



# NOTICIAS

Edición Octubre 2020

Fundación Triptolemos

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

Fundación Triptolemos contribuye con sus acciones a la optimización y articulación del [Sistema Alimentario Global Sostenible](#), que define en 4 áreas interrelacionadas: economía, políticas y legislaciones, disponibilidad y accesibilidad, y el conocimiento, comportamiento y la cultura. Y en la convicción de que no puede haber un desarrollo sostenible y equilibrado socialmente, si no se mantiene un equilibrio entre todas ellas. Nuestro objetivo es contribuir a una alimentación adecuada para toda la población en la que los ciudadanos puedan confiar, de acuerdo con el conocimiento, la ciencia y la tecnología. El motor del sistema es la actividad empresarial responsable de acuerdo con la ciencia contrastada. Está abierta a cualquier nueva incorporación que comparta sus objetivos.

- [Green Deal, el pacto verde de la Unión Europea](#)

Una de las prioridades de la Comisión Europea para los próximos cinco años es establecer un Pacto Verde Europeo que logre revertir el cambio climático y frenar sus efectos. El objetivo de este 'EU Green Deal' es que Europa tenga una economía limpia, con cero emisiones, y proteger nuestro hábitat natural. El Pacto Verde Europeo o Green Deal consta de siete líneas de acción. En todas ellas se fijan plazos para dictar medidas legislativas que apoyen el cambio y objetivos concretos que cumplir.



Debe intentarse con esta regulación buscar el equilibrio entre los ejes del sistema alimentario. Algunas de estas legislaciones se encuentran en este momento en periodo de consulta pública. Fundación Triptolemos está elaborando un documento desde un enfoque de sistema alimentario global.

- [INFORME sobre CLASIFICACIÓN de ALIMENTOS: El concepto ULTRAPROCESADOS](#)



Recientemente se ha puesto de moda en determinados círculos relacionados con la nutrición el término "ultraprocesado" del inglés "ultra-processed". Este término está generando mucha confusión en determinados grupos de consumidores y en el sector de producción y distribución de alimentos, ya que su interpretación genera controversia. El presente documento analiza el porqué de esta confusión. El documento ha obtenido el apoyo unánime de los científicos y técnicos más creíbles y cualificados que se oponen al uso de esta terminología pseudocientífica y engañosa. Recientemente ha sido publicado en la revista jurídica [European Food and Feed Law \(EFFL\)](#) y difundido por el **Centro Europeo del Consumidor**, a diferentes países y cargos de la **Comisión Europea**, entre otros. Se ha convertido en un documento de referencia en el debate abierto sobre el confuso y engañoso concepto de alimento "ultraprocesado".

- [Acuerdo de colaboración entre Fundación Triptolemos y Global Harmonization Initiative](#)

Fundación Triptolemos ha firmado un acuerdo de colaboración con Global Harmonization Initiative (GHI), asociación internacional de científicos individuales y organizaciones científicas, cuyo objetivo es lograr un consenso sobre cuestiones relativas a la ciencia subyacente, a la reglamentación y la legislación alimentaria, asegurando la disponibilidad mundial de productos alimenticios seguros y saludables para todos los consumidores. Estos objetivos están alineados con los de Fundación Triptolemos, por lo cual ambas entidades consideran que la colaboración puede contribuir a mejorar el alcance de sus propios objetivos, así como a optimizar sus recursos materiales y humanos y proyección internacional.



- [INFORME sobre el etiquetado frontal de alimentos: semáforos nutricionales, Nutri-Score y otros](#)



Fundación Triptolemos ha elaborado el [“Informe sobre el etiquetado frontal de alimentos: semáforos nutricionales, Nutri-Score y otros”](#) en su objetivo de ayudar a articular el sistema alimentario con criterio científico alrededor de temas de interés para la sociedad. El etiquetado de los alimentos envasados es una preocupación universal presente en las legislaciones nacionales de la mayoría de los países y es un tema de gran actualidad. La aplicación de una etiqueta nutricional “frontal” resulta en principio interesante, porque mejora la visibilidad a diferencia del etiquetado nutricional obligatorio, que se sitúa en la parte posterior o lateral de los envases. Pero, por otro lado, puede inducir al consumidor a confusión, en su intención de valorar nutricionalmente el producto de manera aislada respecto al conjunto de su dieta, sin una formación adecuada. El documento pretende ofrecer puntos de reflexión a las personas, instituciones y empresas que deban tomar decisiones entorno al etiquetado de los alimentos.

- [Incorporación de la UNIVERSIDAD DE MÁLAGA al patronato de Fundación Triptolemos](#)

La Universidad de Málaga apuesta por el desarrollo científico y la innovación como vía para aportar progreso al conjunto de la sociedad. Destaca el fomento de la movilidad y el esfuerzo por atraer talento internacional, logrando una universidad abierta, cosmopolita y capaz de integrarse en proyectos científicos de máximo nivel. Cuenta con más de 35.000 estudiantes, 58 títulos de Grado, 53 títulos de Máster, 278 grupos de investigación y 45 patentes registradas en 2011. Su incorporación al patronato fue aprobada por unanimidad, siendo un honor por la fortaleza que representa y la de sus actividades que refuerzan los enfoques de Sistema Alimentario Global.



- **Programa de desarrollo sostenible en el sector lácteo: cálculo de costes de producción**

Fundación Triptolemos ha coordinado con Nestlé un proyecto de gestión de explotaciones de leche en la Cornisa Cantábrica realizado por la Universidad de Santiago de Compostela durante los últimos 13 años. Se han obtenido interesantes resultados y una metodología de cálculo de costes de producción lechera. Se estableció una amplia red de explotaciones para la recogida de información económica y técnica, con el **objetivo de determinar los costes de producción de leche, recogiendo la variabilidad existente debida al modo de producción y al tamaño**, con especial consideración al tema de sostenibilidad en la UE. También se realizaron seminarios monográficos a petición de los ganaderos y viajes internacionales para visitar otras explotaciones (Francia, Inglaterra, Holanda, Dinamarca...).



- **Reflexiones en el entorno del sistema alimentario español post Covid-19**



Artículo de Fundación Triptolemos publicado en la edición especial de Agronegocios con ocasión de la celebración del 20 aniversario del diario, que invita a reflexionar sobre el gran reto al que se enfrenta el Sistema Alimentario Global en el siglo XXI. A veces se olvida que disponer de alimentos adecuados es el primer eslabón de todo lo demás: se puede vivir largo tiempo si se tiene salud, pero no largo tiempo sin comer. Es por ello, que hay que tener presente el gran esfuerzo durante la crisis de todo el entramado

empresarial, institucional y personal del sistema alimentario para asegurar que no pasemos un día sin comer. La empresa alimentaria tiene un plus ético, al ser desde la revolución neolítica con la aparición de la agricultura la que suministra la energía esencial de la vida: el alimento.

- **La sociedad Nestlé España cumple 100 años**

Hace ya cien años desde que el 17 de septiembre de 1920 se constituía en Barcelona la sociedad Nestlé, Anónima Española de Productos Alimenticios, denominación que en 1995 cambiaría por la de Nestlé España.

Sin embargo, la presencia de Nestlé en nuestro país es muy anterior y ya el 18 de noviembre de 1879 los lectores del periódico La Alianza de Valencia podían leer en sus páginas que en una farmacia de la Plaza del Negro se vendían botes de Harina Lacteada de Henri Nestlé, fundador de la compañía suiza y que fue el primer anuncio de la empresa que se conoce en España.





- **Premio Nobel de Química 2020 para el desarrollo de un método para la edición del genoma**

El Premio Nobel de química 2020 ha sido otorgado a Emmanuelle Charpentier y a Jennifer A. Doudna por su investigación sobre la técnica CRISPR/Cas9. El descubrimiento inicial de la existencia de los sistemas CRISPR, se debió al microbiólogo alicantino Francisco Juan Martínez Mojica. Las tecnologías de edición genómica derivadas de CRISPR/Cas9 tienen un gran potencial para enfrentarse a los desafíos que ponen en cuestión la Seguridad Alimentaria en un mundo cuya población seguirá creciendo hasta superar los 10.000 millones de personas hacia finales del presente siglo. Mediante la edición genómica es posible acortar procesos de mejora de las plantas de una década a unos pocos años. Es necesario, como reclama la comunidad científica, que las plantas obtenidas por la edición de genomas por CRISPR/Cas9 que eliminan genes o secuencias de ADN indeseadas, que en muchos casos son eventos idénticos a los que suceden en la naturaleza, no sean consideradas como plantas transgénicas.



Este reconocimiento de la Academia Sueca de ciencias supone una oportunidad para la medicina, la agricultura y la alimentación. En este sentido, Fundación Triptolemos ha elaborado el documento [“Seguridad alimentaria y herramientas innovativas con un enfoque de sistema alimentario global sostenible”](#).

- **XX Congreso Internacional DATAGRO sobre azúcar y etanol**



La 20ª Conferencia Internacional [DATAGRO](#) sobre Azúcar y Etanol es uno de los eventos más importantes del calendario mundial del azúcar y el etanol. En esta edición el foco seguirá estando en la valoración de los contenidos del mercado, la difusión del conocimiento de las nuevas tecnologías y las políticas públicas, así como el fomento de la creación de redes entre los participantes. Datagro es un consultor agrícola independiente con más de 35 años

de experiencia, que produce análisis de los principales productos agrícolas. Es miembro de Fundación Triptolemos para el desarrollo del sistema alimentario.

- **Un nuevo pesticida natural logra eliminar plagas y patógenos mediante moléculas que ‘silencian’ sus genes**

Un nuevo pesticida natural logra eliminar plagas y patógenos mediante moléculas que ‘silencian’ sus genes. La tecnología, desarrollada y patentada por científicos del CSIC y la UPV, está basada en producir de forma rápida grandes cantidades de moléculas de ARN bicatenarios. El nuevo método, que ya ha sido patentado, es barato y respetuoso con el medio ambiente. La nueva tecnología ayudará a luchar de forma natural y respetuosa con el medio ambiente contra plagas y enfermedades.



- **Elaboración del Plan de acción 2020-2025 de la Red de Campus de Excelencia Internacional con Actividad Alimentaria**

Tras la reunión del plenario de la RED CEIAA de Fundación Triptolemos celebrada en Córdoba, se constituyó el grupo de trabajo para la elaboración del plan de acción 2020-2025 de la RED. El grupo integrado por representantes de los Campus CEI Biotic, CeiA3, Euskampus, Camus Íberus, Campus Mare Nostrum y VLC Campus, está trabajando en la elaboración del Plan de acción 2020-2025 de la RED CEI AA, bajo la dirección de Marius Rubiralta. Las reuniones periódicas de forma telemática abordando temas tales como la internacionalización de la Red, el fomento de las relaciones entre campus estableciendo mejoras en las vías de comunicación entre ellos o el fomento de la movilidad entre los mismos. La [RED CEIAA](#) está integrada por 17 Campus de Excelencia Internacional con actividad alimentaria. La RED tiene un gran potencial y la oportunidad de añadir valor sumándose a los retos planteados con una visión “Sistema Alimentario Global Sostenible”.



- **ALIMENTARIA 2021**



Fundación Triptolemos participará del 17 al 20 de mayo de 2021 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 del sector. Fundación Triptolemos es miembro del jurado de los **Premios Innoval**. Alimentaria, como salón líder y plataforma internacional presentará las tendencias y necesidades del momento adaptadas al entorno económico resultante de la actual situación.

- **Formación universitaria en el Sistema Alimentario: factor de competitividad**

El sector alimentario es estratégico y tiene un importante peso económico. La formación es una apuesta de futuro y resulta clave contar con buenos profesionales para su desarrollo. El acceso a la **formación universitaria** es uno de los mejores predictores de riqueza en las sociedades occidentales. Fundación Triptolemos para el desarrollo del Sistema Alimentario elabora el [catálogo de formación universitaria en el sector alimentario](#), que clasifica por zona geográfica en grados, másters, doctorados y postgrados la oferta formativa de las principales universidades españolas. Este **mapa interactivo en el enlace** pretende facilitar la información que ofrecen las universidades miembros de Fundación Triptolemos en el área específica del sistema alimentario.



- **Triptolemos FoodtechTransfer: un proyecto de Fundación Triptolemos en ALIMENTARIA FOODTECH 2021**

Fundación Triptolemos forma parte del [Comité Científico](#) del salón, referente para la industria del equipamiento y la tecnología alimentaria, que se celebrará del 19 al 22 de octubre de 2021.

Fundación Triptolemos junto con la organización de ALIMENTARIA FOODTECH ofrecerán la posibilidad de dar visibilidad a las tecnologías e innovaciones disponibles próximas a uso desarrolladas por los grupos de investigación de todas las instituciones miembros de Triptolemos. Triptolemos FoodtechTransfer abrirá en el salón FOODTECH una ventana a profesionales, investigadores y startups para descubrir nuevas líneas de innovación en la industria alimentaria.



- **FAO celebra su 75 aniversario, coincidiendo con el Día Mundial de la Alimentación**



Los embajadores especiales de la FAO, los responsables de los organismos de las Naciones Unidas con sede en Roma y otros oradores principales se unirán al Director General de la FAO, Qu Dongyu, para **conmemorar el 75 aniversario de la FAO** durante la ceremonia del Día Mundial de la Alimentación, el viernes 16 de octubre. El acto digital también incluirá mensajes y llamamientos a la acción por parte de Su Santidad el Papa Francisco, el Presidente de

la República Italiana y el Secretario General de las Naciones Unidas para garantizar que todos, en todas partes, se recuperen de la pandemia de COVID-19 y tengan acceso a los alimentos inocuos, saludables y nutritivos que necesiten.

### **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 agravadas por el Covid-19, 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, consumo responsable y sistema alimentario global.



## Últimas publicaciones:

- [Informe sobre la clasificación de alimentos: el concepto de “Ultraprocesado”](#) Publicado en la revista European Food and Feed Law Review EffL
- [Informe sobre etiquetado frontal: semáforos nutricionales, Nutri-Score y otros](#)
- [Reflexiones entorno del sistema alimentario español post-Covid-19](#). Publicado en el especial XX Aniversario “Agronegocios”
- [Conversaciones ConCiencia. Entrevista a José Pío Beltran](#)
- [Sociedad y Sistema Alimentario: la situación actual nos hace reflexionar](#)
- [Fundación Triptolemos y COVID-19. Carta del Presidente](#)
- [COVID-19 y el mundo alimentario: Creencias y ciencia](#)
- [¿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:

