



NOTICIAS

Edición Febrero 2018

Fundación Triptolemos*

www.triptolemos.org

Fundación Triptolemos desde su modelo del sistema alimentario colabora en la optimización y articulación de su funcionamiento, para que redunde en una mayor disponibilidad y calidad de los alimentos, en la *confianza* y dignificación, en un entorno de sostenibilidad global, en la convicción de que no puede haber un desarrollo sostenible y equilibrado socialmente si, en la base, el sistema alimentario global no mantiene el equilibrio entre sus actores. Está abierta a cualquier nueva incorporación que comparta sus objetivos.

■ [Alimentaria 2018](#)



Una edición más Fundación Triptolemos estará presente en Alimentaria, la feria de alimentación, bebidas y gastronomía líder en el arco mediterráneo y un referente internacional para el sector del 16 al 19 de abril. Entre otras actividades Triptolemos presentará la 8ª edición de la *“Guía para la innovación en el sistema alimentario”* y organizará una jornada en torno a *“Las fake news: consecuencias para las empresas y para los consumidores”*.

[The Alimentaria Hub](#) es el centro neurálgico de la feria. Un gran espacio lleno de conocimiento, tendencias, innovación y negocio para la industria, la distribución y el retail. Aquí tienen lugar más de 11.000 reuniones empresariales con compradores internacionales, además de congresos, seminarios, conferencias, y presentaciones de estudios en los que participan más de 200 ponentes. El espacio The Alimentaria Hub ofrece también exposiciones, entregas de premios, áreas de networking y un servicio de asesoramiento para exportar, así como una zona para que profesionales e inversores descubran start-ups con proyectos pensados para revolucionar la alimentación, la gastronomía desde la tecnología y las tendencias de consumo.

■ [Fruit Logística 2018](#)

En Berlín (Alemania) del 7 al 9 de febrero representantes del sector de producto fresco de frutas y verduras a nivel mundial, desde operadores globales a pequeños y medianos, así como diferentes organizaciones, tuvieron la oportunidad de representar a su amplia gama de productos y servicios.





En el marco de esta exposición se firmó un [acuerdo de colaboración entre Fundación Triptolemos y Bayer](#), patrono de la misma.

Bayer y Fundación Triptolemos trabajarán conjuntamente entre otros temas del sistema alimentario global, en la expansión del programa de servicio [BayG.A.P](#) desarrollando materiales de capacitación adicionales e implementando nuevos métodos de aprendizaje, como herramientas de formación en línea. Ambas instituciones comparten la visión y determinación de contribuir a garantizar la producción sostenible, mejorar los recursos de los agricultores y alcanzar la seguridad alimentaria mundial. Aunque las actividades conjuntas tendrán un alcance global, ambas partes se centrarán especialmente en las necesidades de los pequeños agricultores en África, América Latina y Asia.

■ [Reunión de Patronato de Fundación Triptolemos](#)

La [Universitat de Lleida](#) acogió la reunión de patronato de Fundación Triptolemos que [contó con la presencia](#) de su presidente, José M^ª Sumpsi (ex subdirector general de FAO), los vicepresidentes de la Fundación, José Luis Bonet (presidente de Alimentaria Fira de Barcelona y Cámara de Comercio de España) y Francesc Torres (rector Universidad Politécnica de Cataluña), y del rector de la UdL y presidente de la CRUE, Roberto Fernández, además de una treintena de representantes y rectores de universidades, empresas (Vedeqsa, Freixenet, Betara, Nestlé, GB Foods) e instituciones (CSIC) de toda la geografía.



■ [Salón FOODTECH 2018](#)



FoodTech Barcelona es la feria que aúna la maquinaria, tecnología, procesos e ingredientes para la industria de alimentos y bebidas, con énfasis en el arco del sur de Europa y

América Latina. El certamen se transforma en una plataforma de negocio que reúne empresas relevantes del sector, marcas internacionales, asociaciones sectoriales, centros tecnológicos e instituciones. Un evento internacional que se celebra del 8 al 11 de mayo de 2018 y coincide con el salón Hispack. Fundación Triptolemos es miembro del comité científico y además participará con diversas actividades, entre ellas, el proyecto FoodTech transfer y la presentación del estudio **“La ciencia para la disponibilidad sostenible y seguridad alimentaria en las técnicas de conservación”** que responde a la pregunta ¿cuántos alimentos no desperdiciamos gracias a la tecnología?.

- **Reunión del Consejo de Gestión de la RED de Campus de Excelencia Internacional con actividad agroalimentaria de Fundación Triptolemos en Lleida**

El pasado día 15 de febrero de 2018 se reunió el plenario del Consejo de Gestión de la RED de Campus de Excelencia Internacional con actividad agroalimentaria (CEIAA) de Fundación Triptolemos. La Red cuenta con 17 Campus de Excelencia. El anfitrión fue la Universidad de Lleida del Campus Iberus, que expuso a los asistentes su modelo agroalimentario, que cuenta con una dilatada trayectoria. Se avanzó en varias iniciativas de trabajo de la RED. Se contó con la intervención de su Rector y presidente de la CRUE, el presidente de la RED José Carlos G. Villamandos y de su director Marius Rubiralta y con representantes de los diferentes campus.



- **II Convocatoria Movilidad de Doctores**



La II convocatoria de ayudas “RED CEIAA” de Fundación Triptolemos a la movilidad de doctores se ha iniciado con un elevado número de participantes. La convocatoria pretende contribuir a valorizar el gran potencial de conocimiento

de las universidades y centros tecnológicos y la excelencia de sus investigadores postdoc en el sistema alimentario, facilitando el intercambio entre los propios centros de investigación y las empresas. Se ha firmado un convenio de colaboración con la “Fundación bancaria “la Caixa”.

- **Jornada “El reto Empresarial en el Sistema Alimentario Global”**

Fundación Triptolemos junto con el Col·legi d’Economistes de Catalunya celebró una jornada en torno al “Reto empresarial en el sistema alimentario global” que contó con destacados ponentes académicos y empresariales.

Abrió el acto del programa el decano del colegio de economistas, y le siguieron unas intervenciones de reflexión en torno a la pregunta: “¿Podremos alimentarnos adecuadamente o nos hemos de preocupar de algo?”, por una parte del



grupo de 40 autores que han participado en el libro **“El Sistema Alimentario: Globalización, sostenibilidad, seguridad y cultura alimentaria”**, coordinado por Fundación Triptolemos y editado por Thomson Reuters, que desgrana en 27 capítulos los retos y la complejidad tecnológica y emocional del Sistema Alimentario Global, con un enfoque poliédrico. Le siguió la intervención de José Arcas, miembro de honor de la Fundación Triptolemos que se refirió a la misión de la misma en torno al Sistema Alimentario y el papel clave de las empresas. Se contó con la intervención de Ramon Berengueras (Betara), Josep Pont (Borges Group) y Jordi Aymerich (Nestlé), entre otras.



- ### [Reunion de la Red de Campus de Excelencia Internacional con Actividad Agroalimentaria de Fundacion Triptolemos en Zaragoza](#)



El plenario de la Red de Campus de Excelencia Internacional con Actividad Agroalimentaria se reunió en la sala Pedro Cerbuna del Paraninfo de la Universidad de Zaragoza. En su intervención el rector, José Antonio Mayoral se refirió a la prioridad que da su universidad al sector alimentario por su situación geográfica y producción. La reunión organizada por la Fundación Triptolemos, se celebró en el marco

del **III Congreso de “Gastronomía y salud”** con la voluntad de acercar científicos y cocineros. Se invitó a su coordinador Juan Barbacil, que explicó la trayectoria desde su nacimiento hasta culminar en esta ocasión con un aforo de más de 600 participantes y un selecto grupo de ponentes reunidos en torno a las tendencias de la gastronomía.



- ### [“Business-as-usual is not an option” \(informe FAO 2017\)](#)

Entrevista realizada a la Directora de Fundación Triptolemos, Dra. Yvonne Colomer acerca del equilibrio entre la disponibilidad de alimentos y la preservación del medio ambiente, reto que se ha vuelto más difícil de lograr en las últimas décadas. Al final, podríamos preguntar: ¿salvaremos el planeta o salvaremos a la humanidad? En su opinión, el reto es tener un equilibrio. Pero, ¿qué podemos hacer para lograr este equilibrio? Tal como lo definió la FAO en su informe de 2017, una cosa es cierta: "Hacer las cosas como siempre no es una opción". La Fundación Triptolemos se ha comprometido a facilitar la comprensión y la coordinación entre todos los interesados en el sistema alimentario con especial énfasis en el conocimiento. Nuestra estrategia se basa en tres pilares. Queremos fortalecer la ciencia y la confianza, desarrollar una visión interdisciplinaria y establecer alianzas.



- [European food and feed law – french and italian food wastelegislation, un artículo de Luís González Vaqué – coordinador de política agroalimentaria Fundación Triptolemos](#)



Interesante artículo de Luís González Vaqué, Coordinador de política agroalimentaria de Fundación Triptolemos publicado en el número 3, Volumen 12 de la revista European Food and Feed Law (EFFL) entorno a la responsabilidad penal de las empresas alimentarias. Fundación Triptolemos está trabajando en este tema.

- [III Congreso de Gastronomía y Salud](#)

Con motivo del [III Congreso sobre “Gastronomía y Salud”](#) celebrado en Zaragoza, Fundación Triptolemos centró su intervención en torno a **la “Sostenibilidad, Sistema Alimentario y Gastronomía”**. **Fundación Triptolemos evidenció con datos que el impacto cuantitativo en la población de la cocina creativa, de autor, no tiene una repercusión importante en la dieta de la población.** Sin embargo los grandes chefs sí que crean tendencias alimentarias, influyen en los hábitos alimentarios de la población, en las modas y en las prácticas culinarias y gastronómicas. La directora de la Fundación Triptolemos con su intervención [La cocina creativa como ideóloga del sistema alimentario](#) destacó la necesidad de encontrar un equilibrio del sistema alimentario en el que participen todos los actores.



FUNDACIÓN TRIPTOLEMOS
para el Desarrollo Sostenible del Sistema Alimentario

Sostenibilidad, Sistema Alimentario y Gastronomía
Dra. Yvonne Colomer

Zaragoza - 9 de noviembre de 2017

- [Seminario Internacional: “Las tecnologías como instrumento de innovación en la agricultura. Retos y oportunidades para América Latina y Europa”](#)



Fundación Triptolemos, miembro de INNOVAGRO, participó en el **Seminario Internacional** con la conferencia **“Las tecnologías como instrumento de innovación en la agricultura. Retos y Oportunidades para América Latina y Europa”** ofrecida por la Dra. Yvonne Colomer.

Costa Rica fue la sede del VII Encuentro Internacional de la Red INNOVAGRO que se realizó coincidiendo con el 75 Aniversario del IICA, en su sede central en la capital San José.



El encuentro sobre “La innovación agroalimentaria y tecnologías facilitadoras para el desarrollo sustentable de las Américas” contempló diversas actividades para promover el intercambio técnico y de conocimientos, la difusión de las innovaciones y sus procesos de gestión en el sector agroalimentario. La celebración del VII encuentro Innovagro contó con diversos eventos en el que participaron representantes de diversos países.

En la foto la representante del ICCA en México y ex ministra de agricultura de Costa Rica, el ministro de agricultura de Costa Rica, la directora general del Inca Rural de México y la Directora ejecutiva de Fundación Triptolemos.

- [31st EFFoST International Conference – Food Science and Technology Challenges for the 21st Century – Research to Progress Society \(Sitges, Spain\)](#)



Como cada año, EFFoST celebró esta prestigiosa conferencia internacional sobre ciencia y tecnología alimentaria, un importante evento científico que reunió investigadores, científicos, políticos, profesionales y estudiantes de disciplinas multidisciplinares relacionadas con los alimentos para compartir los últimos avances y formar nuevas asociaciones. Fundación Triptolemos colaboró en esta edición. [El próximo evento se celebrará del 6 al 8 de noviembre 2018 en Nantes \(Francia\).](#)

- [La Comida y el Desperdicio Alimentario \(Verde que te quiero Verde\)](#)

El tema de la 8ª edición del programa “verde que te quiero verde” que organiza la Asociación de industrias de alimentación de Aragón en Zaragoza y modera la periodista Pepa Fernandez del programa “hoy no es un día cualquiera” giró en torno a “La comida y el desperdicio alimentario”. Contó entre otros con la participación de Fundación Triptolemos para el desarrollo alimentario.



