56

 laartesa@hotmail.com

 Calle Pau Casals, 2
08551, Tona (Barcelona)




@LaArtesa

#laartesadeTona



Imagen 3.- Cara B de la plantilla para rellenar por los asistentes.

ANEXO 4 – SELECCIÓN DE PLANTILLAS COMPLETADAS



INGREDIENTES

- 300g harina de trigo
- 50g harina de trigo integral
- 50g harina de avena
- 22,5g cerveza negra
- 5g levadura seca panadería
- 1 cucharada de miel
- 8g de sal
- Aceitunas Kalamata

• **Versión 2 → Pan - Pizza**

- Cerveza rubia
- Tomate seco en aceite
- Ajo granulado
- Aceitunas verdes
- Oregano
- Cebolla en polvo

Receta de ...

Pan de cerveza negra
y aceitunas kalamata

(Escribe aquí el nombre de tu receta)

Elaborada por Leire Ochoa
(Escribe tu nombre, alias, el de tu familia...)


Adaptada de la web www.derechupete.com
Origen de la receta
(Familia, pueblo, país de donde es tradicional. Donde la conseguiste: web, revista, persona...)

PREPARACIÓN

- En un bol, se mezclan las harinas y la levadura.
- En otro, se integra la miel en la cerveza.
- Se hace un hueco en el centro de la harina y se vierte la cerveza. Se integra un poco y añade la sal.
- Metalbar hasta que sea uniforme y pasara a una mesa de trabajo o encimera.
- Enharinar para trabajar mejor o hacer uso de una pala para recoger la masa. **AHASAR 5 min**
- Dejar **REPOSAR 20 min** la masa bien tapada.
- Amasar **5 min más** y blear la masa después.
- Engrasar un recipiente para que la bola no se pegue y dejarla **FERMENTAR 90-120 min** (Depende de la T°
Verano / Invierno)
- Se pasa de nuevo a la superficie de trabajo. Se aplasta la masa un poco para sacarle el gas, se blear y se pone en la bandeja del horno.
- Tapar para **FERMENTAR 90-120 min más** y **AL HORNO!**

CONSEJOS VARIOS

- Poner una bandeja con agua en el horno. Crea vapor y hace que el pan tenga la corteza fina y crujiente.
- Al sacar del horno, dejar enfriar sobre una rejilla para que no guarde humedad.
- Si no va a consumirse pronto, cortar en rebanadas y congelar. Se descongela en minutos en la tostadora, como recién hecho.

 **TEMPERATURA DEL HORNO** | 1° → 130 °C
| 2° → 200 °C

TIEMPO DE HORNEADO | 1° → 15 MIN
| 2° → 30 MIN

Imagen 4.- Plantilla completada - Registro 1 - A

¿Cuál es tu historia?

En este espacio tienen lugar todas aquellas historias que quieras compartir en torno al pan.
Por que has escogido esa receta? ¿Qué lugar ha tenido lo largo de tu vida? ¿Y ahora? Un recuerdo de infancia, un truco de vida adulta, un momento compartido, un roma que transporta, una tradición particular...

Mi familia se conocía en Catalunya como "panera". En cada excursión, mi madre compraba un pan típico de la zona y en las comidas nunca faltaba, al igual que el bocadillo con pan de molde en las meriendas. Sin embargo para mi, era símbolo de castigo:

"Si no te acabas el pan en la comida, te pondré otro trozo de pan."

Y así era. Nunca me ha desagradado, pero me olvidaba de que estaba ahí, hasta que era demasiado tarde. Me daba pereza.

Ahora, me encuentro en un proceso de análisis: ¿Cómo ha pasado el pan, de generador de castigos, al centro de mi proyecto?

Todavía no he encontrado un momento exacto o concreto, mas bien es un proceso de reconciliación lleno de momentos.

- Volver de vacaciones al pueblo y salir cada mañana a la puerta a comprar el pan cuando paso pitando el paradero en la Surroneta que recorre la zona.
- Esperar los mercados artesanales para buscar la parada en la que venden pan con aceitunas negras calentito.
- Marchar de casa y errar la zapa de ajo y pan de mi madre y los migas de mi tío.

Llegó un momento en el que me encontré con una caja de cerveza negra del trabajo a punto de caducar y me lancé a probar una receta de pan y por si fuera poco improvisarla.


Marca si nos permites compartir éste documento (salvo datos de contacto)

Marca si quieres recibir información sobre las actividades de La Artesa.


Marca si quieres recibir las recetas compartidas


Escribe tu Email de contacto


Si no tienes correo electrónico indica un número de teléfono y nos pondremos en contacto para encontrar una solución.




CONTACTO

 639 45 78 56

 laartesa@hotmail.com

 Calle Pau Casals, 2
08551, Tona (Barcelona)



@LaArtesa
#laartesadeTona

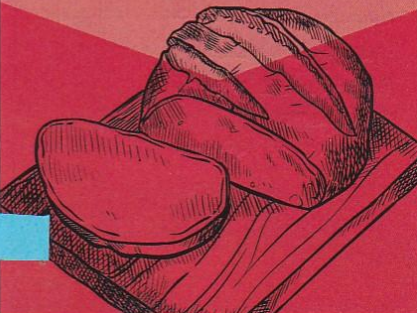



Imagen 5.- Plantilla completada - Registro 1 - B



Receta de ...

Bread IPA (Cerveza de Pan)
(Escribe aquí el nombre de tu receta)

Elaborada por Octavi Juste Garcia
(Escribe tu nombre, alias, el de tu familia...)

Origen de la receta creación propia
(Familia, pueblo, país de donde es tradicional. Donde la conseguiste: web, revista, persona...)

INGREDIENTES

- 30 Litros agua mineral
- 750g Pan
- 35 Kg Malta Clara
- 400g Malta Cristal 60°
- 200g Malta Melanoidina
- 35g Lúpulo Nugget
- 75g Lúpulo Cascade
- Levadura Safale US-05

PREPARACIÓN


Maceración: → 16°P - 1063

- Empaste con 21L.
 - 5 min 45°C
 - 30 min 64°C
 - 30 min 72°C
 - 7 min 78°C
- Ebullición. 1h.
 - min 1. 35g Nugget.
 - min 50 25g Cascade.
- Fermentación 22°C.
- Maduración 3 semanas.
- Dryhop torpedo 50g Cascade.

→ 6,5% alch.
→ 60 IBU
→ 25 Ebc

CONSEJOS VARIOS

- Dryhop por recirculado o suspensión (3 días)
- Carbonatación forzada (1,7 vol CO₂)

	TEMPERATURA DEL HORNO	°C
	TIEMPO DE HORNEADO	MIN





Imagen 6.- Plantilla completada - Registro 2 - A

¿Cuál es tu historia?



En este espacio tienen lugar todas aquellas historias que quieras compartir en torno al pan.
Por que has escogido esa receta? ¿Qué lugar ha tenido lo largo de tu vida? ¿Y ahora? Un recuerdo de infancia, un truco de vida adulta, un momento compartido, un aroma que transporta, una tradición particular...

*Después de años en la hostelería me interesé por el mundo de la cerveza. Empezé a producir en casa a pequeña escala y esto me llevó a dedicarme a la sommeliería de cerveza impartiendo catas y ayudando en la producción de cerveza en una microcervecería,
Una de mis cervezas favoritas (Bruseles Beer Project) produce una cerveza con pan que me inspiraron en esta receta.*

Marca si nos permites compartir éste documento (salvo datos de contacto)


Marca si quieres recibir información sobre las actividades de La Artesa.


Marca si quieres recibir las recetas compartidas


Escribe tu Email de contacto

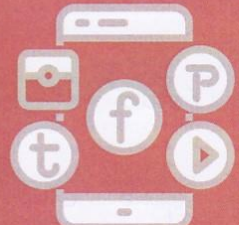
Si no tienes correo electrónico indica un número de teléfono y nos pondremos en contacto para encontrar una solución.

CONTACTO

 639 45 78 56

 laartesa@hotmail.com

 Calle Pau Casals, 2
08551, Tona (Barcelona)



@LaArtesa
#laartesadeTona

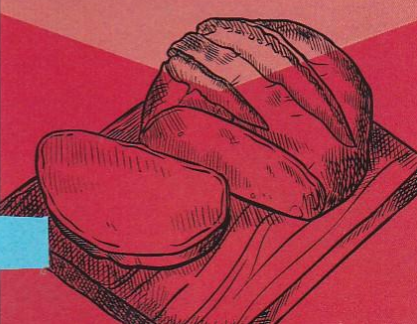
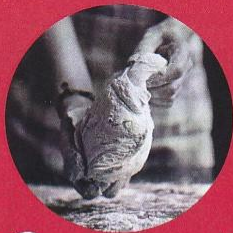


Imagen 7.- Plantilla completada - Registro 2 - B



La Artesana

Receta de ...

PA DE LLAVORS 600gr
(Escribe aquí el nombre de tu receta)

INGREDIENTES

Farina de segol integral - 150gr
Farina blanca - 150gr
Aigua - 225 ml.
Margarina - 5 gr
Sucre - 5 gr
Sal - 5 gr
Llevat sec - 4 gr
Llavors - 50 gr.
(Papas carbasses, etc, sesam...)
"OPCIONAL"
Vinagre - 1/2 cullera
Corní - 1/2 cullereta

Elaborada por MI PANIFICADORA
(Escribe tu nombre, alias, el de tu familia...)

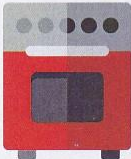
Origen de la receta MANUAL DE INSTRUCCIONES
(Familia, pueblo, país de donde es tradicional.
Donde la conseguiste: web, revista, persona...)

PREPARACIÓN

- Afegir aigua, margarina, sucre i sal a la panificadora. Tamisar les farines a sobre i afegir el llevat.
- Posar el programa basic de 3 hores i el punt de torrat al gust.
- Després del segon xicotet afegir les llavors i una vegada que acabi el programa, extreu la cubeta amb el pa i deixar refredar.
-

CONSEJOS VARIOS

- Es un pa perfecte per aquelles persones a les que els hi fa argúnia embrutir-se les mans.
- La Sal i el llevat han d'estar separats, no es poden tocar.



TEMPERATURA DEL HORNO | 98
PROGRAMA BASIC
TIEMPO DE HORNEADO | 180 MIN
TOTAL

Imagen 8.- Plantilla completada - Registro 3 - A

¿Cuál es tu historia?

En este espacio tienen lugar todas aquellas historias que quieras compartir en torno al pan.
Por que has escogido esa receta? ¿Qué lugar ha tenido lo largo de tu vida? ¿Y ahora? Un recuerdo de infancia, un truco de vida adulta, un momento compartido, un roma que transporta, una tradición particular...

No recuerdo com si fos ahir:
[Heb em die Carla i Tinc 7 anys. La mama esta fent el dinar i jo acabo d'arribar del cole amb el meu germanet petit. El papa esta treballant aixi que com soc la grant, la mama m'ha demanat que vagi al forn de pa a comprar una barra de quart curta. Magnada anar a buscar el pa perque sempre m'el donen calent. Dos crostons pero haig de portar el pesat del meu germanet aixi que hem toca compartir els crostons. Agafem la bossa del pa pero haig d'anar amb cura per que es molt llarga i l'arrasego per Terra.
- Heh Natí, que hem pots donar una de quart curta?
- Heh petits, ara maleix aqui Tencio i aixos per vosaltres
- Guauuu Un bastonet moltes gracies, quant es?
- Els bastons els ho regalo, la barra seran 50 pessetes
- Gracies, Adeuuuu!
Alaca esta super calent, comencem a menjar...-]
Quant era petita magnadaba anar a buscar el pa, ja que aixi menjaba per el camí i hem quedaba la terra (el còmbi).
Es un record preciós que el tinc gracies a algo tant senzill com es el Pa. He intentat fer pa a casa pero es dificil, senganxa per totes bandes. Prefereixo baixar al forn i quedar-me amb els dos crostons calents.

- Marca si nos permites compartir éste documento (salvo datos de contacto)
- Marca si quieres recibir información sobre las actividades de La Artesa.
- Marca si quieres recibir las recetas compartidas

Escribe tu Email de contacto [REDACTED]

Si no tienes correo electrónico indica un número de teléfono y nos pondremos en contacto para encontrar una solución.

XARXA DE PATRIMONI RURAL ECOMUSEU DEL BLAT

CONTACTO

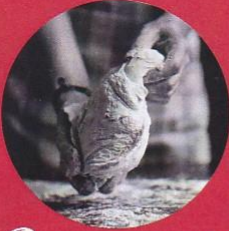
639 45 78 56

laartesa@hotmail.com

Calle Pau Casals, 2
08551, Tona (Barcelona)

@LaArtesa
#laartesadeTona

Imagen 9.- Plantilla completada - Registro 3 - B



La Artesa

Receta de ...

Recepte perduda.
(Escribe aquí el nombre de tu receta)

INGREDIENTES

Elaborada por Maimona
(Escribe tu nombre, alias, el de tu familia...)


Origen de la receta Camps de Refugiats Indof.
(Familia, pueblo, país de donde es tradicional.
Donde la conseguiste: web, revista, persona...)

PREPARACIÓN

- No dispongo de la recepte original.
-
-
-
-

CONSEJOS VARIOS

-
-
-



TEMPERATURA DEL HORNO | °C

TIEMPO DE HORNEADO | MIN

Imagen 10.- Plantilla completada - Registro 4 - A

¿Cuál es tu historia?

En este espacio tienen lugar todas aquellas historias que quieras compartir en torno al pan.
Por que has escogido esa receta? ¿Qué lugar ha tenido lo largo de tu vida? ¿Y ahora? Un recuerdo de infancia, un truco de vida adulta, un momento compartido, un aroma que transporta, una tradición particular...

- Quan vivia als camps de Refugent, per la nostra família, el pa es per sobreviure.

- Quan jo, vaig arribar a Catalunya el pa es va convertir un plaer, sobretot per enmozar.

Marca si nos permites compartir éste documento (salvo datos de contacto)

Marca si quieres recibir información sobre las actividades de La Artesa.

Marca si quieres recibir las recetas compartidas

Escribe tu Email de contacto [redacted]

Si no tienes correo electrónico indica un número de teléfono y nos pondremos en contacto para encontrar una solución.

XARXA DE PATRIMONI RURAL ECOMUSEU DEL BLAT

CONTACTO

639 45 78 56

laartesa@hotmail.com

Calle Pau Casals, 2
08551, Tona (Barcelona)

@LaArtesa
#laartesadeTona

Imagen 11.- Plantilla completada - Registro 4 - B

La Artesa

Receta de ...

TORTILLA CON NATA

(Escribe aquí el nombre de tu receta)

Elaborada por LA SRA. ADRIANA (mi abuelita)
(Escribe tu nombre, alias, el de tu familia...)

Origen de la receta FAMILIA GUTIERREZ DE BOLIVIA
(Familia, pueblo, país de donde es tradicional.
Donde la conseguiste: web, revista, persona...)

INGREDIENTES

- LECHE RECIENTE ORDENADA
- CARINJO
- PACIENCIA
- PAN

PREPARACIÓN

- Dejar hervir la leche por 5 min a fuego bajo, mirar que no hierva demasiado y desborde de la olla.
- Apagar la olla y dejar enfriar
- en la parte superior se formara una masa espesa. Con ayuda de una cuchara retirarlo en un recipiente de preferencia
- dejar en la nevera hasta la mañana siguiente. podremos disfrutar de la NATA.


CONSEJOS VARIOS

-
-
-

TEMPERATURA DEL HORNO | °C

TIEMPO DE HORNEADO | MIN

Imagen 12.- Plantilla completada - Registro 5 - A



¿Cuál es tu historia?

En este espacio tienen lugar todas aquellas historias que quieras compartir en torno al pan.
Por qué has escogido esa receta? ¿Qué lugar ha tenido lo largo de tu vida? ¿Y ahora? Un recuerdo de infancia, un truco de vida adulta, un momento compartido, un aroma que transporta, una tradición particular...

Escogí esta historia porque recuerdo a diario a mi abuelita que desde su partida dejó un vacío en nuestros corazones.

Mis abuelitas tenían un negocio familiar, vendían desayuno, capi o tojori con pastel, nosotros, los más pequeños de la familia íbamos a ayudar entre hermanas y primos, todos. Pues uno de los desayunos como ingrediente principal era la leche fresca. La lechera (una señora mayor que vivía de eso) era la que siempre vendía leche a mi abuelita; todos los sábados le daba un recipiente blanco transparente de tapa negra, era leche recién ordeñada. Luego de la venta de desayunos, todos cargábamos lo que quedaba y nos íbamos a casa. (El domingo) nada más llegar mi abuelita ponía la leche a hervir y recuerdo ver la llama bajita y por encima como una nata. Lo dejaba enfriar y en la noche trasladaba toda la nata al refrigerador. Solo las mañanas de los domingos disfrutábamos el privilegio de comerlo en un trozo de pan untado. Pan era imposible comerse solo.

Marca si nos permites compartir éste documento Sin (salvo datos de contacto)

Marca si quieres recibir información sobre las actividades de La Artesa.


Marca si quieres recibir las recetas compartidas


Escribe tu Email de contacto _____


Si no tienes correo electrónico indica un número de teléfono y nos pondremos en contacto para encontrar una solución.

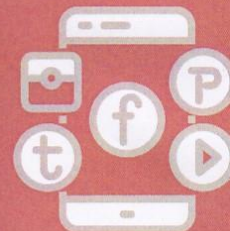


CONTACTO

 639 45 78 56

 laartesa@hotmail.com

 Calle Pau Casals, 2
08551, Tona (Barcelona)

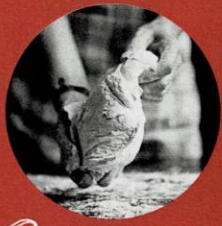


@LaArtesa

#laartesadeTona



Imagen 13.- Plantilla completada - Registro 5 - B



La Artesa

Receta de ...

Pelota saltarina con miga de pan
(Escribe aquí el nombre de tu receta)

Elaborada por Fernando Ochoa
(Escribe tu nombre, alias, el de tu familia...)


Origen de la receta Cervera del Río Alhama
La Rioja
(Familia, pueblo, país de donde es tradicional.
Donde la conseguiste: web, revista, persona...)

INGREDIENTES

MIGA DE PAN
(de la MOYETA)

PREPARACIÓN

se cogia la miga y se apretaba hacia
• solo una bola, luego se apretando con dos
dedos se le iban sacando unos rios (6)
• 4 a las laterales, 1 arriba y otro abajo



dedo indice 1
dedo indice 2
dedo gordo 3
dedo gordo 4

4 picos en los lados - 1 arriba otro abajo -
apretar
arriba - queda como una peonza
en forma de estrella



abajo

¡a disfrutar!

CONSEJOS VARIOS

- miga de pan del día, para que una bien y no queden gruetas.
- y os aseguro que bota,
- en aquellos tiempos no teníamos dinero para juguetes, pero si teníamos imaginación

TEMPERATURA DEL HORNO | °C

TIEMPO DE HORNEADO | MIN

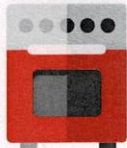


Imagen 14.- Plantilla completada - Registro 6 - A



En este espacio tienen lugar todas aquellas historias que quieras compartir en torno al pan.
¿Por que has escogido esa receta? ¿Qué lugar ha tenido a lo largo de tu vida? ¿Y ahora? Un recuerdo de infancia, un truco de vida adulta, un momento compartido, un aroma que transporta, una tradición particular...

Voy a contar el recuerdo de las merendadas que mi abuela me preparaba (era normal merendur esto en mis tiempos en el pueblo) cuando iba a volar al pueblo. ¡La MOYETA! era como un bollo grande de pan un poco aplastado. Se cortaba un trozo de la parte de arriba, se sacaba la miga y se rellenaba. En tiempo frío se rellenaba de chocolate caliente (el chocolate de los chunos) y cuando hacía calor le ponía: pimientos asados con aceite y sal - tomates con ^{cañutos} aceite y sal - Aceitunas o lo que tuvieran en casa en aquellos tiempos. ¡que Moyetas nos habna! y aprovecha'bamos la miga para Dugar. Ju Ju Ju.

- Marca si nos permites compartir éste documento (salvo datos de contacto)
- Marca si quieres recibir información sobre las actividades de La Artesa.
- Marca si quieres recibir las recetas compartidas

Escribe tu Email de contacto _____

Si no tienes correo electrónico indica un número de teléfono y nos pondremos en contacto para encontrar una solución.



CONTACTO

639 45 78 56

laartesa@hotmail.com

Calle Pau Casals, 2
08551, Tona (Barcelona)




@LaArtesa

#laartesadeTona



Imagen 15.- Plantilla completada - Registro 6 - B



Receta de ...

Pan de Pueblo

(Escribe aquí el nombre de tu receta)

Ma Angeles Alonso
Elaborada por (Panaderia de Cilleras)
(Escribe tu nombre, alias, el de tu familia...)

Origen de la receta panaderia de Cilleras o receta de como hacer Pan
(Familia, pueblo, país de donde es tradicional.
Donde la conseguiste: web, revista, persona...)

INGREDIENTES

- 1K harina
- 10gr de levadura de panadero
- 20grs sal
- 700 ml agua
- 1 vaso de agua para echar en una bandeja con piedras para hacer vapor (echo en horno en casa)

PREPARACIÓN en el horno de casa

- se mezclan todas los ingredientes, se amasa un poco y se deja reposar para que suba 4h tapada con un trapo en sitio templado. luego se amasa un rato y se deja reposar otro rato (si no quieres hacer el pan ahora meter en frío para que no suba)
- Pasado el tiempo de reposo (obra subido mucho la masa) se le hacen unos cortes a la masa. (para que suba la masa al 600)
- Horno caliente, meter la masa y en la bandeja que tenemos metida con piedras (debajo de bandeja con pan) le echamos 1 vaso de agua para que genere vapor
- 15 minutos a 230° y luego 40 minutos a 200°

CONSEJOS VARIOS

- 1º 6h. Reposo Masa
- 2º 2h. ó en el frío toda la noche (en frío para que no siga subiendo la masa)

¡que aproveche!

15 minutos 230°
40 minutos 200°

TEMPERATURA DEL HORNO

TIEMPO DE HORNEADO

55 MIN




Imagen 16.- Plantilla completada - Registro 7 - A

¿Cuál es tu historia?

En este espacio tienen lugar todas aquellas historias que quieras compartir en torno al pan.
¿Por que has escogido esa receta? ¿Qué lugar ha tenido a lo largo de tu vida? ¿Y ahora? Un recuerdo de infancia, un truco de vida adulta, un momento compartido, un aroma que transporta, una tradición particular...

he escogido esta receta por ~~varios~~ motivos.

1 -> es una receta que como decía mi madre y todas las personas mayores a quitado mucha hambre, ja ja. la hacían los pastores y traba sacnos en el campo, porque, con agua, ajo, sal y pan viejo preparaban una buena sopa. Si tenían suerte y le podían echar un huevo o un poco de tocino de Jamon o Samon, era una fiesta.

2 -> me trae unos recuerdos muy bonitos. A mi me gusta mucho ~~pero~~ me parecía muy difícil de hacer (que equivocada es taba) y cuando iba a cervera del rio alhama, yo llevaba un zopako (pan tostado sin miga típico del país vasco para hacer sopa pesada, de ajo...) a la madre de mi amiga y le pedía que me hiciera Sopa de ajo. La divina que así se llama, me decía que ese pan era muy negro y que no valía para eso. Me hacía la sopa y luego me pedía que le llevara ese pan ~~adon~~ y me enseñaba a hacer la ~~sopa~~ *sopa de ajo*.


Marca si nos permites compartir éste documento (salvo datos de contacto)

Marca si quieres recibir información sobre las actividades de La Artesa.

Marca si quieres recibir las recetas compartidas

Escribe tu Email de contacto _____

Si no tienes correo electrónico indica un número de teléfono y nos pondremos en contacto para encontrar una solución.




CONTACTO

☎ 639 45 78 56

✉ laartesa@hotmail.com

📍 Calle Pau Casals, 2
08551, Tona (Barcelona)



@LaArtesa
#laartesadeTona


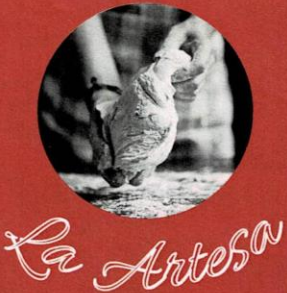


Imagen 17.- Plantilla completada - Registro 7 - B



INGREDIENTES

pan Viejo (copako)

ajo, aceite, sal

agua

pimenton dulce

un poco de tomate natural o frito

pimiento chorizero

Jamón serrano en trocitos

huevo

NOTA: no pongo cantidades porque hayo a ojo, poco pimenton y tomate
 ajo, si te gusta más

Receta de ...

Sopa de ajo

(Escribe aquí el nombre de tu receta)

Elaborada por el.º Angel del Alonso
 (Escribe tu nombre, alias, el de tu familia...)

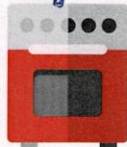
Origen de la receta familiar
 (Familia, pueblo, país de donde es tradicional. Donde la conseguiste: web, revista, persona...)

PREPARACIÓN

- En una cazuela ponemos el aceite y le echamos el ajo picado (yo he puesto abajo lo que suelo hacer con el ajo). Cuando está un rato añado el pan troceado, el tomate y el Jamón, añado un poco de agua nueva que no se pegue. Bato un poco para que el pan se desaga un poco, el agua que he echado se habrá evaporado. Añado el pimiento chorizero y el pimenton. Remuevo y antes de que se queme el pimenton (amargará) echo el resto del agua. Que quede un poco y añado el huevo (a mi me gusta batido). Dejar un ratito que hierva y mirar la sal que le puse.

CONSEJOS VARIOS

- a mi no me gusta encontrar el ajo, entonces en el agua que voy a utilizar pongo a cocer los ajos. luego los trituro con el agua y es lo que utilizo.
- la receta original es aceite, pan, ajo, agua y sal. Pues antes lo demás era un lujo. y los pastores y labradores es lo que tenían



TEMPERATURA DEL HORNO | °C

TIEMPO DE HORNEADO | MIN

Imagen 18.- Plantilla completada - Registro 8 - A

¿Cuál es tu historia?

En este espacio tienen lugar todas aquellas historias que quieras compartir en torno al pan.
¿Por que has escogido esa receta? ¿Qué lugar ha tenido a lo largo de tu vida? ¿Y ahora? Un recuerdo de infancia, un truco de vida adulta, un momento compartido, un aroma que transporta, una tradición particular...

he escogido esta receta que he aprendido hace poco porque para mí el pan es el mejor regalo que me pueden traer cuando alguien viaja. No se comer sin pan, Me da igual que sea tostado, de molde... hay que comer con pan.

Cuando voy de vacaciones al pueblo (Cilleros en calveras), hay una panadería que hace pan como antes en horno de leña. El día que dejo el pueblo voy antes de que saque la primera hornada, para comprar pan y traer para regalar. Es una gozada el olor que llevamos en el coche en el viaje y veía el tamaño de pan que compraba mi hermana y pensaba que era el grande.

En el último viaje encargué 6 panes grandes para llevarme. Mi sorpresa fue a los 8'30 de la mañana (después de no encontrar la panadería por que aun estaba oscuro) cuando me da el pan encargado y vi el tamaño. Vj. imaginamos una barquita (que era lo que yo pensaba de tamaño) y te sacan en barco de pesca grande. lo que mi hermana compraba era tamaño pequeño, pero os aseguro que notamos nada, regañamos!

Marca si nos permites compartir este documento (salvo datos de contacto)

Marca si quieres recibir información sobre las actividades de La Artesa.

Marca si quieres recibir las recetas compartidas

Escribe tu Email de contacto _____

entre migas, sopa ayo, tostadas con aceite y lo que regalamos a la familia se acaba pronto.



CONTACTO

639 45 78 56

laartesa@hotmail.com

Calle Pau Casals, 2
08551, Tona (Barcelona)



@LaArtesa

#laartesadeTona



Imagen 19.- Plantilla completada - Registro 8 - B

ANEXO 5 – EJEMPLO DE TRANSCRIPCIÓN DE PLANTILLAS PARA SU REGISTRO

RECETA N° 1	CARA A	RECETA DE... Pan de cerveza negra y aceitunas Kalamata
INGREDIENTES 300g harina de trigo 50g harina de trigo integral 50g harina de avena 22.5g cerveza negra 5g levadura seca panadería 1 cucharada de miel 8g de sal Aceitunas Kalamata · Versión 2 -> Pan-Pizza Cerveza rubia Tomate seco en aceite Ajo granulado Aceitunas verdes Oregano Cebolla en polvo		ELABORADO POR Leire Ochoa Alonso
		ORIGEN DE LA RECETA Adaptada de la web www.derechupete.com
		REPARACION En un bol, se mezclan las harinas y la levadura. En otro, se integra la miel en la cerveza. Se hace un hueco en el centro de la harina y se vierte la cerveza. Se integra un poco y añade la sal. Mezclar hasta que sea uniforme y pasa a una mesa de trabajo o encimera. Enharinar para trabajar mejor o hacer uso de una pala para recoger la masa. AMASAR-5min Dejar REPOSAR 20 min la masa bien tapada. Amasar 5 min más y bolear la masa después. Engrasar un recipiente para que la bola no se pegue y dejarla FERMENTAR 90-120 min (Depende de la °C verano/invierno) se pasa de nuevo a la superficie de trabajo. Se aplasta la masa un poco para sacarle el gas, se bolea y se pone en la bandeja del horno. Tapar para FERMENTAR 90-120 min más ¡Y AL HORNO!
		CONSEJOS VARIOS <ul style="list-style-type: none"> • Poner una bandeja con agua en el horno. Crea vapor y hace que el pan tenga la corteza fina y crujiente. • Al sacar del horno, dejar enfriar sobre una rejilla para que no guarde humedad. • Si no va a consumirse pronto, cortar en rebanadas y congelar. Se descongela en minutos en la tostadora, como recién hecho.
TEMPERATURA DEL HORNO		°C
1º -> 230 2º -> 200		
TIEMPO DE HORNEADO		MIN
1º -> 15 2º -> 30		

RECETA Nº	CARA	
1	B	
<p>¿CUAL ES TU HISTORIA?</p> <p>Mi familia se conocería en Catalunya como “panarra”.</p> <p>En cada excursión, mi madre compraba un pan típico de la zona y en las comidas nunca faltaba, al igual que el bocadillo con pan de molde en las meriendas.</p> <p>Sin embargo para mi, era símbolo de castigo:</p> <ul style="list-style-type: none">- “Si no te acabas el pan en la comida, te pondré otro trozo de postre.” <p>Y así era. Nunca me ha desagradado, pero me olvidaba de que estaba ahí, hasta que era demasiado tarde.</p> <p>Me daba pereza.</p> <p>Ahora, me encuentro en un proceso de análisis:</p> <p>¿Como ha pasado el pan, de generador de castigos al centro de mi proyecto?</p> <p>Todavía no he encontrado un momento exacto o concreto, mas bien es un proceso de reconciliación lleno de momentos.</p> <ul style="list-style-type: none">• Volver de vacaciones al pueblo y salir cada mañana a la puerta a comprar el pan cuando pasa pitando el panadero en la furgoneta que recorre la zona.• Esperar los mercados artesanales para buscar la parada en la que venden pan con aceitunas negras calentito.• Marchar de casa y añorar la sopa de ajo y pan de mi madre y las migas de mi tío. <p>Llegó un momento en el que me encontré con una caja de cerveza negra del trabajo a punto de caducar y me lancé a probar una receta de pan y por si fuera poco improvisarla.</p>		
<p>DIBUJOS O IMAGENES</p>		

RECETA Nº 2	CARA A	RECETA DE... Bread IPA (Cerveza de Pan)
INGREDIENTES <ul style="list-style-type: none"> • 30 Litros de agua mineral • 750g Pan • 3'5kg Malta Clara • 400g Malta Cristal 60º • 200g Malta melanoidina • 35g Lúpulo Nugget • 75g Lúpulo Cascade • Levadura Safeale US-05 		ELABORADO POR Octavi Juste Garcia
		ORIGEN DE LA RECETA Creación propia
		REPARACION Maceración: → 16ºP -1063 Empaste con 21 L 5min 45ºC 30min 72ºC 2min 78ºC Ebullición 1h min1. 35g Nugget min 50 25g Cascade Fermentación 22ºC Maduración 3 semanas Dryhop torpedo 50g Cascade
		→ 6'5% alch. → 60 IBU → 25 Ebc
		CONSEJOS VARIOS <ul style="list-style-type: none"> • Dryhiop por recirculado o suspensión (3 dias) • Carbonatación forzada (1'7 vol CO²)
TEMPERATURA DEL HORNO		ºC
TIEMPO DE HORNEADO		MIN

RECETA Nº	CARA	
2	B	
<p>¿CUAL ES TU HISTORIA?</p> <p>Después de años en la hostelería me interesé por el mundo de la cerveza. Empezé a producir en casa a pequeña escala y esto me llevó a dedicarme a la sommeliería de cerveza impartiendo catas y ayudando en la producción de cerveza en una microcervecera.</p> <p>Una de mis cerveceras favoritas (Bruseles Beer Project) produce una cerveza con pan que me inspiraron en esta receta.</p>		
<p>DIBUJOS O IMAGENES</p>		

RECETA Nº 3	CARA A	RECETA DE... PA DE LLAVORS 600GR
INGREDIENTES <ul style="list-style-type: none"> • Farina de segol integral - 150gr • Farina blanca – 150gr • Aigua – 225 ml • Margarina – 5gr • Sucre – 5gr • Sal – 5gr • Llevat sec – 4gr • Llavors – 50 gr (Pipes de carbassa, lli, sesam...) “OPCIONAL” <ul style="list-style-type: none"> • Vinagre – ½ cullera • Comí – ½ cullereta 	ELABORADO POR MI PANIFICADORA	
	ORIGEN DE LA RECETA MANUAL DE INSTRUCCIONES	
	PREPARACION <p>Afegir aigua, margarina, sucre i sal a la panificadora. Tamisar les farines a sobre i afegir el llevat.</p> <p>Posar el programa basic de 3hores i el punt de torrat al gust.</p> <p>Despres del segon xiulet afegir les llavors i una vegada que acabi el programa, extreure la cubeta amb el pa i deixar refredar.</p>	
	CONSEJOS VARIOS <ul style="list-style-type: none"> • Es un pa perfecte per aquelles persones a les que els hi fa angunia ebrutirse les mans. • La sal i el llevat han d'estar separats, no es poden tocar. 	
TEMPERATURA DEL HORNO PROGRAMA BASIC		°C
TIEMPO DE HORNEADO TOTAL		180 MIN

RECETA Nº	CARA	
3	B	
<p>¿CUAL ES TU HISTORIA?</p> <p>Ho recordo com si fos ahir:</p> <p>[- Hola em dic Carla i tinc 7 anys. La mama esta fent el dinar i jo acabo d'arribar del cole amb el meu germanet petit. El papa esta treballant aixi que com sóc la grant, la mama m'ha demanat que vagi al forn de pa a comprar una barra de quart curta. M'agrada anar a buscar el pa perque sempre m'el donen calent.</p> <p>Dos crostons pero haig de portar el pesat del meu germanet aixis que em toca compartir els crostons.</p> <p>Agafem la bossa del pa però haig d'anar amb cura per que es molt llarga i l'arrossego per terra.</p> <ul style="list-style-type: none">- Hola Nati, que em pots donar una de quart curta?- Hola petits, ara mateix aquí teniu i aixos per vosaltres- Guau!!! Un bastonet moltes gracies, Quant es?- Els bastons els ho regalo, la barra serán 50 pessetes- Gracies, Adeuuu!! <p>Alaaa esta super calent, comencem a menjar...-]</p> <p>Quant era petita m'agradaba anar a buscar el pa, ja que aixi menjaba per el cami i hem quedaba la torna (el cambi).</p> <p>Es un record precios que el tinc gracies a algo tant senzill com es el Pa. He intentat fer pa a casa pero es ODIOS, s'enganxa per totes bandes. Prefereixo baixar al forn i quedarme amb els dos crostons calents.</p>		
<p>DIBUJOS O IMAGENES</p>		

RECETA Nº 4	CARA A	RECETA DE... Recepte perduda
INGREDIENTES	ELABORADO POR Maimuna	
	ORIGEN DE LA RECETA Camps de Refugiats Tindouf	
	PREPARACION No dispo de la recepte original.	
	CONSEJOS VARIOS <ul style="list-style-type: none">•	
TEMPERATURA DEL HORNO		°C
TIEMPO DE HORNEADO		MIN

RECETA Nº	CARA	
4	B	
<p>¿CUAL ES TU HISTORIA?</p> <ul style="list-style-type: none">- Quan vivía als camps de Refugiat, per la nostra família, el pa es per sobreviure.- Quan jo, vaig arribar a Catalunya el pa es va convertir en un plaer, sobretot per esmorzar.		
<p>DIBUJOS O IMAGENES</p>		

RECETA Nº 5	CARA A	RECETA DE... TORTILLA CON NATA
INGREDIENTES LECHE RECIEN ORDEÑADA CARIÑO PACIENCIA PAN		ELABORADO POR LA SRA. ADRIANA (mi abuelita ♡)
		ORIGEN DE LA RECETA FAMILIA GUTIERREZ DE BOLIVIA
		PREPARACION Dejar hervir la leche por 5min a fuego bajo., mirar que no hierva demasiado y desborde la olla. Apagar la olla y dejar enfriar. En la parte superior se formara una masa espesa. Con ayuda de una cuchara retirarlo en un recipiente de preferencia dejar en la nevera hasta la mañana siguiente. Podremos disfrutar de la NATA.
		CONSEJOS VARIOS •
TEMPERATURA DEL HORNO		°C
TIEMPO DE HORNEADO		MIN


RECETA Nº	CARA	
5	B	
¿CUAL ES TU HISTORIA?		
<p>Escogí esta historia porque recuerdo a diario a mi abuelita que desde su partida dejó un vacío en nuestros corazones.</p> <p>Mis abuelitas tenían un negocio familiar, vendían desayuno, api o tojori con pastel, nosotros, los más pequeños de la familia íbamos a ayudar entre hermanas y primos, todos. Pues uno de los desayunos como ingrediente principal era la leche fresca. La lechera (una señora mayor que vivía de eso) era la que siempre vendía leche a mi abuelita; todos los sábados le daba un recipiente blanco transparente de tapa negra, era leche recién ordeñada. Luego de la venta de desayunos. Todos cargábamos lo que quedaba y nos íbamos a casa. (El domin) nada más llegar mi abuelita ponía la leche a hervir yo recuerdo ver la llama bajita y por encima como una nata. Lo dejaba enfriar y en la noche trasladaba toda la nata al refrigerador. Solo las mañanas de los Domingos teníamos el privilegio de comerlo en un trozo de Pan untado. Sin Pan era imposible comérselo.</p>		
DIBUJOS O IMAGENES		

RECETA Nº 6	CARA A	RECETA DE... PELOTA SALTARINA CON MIGA DE PAN
INGREDIENTES MIGA DE PAN (de la MOYETA)	ELABORADO POR FERNANDO OCHOA	
	ORIGEN DE LA RECETA CERVERA DEL RIO ALHAMA LA RIOJA	
	REPARACION Se cogia la miga y se apretaba haciendo una bola, luego se apretando con dos dedos se le iban sacando unos picos (6) 4 a los lados, 1 arriba y otro abajo <i>(dibujo 1)</i> ¡a disfrutarla!	
	CONSEJOS VARIOS <ul style="list-style-type: none">• Miga de pan del día, para que una bien y no queden grietas.• Y os aseguro que bota, en aquellos tiempos no teníamos dinero para juguetes, pero, si teníamos imaginación.	
TEMPERATURA DEL HORNO		°C
TIEMPO DE HORNEADO		MIN

RECETA Nº	CARA	
6	B	

¿CUAL ES TU HISTORIA?

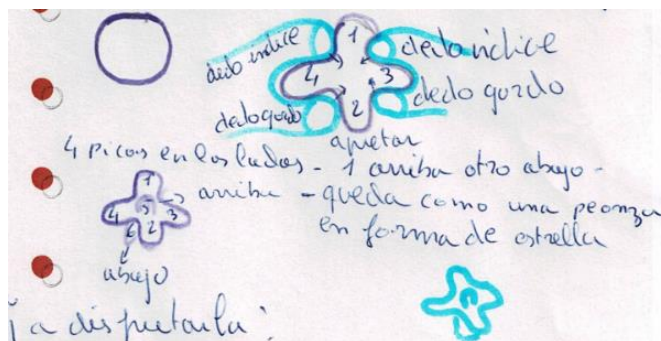
Voy a contar el recuerdo de las meriendas que mi abuela me preparaba (era normal merendar esto en mis tiempos en el pueblo) cuando iba a verla al pueblo. ¡La MOYETA!

Era como un bollo grande de pan  un poco aplastado. Le cortaba un trozo de la parte de arriba, (*dibujo 2*), se sacaba la miga y se rellenaba. En tiempo frio se rellenaba de chocolate caliente (el chocolate de los churros) y cuando hacia calor le ponía:

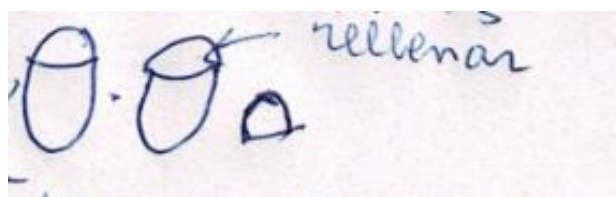
- pimientos asados con aceite y sal
- " " " " " "
- tomates con aceite y sal
- aceitunas o lo que tuvieran en casa en aquellos tiempos.

¡que Moyetas mas buenas! Y aprovechábamos la miga para Jugar. Ja Ja Ja.

DIBUJOS O IMAGENES

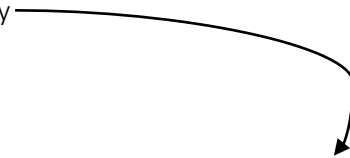


Dibujo 1



Dibujo 2

RECETA Nº 7	CARA A	RECETA DE... Pan de Pueblo
INGREDIENTES - 1K harina - 10 gr de levadura de panadero - 20 gr sal - 700 ml agua 1 vaso de agua para echar en una bandeja con piedras para hacer vapor (echo en horno en casa)		ELABORADO POR M ^a Angeles Alonso (panaderia de Cilleros)
		ORIGEN DE LA RECETA panaderia, Lazkao. Receta de como hacer Pan
		PREPARACION en el horno de casa - se mezclan todos los ingredientes, se amasa un poco y se deja reposar para que suba 4H tapada con un trapo en sitio templado. luego se amasa un rato y se deja reposar otro rato (si no quieres hacer el pan ahora meter en frio para que no suba) - Pasado el tiempo de reposo (abra subido mucho la masa) se le hacen unos untes a la masa. I para que suba la masa a al 6 con Horno caliente, meter la masa y en la bandeja que tenemos metida con piedras (debajo de bandeja con pan) le echamos 1 vaso de agua para que genere vapor 15 minutos a 230º y luego 40 minutos a 200º
		CONSEJOS VARIOS <ul style="list-style-type: none"> Reposo Masa 1º 4H 2º 2H. o en el frigo toda la noche (en frio para que no siga subiendo la masa) ¡que aproveche!
TEMPERATURA DEL HORNO		ºC
15 minutos		230º
40 minutos		200º
TIEMPO DE HORNEADO		MIN
		55

RECETA Nº	CARA	
7	B	
<p>¿CUAL ES TU HISTORIA?</p> <p>he escogido esta receta que he aprendido hace poco porque para mi el pan es el mejor regalo que me pueden traer cuando alguien viaja. No se comer sin pan, Me da igual que sea tostado, de molde... hay que comer con pan.</p> <p>Cuando voy de vacaciones al pueblo (Cilleros en cáceres) hay una panaderia que hace pan como antes en horno de leña. El día que dejo el pueblo no salgo antes de que saque la primera hornada, para comprar pan y traer para regalar. Es una gozada el olor que llevamos en el coche en el viage yo veía el tamaño de pan que compraba mi hermana y pensaba que era el grande.</p> <p>En el último viage encargué 6 panes grandes para llevarme. Mi sorpresa fue a las 8'30 de la mañana, (después de no encontrar la panaderia por que aun estaba oscuro) cuando me da' el pan encargado y vi el tamaño. Uf. imaginaros una barquita (que era lo que yo pensaba de tamaño) y te sacan un barco de pesca grande. Lo que mí hermana compraba era tamaño pequeño! pero os aseguro que no tiramos nada, regalamos y</p>  <p>Entre migas, sopa ajo, tostadas con aceite y lo que regalamos a la familia se acabó pronto.</p>		
<p>DIBUJOS O IMAGENES</p>		

RECETA Nº 8	CARA A	RECETA DE... Sopa de ajo
INGREDIENTES pan viejo (Zopako), ajo, aceite, sal agua pimenton dulce un poco de tomate natural o frito pimiento choricero Jamón serrano en trocitos huevo Nota : no pongo cantidades porque hago a ojo, poco pimenton y ‘ ‘ tomate. ajo si te gusta ¡mucho!		ELABORADO POR M ^o Angeles Alonso
		ORIGEN DE LA RECETA familiar
		PREPARACION en una cazuela ponemos el aceite y le echamos el ajo picado (yo he puesto abajo lo que suelo hacer con el ajo ☺). Cuando esta dorado añado el pan troceado, el tomate y el Jamón, añado un poco de agua para que no se pegue. bato un poco para que el pan se desaga un poco, el agua que he echado se habrá evaporado. añado el pimiento choricero y el pimenton. Remuevo y antes de que se queme el pimentón (amargaria) echo el resto del agua. Que t hierba un poco y añado el huevo (a mí me gusta batido). Dejar un rato hirviendo y mirar la sal. ¡que aProbeche!
		CONSEJOS VARIOS <ul style="list-style-type: none"> • a mi no me gusta encontrar el ajo, entonces en el agua que voy a utilizar pongo a cocer los ajos. Luego los trituro con el agua y es lo que utilizo. • la receta original es aceite, pan, ajo, agua y sal. Pues antes lo demas era un lujo. y los pastores y labradores es lo que tenían
TEMPERATURA DEL HORNO		°C
TIEMPO DE HORNEADO		MIN

RECETA Nº	CARA	
8	B	
¿CUAL ES TU HISTORIA? He escogido esta receta por Varios motivos. <ol style="list-style-type: none">1. -> es una receta que como diria mi madre y todas las personas mayores a quitado mucha hambre, ja ja. La hacian los pastores y trabajadores en el campo, porque, con agua, ajo, sal y pan viejo preparaban una buena sopa. Si tenian suerte y le podían echar un huevo o un poco de tocino de Jamon o Jamon, era una fiesta.2. -> me trae unos recuerdos muy bonitos. A mi me gusta mucho pero me parecia muy dificil de hacer (que equivocada estaba) y cuando iba a Cervera del rio alhama, yo llevaba un Zopako (pan tostado sin miga tipico del pais vasco para hacer sopa pescado, de ajo...) a la madre de mi amiga y le pedia que me hiciera Sopa de ajo. La divina que a si se llama, me decia que ese pan era muy negro y que no valia para eso. Me hacia la sopa y luego me pedia que le llevara ese pan raro y me enseño ha hacer la sopa de ajo.		
DIBUJOS O IMAGENES		

RECETA Nº 9	CARA A	RECETA DE... Talos con queso
INGREDIENTES Harina de maíz Agua Sal	ELABORADO POR Anna	
	ORIGEN DE LA RECETA Euskal Herria	
	PREPARACION	
	CONSEJOS VARIOS •	
TEMPERATURA DEL HORNO		°C
TIEMPO DE HORNEADO		MIN

RECETA Nº	CARA	
9	B	
<p>¿CUAL ES TU HISTORIA?</p> <p>Sintiéndolo mucho no he podido escribir nada sobre mis recuerdos con éste pan. Hace poco que mis abuelos han muerto y no puedo hablar de ellos aun.</p>		
<p>DIBUJOS O IMAGENES</p>		

RECETA Nº 10	CARA A	RECETA DE... Pan de 4 puntas
INGREDIENTES		ELABORADO POR Celia S.
		ORIGEN DE LA RECETA
		PREPARACION No lo se Lo compraba de niña en la panadería del pueblo.
		CONSEJOS VARIOS •
TEMPERATURA DEL HORNO		°C
TIEMPO DE HORNEADO		MIN

RECETA Nº	CARA	
10	B	
<p>¿CUAL ES TU HISTORIA?</p> <p>De pequeña iba a la panadería a comprar el pan sola como la mayor de mis hermanas. Mi madre me daba el dinero y yo me quedaba la vuelta para comprar chuches otro día. Recuerdo que primero comprábamos otro pan, pero que me comía la punta por el camino y para que quedaran más para mis hermanos, empezamos a encargar el de cuatro puntas. En casa a todos nos gustan las puntas de los panes, así que siempre están empezados por los dos lados.</p>		
<p>DIBUJOS O IMAGENES</p>		

ANEXO 5 – EJEMPLO DE REGISTRO DE PLANTILLAS

REGISTRO	RECETA DE...	ELABORADA POR...	PERMISOS			EMAIL DE CONTACTO
			COMPARTIR PLANTILLA	RECIBIR ACTIVIDADES	RECIBIR RECETAS	
1	Pan de cerveza negra y aceitunas kalamata	Leire Ochoa	X	X	X	leire.oa@hotmail.com
2	Bread IPA (Cerveza de Pan)	Octavi Juste Garcia	X			xxxxxx@xxxxxxxx.com
3	PA DE LLAVORS 600GR	MI PANIFICADORA	X	X	X	xxxxxx@xxxxxxxx.com
4	Recepte perdude	Maimuna	X	X	X	xxxxxx@xxxxxxxx.com
5	TORTILLA CON NATA	LA SRA. ADRIANA (mi abuelita)	X			
6	Pelota saltarina con miga de pan	Fernando Ochoa	X			
7	Pan de Pueblo	Mª Angeles Alonso (panaderia de Cilleros)	X			
8	Sopa de Ajo	Mª Angeles Alonso	X			
9	Talos con queso	Anna	X			
10	Pan de 4 puntas	Celia S.	X	X	X	xxxxxx@xxxxxxxx.com

Tabla 31.- Registro de datos personales y permisos. (Fuente: Elaboración propia)

CÓDIGO DE REGISTRO	CÓDIGO DE IMÁGENES ASOCIADAS	RECETA			RELATO			MEDIO DE ENTREGA
		ORIGEN	TIPO	LUGAR	TEMA	LUGAR	TIPO	
1		Web	Pan	Indefinido	Familia Infancia Oficio	Indefinido	Memoria	Físico
2		Propia	Con pan	Indefinido	Oficio	Indefinido	Actualidad	Físico
3		Otro - Manual instrucciones	Pan	Indefinido	Infancia Familia Oficio Economía	Indefinido	Memoria Diálogo Actualidad	Físico
4		Receta perdida		Otro país	Familia Economía	Otro país Nacional	Memoria Actualidad	Físico
5		Familiar	Con pan	Otro país	Familia Oficio Infancia	Otro país	Memoria	Email
6	Dibujo (1 + 2)	Lugar	Con pan	Nacional	Familia Infancia Economía	Otra localidad	Memoria Dibujo	Email
7		Otro - Panadería	Pan	Otra localidad	Familia Oficio	Otra localidad	Actualidad	Email
8		Familiar	Con pan	Indefinido	Familia Oficio Economía	Otra localidad	Memoria	Email
9		Lugar	Pan	Otra localidad	Familia	Indefinido	Actualidad	Email escrito
10		Comprado	Pan	Indefinido	Familia Infancia Economía	Indefinido	Memoria	Email escrito

Tabla 12.- Registro de componentes de plantillas (Fuente: Elaboración propia)