



NOTICIAS

Edición Octubre 2019

Fundación Triptolemos

www.triptolemos.org

Fundación Triptolemos colabora en la optimización y articulación del funcionamiento del [Sistema Alimentario](#), con el objetivo de una alimentación adecuada para toda la población, la *confianza del ciudadano* y la dignificación del sector. Todo ello en un entorno de sostenibilidad global. Y 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 la disponibilidad, la economía, las políticas y la cultura. Está abierta a cualquier nueva incorporación que comparta sus objetivos.

- [Día mundial de la alimentación: presentación del Sistema Alimentario de Fundación Triptolemos](#)



¿Cómo contribuimos desde la Universidad a hacer frente a los retos de un Sistema Alimentario Global Sostenible?

Con motivo del Día Mundial de la Alimentación (FAO), el 16 de octubre a las 10:30h, la **Universidad de León** y la Fundación Triptolemos celebran un acto en el Paraninfo de la Facultad de veterinaria, presidido por el rector magnífico **Don Juan Francisco García Marín**. Miembros de la Fundación Triptolemos ofrecerán su visión de cómo se puede hacer frente a los retos de un sistema alimentario global sostenible y debatirán sobre los retos del sistema alimentario del siglo XXI

con una visión sistémica y de interrelación entre las diversas áreas del conocimiento del hecho alimentario. [Descargar programa](#)

- [UNESCO WORLD FORUM “Culture and Food: Innovative Strategies for Sustainable Development](#)

Fundación Triptolemos fue invitada a participar desde la Dirección-General de cultura de UNESCO en el **World Forum: “Culture and Food: Innovative Strategies for Sustainable Development”** celebrado en Parma (Italia) los días 12 y 13 de septiembre. El foro reunió a más de 150 profesionales, expertos internacionales, representantes gubernamentales, OIG y ONGs de todo el mundo, que exploraron vías innovadoras para alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) a través de diferentes paneles de discusión:

Panel 1: “Patrimonio cultural y alimentación: los fundamentos de la identidad cultural”



PANEL 2: Cultura para el desarrollo

socioeconómico de las zonas urbanas y rurales: nuevas políticas culturales

Panel 3: “Educación y sostenibilidad: formación profesional y nuevos empleos”

Panel 4: “Ciencia e investigación: biodiversidad, seguridad alimentaria e innovación para el planeta”

Panel 5: “El ejemplo de Ciudades Creativas de Gastronomía de la UNESCO”

En el 2012 UNESCO otorgó la Cátedra **“Science and Innovation for Sustainable Development: Global Food Production and Safety”** a Fundación Triptolemos con la UNED.

- **Programa de desarrollo sostenible en el sector lácteo (Reino Unido)**



Ganaderos del programa de sostenibilidad en el sector lácteo desarrollado por Fundación Triptolemos con la Universidad de Santiago de Compostela y Nestlé, visitaron las instalaciones de Nestlé en Dalston (Reino Unido) donde se produce una amplia gama de *Café Gold*, *Nescafé Cappuccino* y *Latte*. También se visitaron diversas explotaciones

ganaderas de la zona de Cumbria, donde

se mantuvo un interesante intercambio entre los ganaderos participantes. Desde el 2005 Fundación Triptolemos desarrolla con Nestlé (España) y la Universidad de Santiago de Compostela un programa entorno a la producción láctea con un grupo de unos 300 ganaderos de la cornisa cantábrica



ubicados en un radio medio de 50 kilómetros alrededor de las factorías, que proveen a la compañía de cerca de 180 millones de litros de leche al año.

El programa contempla el análisis para la reducción de costos, la mejora de la productividad, el desarrollo de seminarios y el asesoramiento entre otros, para contribuir a mejorar la vida de los ganaderos y la producción sostenible. El proyecto pionero en el mundo ha dado sus frutos y cabe destacar la relación de

confianza establecida entre todos los participantes.

- **Foro Alimenta Tech**

Fundación Triptolemos participó en el Foro Alimenta Tech, que reunió en Madrid a científicos, investigadores, divulgadores y expertos del sector agrario y tecnológico para debatir y abordar en profundidad cuáles son los beneficios que está aportando la innovación al sector agroalimentario. Ante el reto de alimentar a una población mundial de 10.000 millones de personas en 2050, con una superficie cultivable cada vez más reducida y con un clima cambiante, Bayer apuesta por la tecnología y la innovación para aportar soluciones que sean eficientes y sostenibles para los agricultores, los consumidores y el medio ambiente.



- **[Fundación Triptolemos miembro del Comité de evaluación de Startups Europe Awards México](#)**

Fundación Triptolemos participó como miembro del comité de evaluación de los prestigiosos premios STARTUP EUROPE AWARDS MÉXICO. Startup Europe Awards México (SEAM) es un concurso de innovación abierta donde se identifica e impulsa a startups especializadas en el sector agroalimentario. El objetivo general del concurso es consolidar el ecosistema de agroemprendimiento e impulsar a las Startups del sector hacia nuevos mercados de forma más competitiva. La [entrega de Premios](#) se hará en noviembre en el marco de diferentes actos paralelos en México. [Consultar los finalistas.](#)



- **[Fundación Triptolemos miembro de la Alianza Mundial por el Suelo \(AMS\)](#)**

La [Alianza Mundial por el Suelo](#) (AMS) tiene como objetivo la mejorara de los limitados recursos del suelo del planeta a fin de garantizar suelos sanos y productivos para un mundo con seguridad alimentaria, en conformidad con el derecho soberano de cada Estado sobre sus recursos naturales. La AMS también contribuye a la concienciación y desarrollo de capacidades, en base al mejor conocimiento científico, facilita/contribuye el intercambio de conocimiento y tecnologías entre agricultores para el uso y manejo sostenible de los recursos del suelo. Fundación Triptolemos comparte los valores y principios de la AMS y colabora en el logro de sus objetivos.



- **[IX Encuentro de la Red Innovagro](#)**

La ciudad de Córdoba (España) se convirtió por unos días en sede del mayor acontecimiento de innovación agroalimentaria. Fundación Triptolemos participó en el IX Encuentro de la Red Innovagro, una de las actividades anuales de la Red como miembro de la misma. El encuentro organizado por el Campus de Excelencia Internacional en Agroalimentación ceiA3 junto con la Red Innovagro, reunió en España a la mayor red iberoamericana de innovación agroalimentaria junto a investigadores y empresas de uno de los sectores económicos más relevantes del país con un solo objetivo: trazar una hoja de ruta que dirija la creación de nuevas redes de colaboración científica y empresarial para promover una Bioeconomía Circular y una producción sostenible de alimentos. El ceiA3 ostenta la presidencia de la Red de Campus de Excelencia Internacional con actividad agroalimentaria de Fundación Triptolemos.



- [Seminario sobre el Sistema Alimentario Global en el consejo General del Poder Judicial](#)



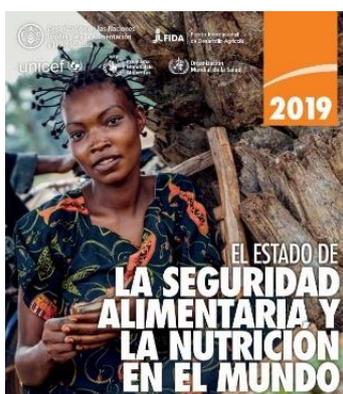
Fundación Triptolemos junto con AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición) participarán el próximo 6 noviembre en Madrid, en un curso dirigido a los jueces del Consejo General del Poder Judicial. El curso de dos meses de duración está incluido dentro del ciclo de formación organizado por el Instituto Francés y la embajada francesa, y versará sobre temas alimentarios. El curso contará con la participación de representantes de diversas empresas de producción, distribución e instituciones. Fundación Triptolemos y AESAN enfocarán su ponencia entorno al Sistema Alimentario y los retos jurídicos y la seguridad alimentaria.

- [Convocada la comisión de orientaciones para la creación de las enseñanzas del ámbito de la gastronomía](#)

Convocada la segunda reunión de la Comisión Plenaria del proyecto de redacción del **Programa de Orientación de las Enseñanzas del ámbito de la gastronomía 23 de octubre de 2019** en Barcelona (CETT-UB), siguiendo el plan de trabajo trazado en la primera reunión celebrada en ANECA (Madrid) y presidida por el director de la División de Evaluación de Enseñanzas e Instituciones, donde se diseñaron las agendas con la participación de 22 universidades de toda la geografía española. La comisión trabaja, desde el enfoque de potencia mundial en el ámbito gastronómico, en la elaboración de un documento que ayude a las instituciones del Sistema Universitario Español a programar nuevos estudios de grado y máster sobre temáticas relacionadas con la gastronomía.



- [Informe de FAO sobre el futuro de los alimentos en un contexto de incertidumbre económica](#)



La Agencia de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) ha publicado un informe sobre los retos futuros para garantizar el acceso a los alimentos en todo el planeta. Se presentan evidencias de que la cifra absoluta de personas que padecen hambre sigue aumentando lentamente. Por vez primera, el informe proporciona datos según los cuales hay muchas personas en el mundo que, si bien no padecen hambre, experimentan inseguridad alimentaria moderada, y se enfrentan a incertidumbres en cuanto a su capacidad para obtener alimentos. Este fenómeno se observa a nivel mundial, no solamente en países de ingresos bajos y medianos, sino también en países de ingresos altos.

- [¿Alguien sabe que son los alimentos ultraprocesados?](#)

Hoy, la mayoría de las frutas y verduras nos llegan después de un proceso de refrigeración. Hay procesos que han ido evolucionando desde la prehistoria (por ejemplo, el secado al sol) hasta el siglo XXI (lío-filización o secado por sublimación) y otros más novedosos como las altas presiones o la esterilización óhmica. Todas ellas diseñadas para mejorar la seguridad y la calidad en el suministro de alimentos.

Recientemente ha surgido el término “ultra procesado”, término que no solo aparece en las redes sociales y otros medios de comunicación, sino que es usado por profesores de escuelas de nutrición e incluso funcionarios de los departamentos de salud.... [Leer más.](#)



- [La Declaración de Fundación Triptolemos sobre las noticias y recomendaciones falsas en el ámbito alimentario](#)

Fundación Triptolemos fue pionera organizando la primera jornada en Alimentaria 2018 entorno a “Las Fake News: consecuencias para las empresas y los consumidores y acciones desde la UE”, donde surgió la iniciativa de promover la presente Declaración: **Denunciando las noticias falsas y todas**



aquellas estrategias comerciales que bajo diferentes formas ponen en cuestión el rigor de las normas y la legislación. El objetivo de la iniciativa es sensibilizar a la sociedad de sus consecuencias. La declaración cuenta ya con más de 100 firmas adheridas entre las que destacan las principales y más representativas instituciones del sector agroalimentario, la mayoría de las universidades españolas, así como un gran número de científicos, investigadores y personas preocupadas por la distorsión de la realidad que provocan las noticias falsas.

[Leer Declaración](#) [Adherirse](#) [Consultar firmas](#)

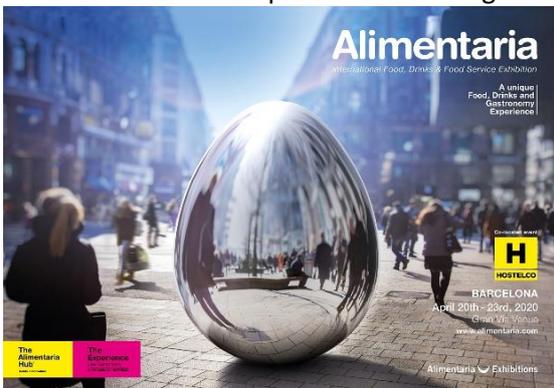
- [ALIMENTARIA FOODTECH 2020 \(del 6 al 9 de Octubre de 2020\)](#)

Transformación, ingredientes, packaging, industria 4.0 y seguridad alimentaria. Con estos cinco ingredientes estratégicos se prepara la próxima edición de Alimentaria FoodTech que, del 6 al 9 de octubre de 2020 en Fira de Barcelona, recinto Gran Vía. El salón inicia una nueva etapa para dar servicio a la totalidad de los sectores productivos que completan la cadena de valor de la industria de alimentos y bebidas. Fundación Triptolemos es miembro de su Comité científico y participa en diversas actividades.



• **ALIMENTARIA 2020 (del 20 al 23 de abril de 2020) el mayor salón del sector alimentario**

Alimentaria, como salón líder presenta las tendencias y necesidades del momento. Es una interesante plataforma comercial, con una estrecha relación con el sector turístico y la industria alimentaria. El salón pone en valor la gastronomía, la innovación y las tendencias a través de una



gran oferta de actividades, reforzadas por su alianza con Hostelco, salón líder en hostelería, y que les posiciona como la mayor plataforma internacional para la industria de la alimentación, la gastronomía y el equipamiento hostelero.

Fundación Triptolemos estará presente de nuevo en esta edición presentando nuevos proyectos y la actualización de la “Guía para la innovación en el sector agroalimentario”, que responde a la estrategia del salón en su apuesta por contribuir a potenciar la innovación como eje estratégico.

• **Red de Campus de Excelencia Internacional con Actividad Agroalimentaria**

Fundación Triptolemos coordina la RED DE CAMPUS DE EXCELENCIA INTERNACIONAL con actividad agroalimentaria, presidida por José Carlos Gómez Villamandos, rector de la Universidad de Córdoba y presidente de la CRUE. Entre las actividades de la RED cabe destacar la voluntad de internacionalización mediante las interacciones con Latinoamérica (Red Innovagro) y programas de Excelencia Europeos: Campus de Excelencia internacional CEI (España), Initiatives d’Excellence IDEX (Francia), German Excellence Initiative (Alemania).



Red de Campus de Excelencia Internacional con actividad Agroalimentaria coordinada por Fundación Triptolemos

Red creada en Madrid, el 15 de febrero de 2013, por acuerdo del Patronato de Fundación Triptolemos



¿Qué es la RED CEI's?

Una agrupación sectorial de 17 Campus de Excelencia que obtuvieron la evaluación internacional positiva en el programa CEI del Ministerio de Ciencia e Innovación y del Ministerio de Educación (2008-2012).



Indicadores de la Red de Campus de Excelencia Internacional Agroalimentarios

- La RED está formada por 17 CEIS con actividad Agroalimentaria
- Participan en la alianza CEI 26 universidades, el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), empresas, centros e institutos de investigación
- Movilizan más de 700 grupos de investigación y más de 6000 investigadores

Objetivos de la RED

Su actividad se desarrolla según los objetivos del **Plan Director de la RED CEI's (2013-2020)**, aprobado el 17 de septiembre de 2013 y su Plan de Acción 2017-2020. Está en trámite el programa 2020 -2017.

Ámbitos de especialización

1. Producción primaria (agricultura, ganadería y pesca)
2. Industria de transformación
3. Nutrición y salud
4. Restauración y gastronomía

Relaciones internacionales

Retos Agroalimentarios Horizonte 2020: Internacionalización de la RED

- EUROPA** : Interacción entre los Programas de Excelencia Europeos:
- Campus Excelencia internacional CEI (España)
 - Initiatives d’Excellence IDEX (Francia)
 - German Excellence Initiative (Alemania)

LATINOAMÉRICA: Red INNOVAGRO



Consejo de Gestión de la RED CEI AA
 Presidente: José Carlos Gómez Villamandos (UCO)
 Director: Marius Rubiralta (UB)
 Secretaria General: Yvonne Colomer (FT)
<http://www.triptolemos.org/red-ceis/>



Contacte si desea hacerse miembro:

www.triptolemos.org
triptolemos@triptolemos.org
 Tel. 0034 935 408 581



- **[Informe del “Intergovernmental Panel on Climate Change”: para combatir la crisis climática serán clave cambios en el sistema alimentario](#)**

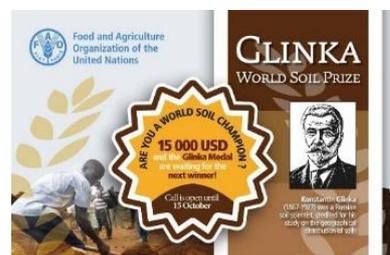
Un informe presentado el pasado mes de agosto por el Grupo de expertos del IPCC que asesora a las Naciones Unidas en cuestiones climáticas sugiere que el 10% de las emisiones de gases de efecto invernadero provienen de alimentos producidos que terminan desperdiándose. El informe también insta a aplicar cambios profundos en el modelo actual de producción de alimentos, en el tratamiento del suelo, el uso del agua y la adaptación de la dieta.



The Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) es el órgano de las Naciones Unidas para evaluar la ciencia relacionada con el cambio climático.

- **[Glinka World Soil Prize](#)**

El Premio está dirigido a los miembros de la Alianza Mundial del Suelo, individuos u organizaciones comprometidas para resolver problemas nacionales, regionales o locales de degradación del suelo. Fundación Triptolemos es miembro de la AMS por lo cual la convocatoria está abierta a todos los miembros de la Fundación. Convocatoria abierta hasta el 15 de octubre.



- **[Tomorrow tastes mediterranean international conference](#)**



El 15 y 16 de octubre de 2019, Torribera Mediterranean Center (TMC) acogerá una conferencia de liderazgo de la industria, un proyecto conjunto de la [Universidad de Barcelona](#) y el [Institut Culinary of América](#), que tiene como objetivo ayudar a la industria de restaurantes y alimentos a comprender mejor y transferir los principios saludables, sostenibles y culturales de la Dieta Mediterránea en menús y productos adaptados a las demandas del siglo XXI consumidores.

- **[Formar e informar al ciudadano](#)**

Fundación Triptolemos es consciente que la adecuada información alimentaria es fundamental para el bienestar social, y que vivimos en un entorno de crecientes incertidumbres, dudosas afirmaciones e ideologías poco rigurosas en las redes sociales. Se evidencia la necesidad de formar y esforzarse en dar información contrastada y refrendada por la ciencia al ciudadano, para que libremente pueda decidir su mejor opción.

Fundación Triptolemos tiene varias iniciativas en curso entre ellas, un acuerdo con Nueva **Tribuna**, periódico digital que cuenta con una difusión superior a 1.800.000 visitantes mensuales, de los cuales 1.000.000 son lectores únicos. Como continuación del acuerdo por el que Triptolemos se compromete a participar con artículos de opinión en la sección de alimentación, salud y consumo responsable de la revista.

