



# NOTICIAS

## Edición Enero 2020

Fundación Triptolemos

[www.triptolemos.org](http://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.

- ["La venta de alimentos online": un negocio al alza](#)



La venta de alimentos online a nivel mundial sigue una tendencia creciente. En un breve lapso de tiempo la revolución digital ha cambiado radicalmente el modo en que se configuran las relaciones humanas y comerciales. **Fundación Triptolemos** ha tenido el honor y el reto de coordinar el libro **"La venta de alimentos online. Regulación y**

**perspectivas de futuro"** con la prestigiosa editorial **Thomson Reuters**. Esta obra recopila las opiniones y previsiones de diversos especialistas y probablemente constituye la más completa selección monográfica de aportaciones académicas sobre el tema hasta la fecha. Este libro ofrece un análisis del comercio online teniendo en cuenta los **derechos de los consumidores y las obligaciones de los vendedores, provocando a la vez un estímulo a la reflexión para los juristas**. Se exploran las **tecnologías** que hacen posible este tipo de comercio, se expone y analiza la información a facilitar al consumidor y los aspectos legales del comercio alimentario online. Los sistemas de **manipulación y conservación** de alimentos vendidos a distancia, la **capacidad inspectora** de las páginas web alojadas en Estados no comunitarios, la efectividad de las sanciones, la **coordinación entre Estados** miembros, etc. son aspectos que ya han sido puestos de relieve y deberán ser abordados por las instituciones comunitarias. **Todo ello supone una verdadera transformación de la clásica cadena alimentaria.**

- [Eurogeo 2020: “Objetivos de desarrollo sostenible para todos”](#)



La conferencia internacional de la asociación de geógrafos europea EUROGEO 2020 se organizará los días 23 y 24 de abril en Madrid, España con el título: “Objetivos de desarrollo sostenible para todos”. **EUROGEO** sociedad científica europea que trabaja en el uso efectivo de la información geográfica abierta y su uso para contribuir a áreas como la demografía y la migración, la

sostenibilidad, el desarrollo económico y los desafíos urbanos y rurales, los peligros, el paisaje, la pobreza, la democracia y la participación ciudadana. **Fundación Triptolemos** ha sido invitada a dar la **conferencia inaugural**, que girará en torno a: “**La Geografía: origen de la complejidad del sistema alimentario**”.

- [Humanistic futures of learning: Perspectives from UNESCO Chairs and UNITWIN Networks](#)

Una de las misiones de la UNESCO como organización basada en el conocimiento es actuar

como un grupo de expertos global y laboratorio de ideas. En el área de la educación, esto incluye liderar el **debate mundial sobre el futuro de la educación y el aprendizaje**. Los días 28 y 29 de enero la Comisión Internacional de UNESCO en París, presentó su iniciativa *Futures of Education*. Ésta tiene como objetivo generar una agenda para el debate



global y la acción sobre el futuro de la educación, el aprendizaje y el conocimiento en un mundo de creciente complejidad, incertidumbre y precariedad. Se basa en un proceso amplio y abierto de participación que involucra a una variedad de partes interesadas a nivel global, regional y local. **Fundación Triptolemos** a través de su Cátedra UNESCO ha sido seleccionada

a participar con su contribución **“Education to create a sustainable global food system”**. Es la única contribución seleccionada de la iniciativa mundial que hace referencia al mundo alimentario. Con esta

iniciativa UNESCO apoya el planteo de Fundación Triptolemos entorno al Sistema Alimentario Global del milenio.



- **Seguridad alimentaria y herramientas innovativas con un enfoque de Sistema Alimentario Global sostenible: documento elaborado por Fundación Triptolemos**

El reto actual de la agricultura es **asegurar la sostenibilidad**, siendo conscientes, que en el próximo medio siglo tenemos que producir tanto como en los diez mil años precedentes debiendo preocuparnos, al mismo tiempo, de la mejora de la resiliencia de los cultivos, en un escenario incuestionable de **cambio climático**. La Organización Mundial para la Agricultura y la Alimentación (FAO) nos insta a conseguir la **Seguridad Alimentaria**, entendida como la situación en la que todas las personas, en todo momento, tengan acceso físico y económico a



suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana. En los últimos años hemos visto un aumento exponencial en el conocimiento de las bases moleculares de los caracteres genéticos que son importantes para la producción de alimentos. Algunas de estas **tecnologías** han sido **desarrolladas en**

**Europa**, de ellas se **benefician productores de otras regiones del mundo de donde se acaban importando para su consumo en nuestros países**. Se ha conseguido aumentar el contenido de micronutrientes de los frutos, retrasar su maduración o incorporar resistencias a virus, hongos y bacterias. Así, empleando herramientas prestadas de los mecanismos de defensa bacterianos (CRISPR-Cas9 y derivados), se consigue actuar de forma controlada y puntual sobre las zonas del ADN que se desee, como podría ser el caso de la lucha contra el hongo TR4 en el banano. **Cultivo que ocupa unos diez millones de hectáreas** con una producción anual de cien millones de toneladas y que forma parte de la **dieta básica de cuatrocientos millones de personas**, se cultiva en todas las regiones tropicales y subtropicales constituyendo el cuarto cultivo alimentario por detrás tan sólo del **arroz, el trigo y el maíz**. No se ha encontrado ningún fungicida que

permita un control químico del hongo que permanece en suelos infectados por periodos superiores a treinta años, por lo que urge la obtención de nuevas variedades resistentes. Con este panorama a nivel mundial Fundación Triptolemos ha valorado necesario actualizar su informe de 2006. El documento, en el que han participado 8 autores, pretende **sensibilizar a la sociedad y a los legisladores sobre la importancia que tiene la ciencia y la tecnología, con un enfoque de sistema alimentario global sostenible** (disponibilidad, políticas, economía y cultura) **para hacer frente a los retos alimentarios del siglo XXI**.



permite un control químico del hongo que permanece en suelos infectados por periodos superiores a treinta años, por lo que urge la obtención de nuevas variedades resistentes. Con este panorama a nivel mundial Fundación Triptolemos ha valorado necesario actualizar su informe de 2006. El documento, en el que han participado 8 autores, pretende **sensibilizar a la sociedad y a los legisladores sobre la importancia que tiene la ciencia y la tecnología, con un enfoque de sistema alimentario global sostenible** (disponibilidad, políticas, economía y cultura) **para hacer frente a los retos alimentarios del siglo XXI**.

- [Reunión del comité de dirección de la Fundación Triptolemos en la UPC](#)



Se reunió en el Edificio de rectorado de la Universitat Politècnica de Catalunya (Barcelona), el comité de dirección de la Fundación Triptolemos para el desarrollo agroalimentario. Está integrado por un grupo de empresas y universidades representativas del sistema alimentario, entre ellas la UPC, representada por su rector Francesc Torres, José Manuel Silva y José Luis Bonet, vicepresidentes de la

Fundación, y su Presidente Josep Mestres. El comité tiene por objetivo dinamizar los temas que serán trasladados a la reunión de patronato. La **Fundación Triptolemos**, enfoca la **perspectiva de futuro con una visión de sistema global**, desde la **ciencia**, la **producción**, el **entorno sociológico**, la formación, además de incluir **aspectos culturales y económicos** que están relacionados con el objetivo de que **todo ciudadano disponga de una alimentación suficiente y de calidad**. Siendo el motor del sistema la actividad empresarial responsable.

- [Convocada la próxima reunión de patronato de la Fundación en la Universidad de Córdoba](#)

La Universidad de Córdoba acogerá el próximo 18 de febrero la reunión de patronato de la Fundación Triptolemos que reúne a todos sus miembros. En esta reunión anual se congregan los altos representantes de las universidades españolas más importantes en temas alimentarios, empresas, consumidores, bancos de alimentos e instituciones (CSIC) de toda la geografía. Coincide que el rector de la

Conferencia de rectores de las universidades españolas es el rector de la Universidad de Córdoba. La [Fundación Triptolemos](#) desde su creación en el 2002 desarrolla una visión global del sistema alimentario y centra sus esfuerzos en su dinamización y la creación de confianza, con la convicción de que una sociedad sostenible y equilibrada (Objetivos del Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas), no será posible sin un sistema alimentario global, sostenible y socialmente equilibrado, y está abierta a todas las incorporaciones que compartan sus objetivos.





- **Comisión de orientaciones para la creación de las enseñanzas de gastronomía**

El pasado día 11 de diciembre de 2019 se celebró en el CETT-UB una nueva reunión de la comisión de elaboración de un **Programa de Orientaciones para la creación de las enseñanzas**

**CETT**

Campus  
de Turisme, Hoteleria  
i Gastronomia  
UNIVERSITAT DE  
BARCELONA



**Universitarias del Ámbito de la Gastronomía** que está coordinando la RED CEI's de Fundación Triptolemos. La primera reunión se celebró en la sede de **ANECA** en Madrid. La comisión cuenta con representación de las universidades españolas más destacadas en el ámbito de la gastronomía. Se pretende redactar un documento que ayude a las instituciones universitarias del Sistema Universitario Español a programar

nuevos estudios de grado y máster sobre temáticas relacionadas con la gastronomía. El documento considerará las opiniones y experiencia de los diferentes sectores empresariales de las empresas del sector relacionadas. La **Comisión Técnica de Redacción** del documento de Orientación de las Enseñanzas del Ámbito de la Gastronomía, está ultimando la primera fase de redactado que será presentada en la próxima reunión de RED de Campus de Excelencia con actividad alimentaria.

- **ALIMENTARIA 2020 del 20 al 23 de abril: el mayor salón del sector alimentario**

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. Fundación Triptolemos es miembro del jurado de los **Premios Innoval**. 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 miembro del comité científico de FoodTech 2020](#)

En esta nueva edición del salón FoodTech Barcelona que tendrá lugar entre los días 6 y 9 de octubre de 2020 en Fira de Barcelona, Fundación Triptolemos forma parte [del Comité Científico](#) del salón, referente para la industria del equipamiento y la tecnología alimentaria. 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: transformación, ingredientes, packaging, industria 4.0 y seguridad alimentaria. Fundación Triptolemos contribuye de esta manera estrechamente en la organización de FoodTech Barcelona. Además de estar presente en el salón como en ediciones anteriores con el objetivo de valorizar las aportaciones al sistema alimentario global sostenible de sus miembros (empresas, 26 universidades, CSIC y diversas instituciones).

- [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 150 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](#)

- **Compromisos Globales de NESTLE con la tierra**

El director general, Jacques Reber, presentó los **Compromisos Globales de Nestlé con la Tierra**, la hoja de ruta de la Compañía para frenar el cambio climático. Se describieron las acciones más destacadas que la compañía ha logrado a nivel de España y a nivel mundial en diferentes ámbitos de actuación y los objetivos propuestos: **agua** (2010-2020: reducir el uso de agua en un 30% por tonelada de producto en todas las



fábricas), **emisiones** (alcanzar el objetivo de cero emisiones netas de gases de efecto invernadero en 2050, y así asumir el objetivo del Acuerdo de París de limitar el aumento de la temperatura global a 1,5 °C) , **residuos plásticos** (el 100 % de los envases serán reciclables o reutilizables en 2025), **residuos a vertedero** (asumen el compromiso mundial de trabajar para enviar cero residuos a vertedero en todos los centros de Nestlé en 2020), **desperdicio alimentario** (realizan acciones encaminadas a reducir el desperdicio de alimentos a la mitad para 2030 en toda la cadena de valor) y **biodiversidad** (tienen el objetivo de obtener el 90% de sus materias primas certificadas como libres de deforestación en 2020).



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 base de que el **motor del sistema es la actividad empresarial responsable**. Nestlé es miembro Fundación Triptolemos.

- **Investigadores del CSIC logran el primer aditivo para envases alimentarios que elimina la listeria**

El aditivo reduce de forma drástica la población de bacterias, pasando en 24 horas de 100.000 unidades formadoras de colonias a cero. Un equipo de investigadores del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y de la empresa de base tecnológica del CSIC Encapsulae han desarrollado el primer aditivo para envases de contacto alimentario con capacidad de matar la *Listeria monocytogenes*, la bacteria que causa la listeriosis. El aditivo reduce de forma drástica la población de bacterias, ya que en los ensayos in vitro se ha demostrado una alta actividad en 24 horas, pasando de 100.000 unidades formadoras de colonias, a cero. La dosis infectiva es atribuible a dosis superiores a las 100.000 unidades por porción ingerida. El CSIC es miembro de Fundación Triptolemos.



- **Fundación Triptolemos es miembro de la comisión agroalimentaria de la Cámara de Comercio de España**

El objetivo final de la Comisión es contribuir a reforzar la competitividad y el prestigio del sector agroalimentario, sector clave para la economía española. La Comisión centra sus trabajos en cinco áreas: internacionalización, investigación e innovación, digitalización, sostenibilidad, calidad y seguridad en el sector. El pasado 22 de enero se reunió en Madrid donde se abordaron temas entorno: al nuevo modelo de etiquetado frontal (NUTRISCORE) presentado por la Jefa de Área de la Estrategia NAOS y secretaria del Observatorio de la Nutrición y Estudio de la Obesidad de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) Dra. Marta García Solano, también intervino el presidente de la Asociación de Productores-Exportadores de Frutas y Hortalizas de la Región de Murcia (Proexport), D. Juan Marín, que hizo un análisis comparativo de la producción ecológica frente a la tradicional y el Subdirector Gral. Calidad Diferenciada y Producción Ecológica, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, D. Javier Maté que expuso el marco general de la normativa sobre producción ecológica.



- **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, y con el **grupo editorial Eumedia**. Triptolemos se compromete a participar con artículos de opinión en la sección de alimentación, salud y consumo responsable.

#### Últimas publicaciones:

- [¿Alguien sabe que son los alimentos ultraprocesados?](#)
- [Aviso a no vender ideología por ciencia.](#)
- [Día mundial de la alimentación: ¿hemos resuelto el problema?](#)
- [El fraude alimentario y la responsabilidad penal. ¿Pueden ser las empresas responsables penalmente?](#)

#### **Formación universitaria en el Sistema Alimentario: cursos destacados**

- Universidad Complutense de Madrid: [Máster en Nutrición y Dietética Culinaria en Gastronomía](#)
- Universidad Politécnica de Valencia (Erasmus+): [European master degree in plant health in sustainable cropping systems](#)
- Universidad Rovira i Virgili, Universitat de Lleida, Universitat Politècnica de Catalunya y Universitat de Girona: [Máster interuniversitario en Ingeniería Agronómica – 1ª edición](#)
- Universidad Autónoma de Madrid: [Master in food system](#)

*Si desea más información sobre cualquiera de las noticias o darse de baja del boletín puede contactar con Fundación Triptolemos [triptolemos@triptolemos.org](mailto:triptolemos@triptolemos.org)*

Síguenos en:    