



FUNDACIÓN
TRIPTOLEMOS

NOTICIAS

Edición octubre 2023

www.triptolemos.org

Nº53

Fundación Triptolemos es una entidad privada que promueve el desarrollo sostenible de los **Sistemas Alimentarios** que define en 4 ejes o macro áreas interrelacionadas: economía; políticas y regulaciones; 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. El objetivo es contribuir con sus acciones a una alimentación adecuada y sostenible para toda la población y a precios asequibles, en la que los ciudadanos puedan confiar, y a la dignificación del sector, de acuerdo con el conocimiento, la ciencia comprobada y la tecnología. El motor del sistema es la actividad empresarial responsable relacionada, de todo tipo y tamaño. Está abierta a cualquier nueva incorporación que comparta sus objetivos.

- **Fundación Triptolemos galardonada por su labor en la celebración del 45 aniversario de AVACU (CECU)**

La Fundación Triptolemos ha sido galardonada por la Asociación Valenciana de Consumidores y usuarios (AVACU) en la celebración de su 45 aniversario en defensa de los consumidores. La asociación presidida por Fernando Moner premió al Ilustre Colegio Oficial de Médicos de Valencia (ICOMV), a Ecoembes (organización medioambiental sin ánimo de lucro que promueve la sostenibilidad y el cuidado del medioambiente a través del reciclaje), a la Fundación Triptolemos, a la exconcejala Lourdes Bernal y a la abogada de CECU M^a Emilia Gómez.



La Asociación Valenciana de Consumidores y Usuarios celebró

su 45 aniversario en un acto en el Edificio del Reloj del Puerto de València que reunió a más de 200 personas. El presidente de Avacu, Fernando Moner, destacó que han conseguido cumplir 45 años «gracias a que la sociedad valenciana, los **cinco millones de consumidores y usuarios**, han entendido que debería haber una organización de consumidores que velase por sus intereses, y quiere que continuemos haciéndolo en un ámbito tan complicado como en el que estamos en estos momentos». El acto contó



con la participación del presidente de la Comunitat Valenciana (Valencia, Castellón y Alicante) y representantes de diferentes instituciones. Esta entidad creada en 1978 reconoció con estos cinco premios la labor esencial en favor de los consumidores y en la defensa de sus derechos que en los últimos años han desarrollado los galardonados a través de su colaboración con Avacu. Fernando Moner subrayó que **Fundación debe seguir generando sinergias en un mundo tan complejo como es el alimentario.**



- **Mesa redonda en Alimentaria FOODTECH Barcelona 2023**
“Alimentos ultra-procesados: una confusión para el ciudadano”



Fundación Triptolemos ofreció en el marco del salón Alimentaria **FOODTECH Barcelona** la mesa redonda **“Alimentos ultraprocesados: una confusión para el ciudadano”**. El salón Alimentaria FoodTech es la feria líder en el sector de equipamiento, ingredientes y tecnología para la industria alimentaria y bebidas con 16.000 visitantes de 30 países. El término de alimento ultra-procesado genera mucha confusión en determinados grupos de consumidores, en el sector de producción de alimentos, y en la propia comunidad científica y administración, tanto a nivel nacional como

internacional. Su interpretación genera controversia e influye en las decisiones de compra y consumo, y es importante tener en cuenta que **no existe una norma legal que defina los alimentos ultra-procesados**. Se abrió un amplio debate en torno a la confusa definición de alimentos ultraprocesados y cómo ello afecta a la credibilidad de las empresas, a la veracidad de la información y a la confianza del ciudadano. Se evidenció la **necesidad de esclarecer este término en base a la ciencia demostrada y no a argumentos muchas veces emocionales, confusos y poco rigurosos**. La mesa de debate contó con expertos de diferentes áreas: **Abel Mariné** (catedrático de nutrición y bromatología-Universitat de Barcelona), **Olga Martín** (catedrática de Tecnología de Alimentos en la Universidad de Lleida), **Carlota Martínez** (responsable del área de nutrición y salud de la Federación Española de Alimentación y Bebidas -FIAB) y **Carne Sabater** (Presidenta de la Coordinadora de Usuarios de la Sanidad, Salud, Consumo y Alimentación) y fue moderada por **Yvonne Colomer** (directora ejecutiva de Fundación Triptolemos).

- **Fundación Triptolemos forma parte de la Global Alliance Against TR4**



La **Global Alliance Against TR4** tiene el propósito de **aunar esfuerzos mundiales para derrotar a la TR4, una enfermedad fúngica que pone en peligro el futuro del banano**. Este cultivo es muy importante a nivel mundial y satisface las necesidades nutricionales de 400 millones de personas. El TR4 ha infectado plantaciones en 20 países de tres continentes y, si no se hace nada para detenerla, su propagación no hará más que acelerarse. Recientemente se organizó el evento **“The end of bananas? A Global Alliance Against TR4”**, coordinado desde el Instituto Interamericano de Cooperación para la

Agricultura (IICA), y en el que participaron diferentes líderes mundiales como Michelle Hresko de Bayer Crop Science, Rony Swennen de International Institute of Tropical Agriculture (IITA), Lloyd Day, director general adjunto del IICA, Hans Sauter Del Fresh Monte Group y Jorge Sauma de Corbana, la Corporación Bananera Nacional que cuenta con uno de los mejores Centros de Investigación en banano a nivel de América Latina y el Caribe. Los líderes se reunieron para discutir cómo darle un mejor futuro al banano, a quienes lo producen y lo venden. Los panelistas trataron la historia de los bananos, la propagación del TR4, cómo se cultivan las nuevas variedades de bananos y cómo se puede participar en la lucha para salvar los bananos, entre otros temas. La Alianza Global contra el TR4, coordina esfuerzos de investigación y capacitación en cada etapa, desde el laboratorio hasta la plantación. Y **está recaudando fondos para luchas contra el TR4 y concienciando a través de una campaña de participación pública y empresarial, The Banana Action Group**.



- **La universidad Fernando Pessoa Canarias se incorpora a la Fundación Triptolemos**



La universidad Fernando Pessoa Canarias, con sede en Las Palmas (España), cree en un modelo educativo de calidad, por ello asume el compromiso de la mejora constante con base en el trabajo conjunto de docencia e investigación, que permite una educación universitaria tendente a la **excelencia académica**. Se parte de un modelo docente con base en la educación inclusiva, en el que prima el aprendizaje no solo como adquisición de conocimientos, sino también aprender a dominar los modos y vías que les permitan ampliar y enriquecer estos conocimientos y el **aprendizaje a**

través de competencias. Se pretende introducir a su vez, un sistema de aprendizaje cooperativo, donde los alumnos trabajan conjuntamente y colaboran entre ellos, siendo un **método de trabajo en equipo**. Las Islas canarias cuentan con un **gran peso agroalimentario** y su incorporación a la Fundación facilitará la integración al conjunto de la formación universitaria en territorio español.

- **FOOD TECHTRANSFER, el proyecto presentado por Fundación Triptolemos en Alimentaria FOODTECH Barcelona 2023**



Un año más Fundación Triptolemos estuvo presente en ALIMENTARIA FOODTECH del 26 al 29 de setiembre 2023. Alimentaria FoodTech es la feria de maquinaria, tecnología e ingredientes que integra la cadena de valor de la producción, transformación y conservación de la industria de alimentos y bebidas. Triptolemos forma parte del comité científico del salón. Durante el salón Triptolemos presentó su **proyecto Triptolemos**

Food TechTransfer, mediante el cual tecnologías e innovaciones disponibles próximas a uso desarrolladas por los grupos de investigación de las instituciones miembros de Fundación Triptolemos (TRL 6-7) fueron presentadas. El proyecto abre una ventana a profesionales e investigadores para descubrir nuevas líneas de innovación en la industria alimentaria. Durante el salón se pudo degustar en el stand producto ofrecido por las empresas GB FOODS, EL POZO, NESTLE y VICKY FOODS.



- **XIII Encuentro INNOVAGRO**



LA Red INNOVAGRO celebra su encuentro anual, un evento líder en innovación agrícola sostenible. Este año el **XIII Encuentro INNOVAGRO** “Nuevos paradigmas para la sustentabilidad y la seguridad alimentaria” se celebrará de manera presencial en Honduras, el anfitrión será la Universidad Zamorano. El **XIII Encuentro INNOVAGRO** estará compuesto por cuatro actividades, algunas online: Ruta de Innovación, Intercambio Técnico, Seminario Internacional y Asamblea General. Los días 27 y 28 de noviembre se celebrará el SEMINARIO INTERNACIONAL INNOVAGRO con

el tema ¿Qué impacto tienen las innovaciones sociales en el medio ambiente? ¿Cómo alcanzar la sustentabilidad y asegurar la alimentación? [Regístrese aquí](#). Todas las actividades son gratuitas para los miembros de la RED. En la Red INNOVAGRO participan 71 centros de investigación, instituciones del sector público, universidades, organismos empresariales, fundaciones, redes y sistemas regionales, organizaciones de la sociedad civil, sistemas nacionales, organismos internacionales e instituciones financieras de 15 países (12 de América y España, Holanda e Israel). Fundación Triptolemos y la Red Innovagro comparten membresías.

- **JORNADA Alianzas para lograr los Objetivos de Desarrollo Sostenible en los sistemas Alimentarios**

La Cátedra UNESCO “Ciencia e innovación para un desarrollo sostenible: Producción Global de Alimentos y Seguridad Alimentaria” TRIPTOLEMOS – UNED organiza la jornada “Alianzas para lograr los Objetivos de Desarrollo Sostenible en los sistemas alimentarios” que se celebrará en el Campus de la Alimentación de Torribera de la Universitat de Barcelona, el próximo 23 de noviembre de 2023 de 12h a 13h30. El acto coincide con la celebración de los 50 años de la UNED y pretende potenciar la colaboración entre las instituciones de Fundación Triptolemos en torno al sistema alimentario sostenible. El futuro alimentario se atisba complejo y pasa por tejer alianzas entre las diferentes instituciones. El acto contará con intervenciones de representantes de las diferentes instituciones involucradas en formato híbrido. Puede [confirmar su asistencia aquí](#).



- **Mesa redonda: Alimentación Sostenibilidad y algo más**



El presidente de la Fundación Triptolemos, José Pío Beltrán, participó en la jornada “Alimentación, Sostenibilidad y algo más” organizada por la Asociación Valenciana de Consumidores y Usuarios (AVACU) con ocasión de la celebración de su 45 aniversario. El acto tuvo lugar en el Ilustre Colegio Oficial de Médicos de Valencia. El presidente de la Fundación compartió la mesa “**Alimentación sostenible**” con Ignacio García Magarzo, director general de ASEDAS; Begoña de Benito Fernández, directora de Relaciones Externas y ESG de ECOEMBES; Ángeles Hernández, directora de Marketing, comunicación, relaciones externas y RSE de Mercavalencia y Manuel Martín, secretario general de UNAE y representante de la MPAC. En el debate se puso de manifiesto la importancia de mantener el equilibrio entre las diferentes áreas interconectadas que conforman los sistemas alimentarios, según la visión de Fundación Triptolemos, para conseguir una alimentación sana, suficiente, segura, adecuada y a precios asequibles para toda la población.



- **Fundación Triptolemos participa en el IV curso avanzado sobre Inmunonutrición y Sostenibilidad. Panorama de la situación actual mundial**



La Inmunonutrición es un área de conocimiento emergente y transversal que estudia la interacción entre la nutrición y la inmunidad, así como todos los sistemas y factores que afectan este binomio. Fundación Triptolemos ha sido invitada a participar el próximo 20 de noviembre con la ponencia: Sostenibilidad global en los sistemas alimentarios en equilibrio con el planeta. Con el fin de mantener un buen estado de salud, el cuerpo humano desarrolla una serie de complejos sistemas de defensa naturales para protegerse de patógenos y factores ambientales nocivos. Situaciones de malnutrición, bien por exceso o por defecto, ocasionan alteraciones importantes del sistema inmunitario, sin olvidar el impacto que originan los determinantes del estilo de vida (dieta, actividad física, balance neuroendocrino, estrés). Además, en este cuarto Curso Avanzado sobre Inmunonutrición y Sostenibilidad.

Panorama de la Situación Actual Mundial se profundizará en la implicación de todos los agentes medioambientales y la repercusión sobre la salud humana, así como las interacciones entre la microbiota, la nutrición y el sistema inmunitario, y los mecanismos involucrados para preservar la salud, previniendo el desarrollo de muchas patologías relacionadas con la inmuno-inflamación.

- **El papel de las Cátedras UNESCO en la construcción de un futuro sostenible para todos**



Las cátedras UNESCO constituyen una **iniciativa de la Organización de las Naciones Unidas** cuyo objetivo es avanzar y mejorar el desarrollo de la investigación, la capacitación y los programas de desarrollo de la educación superior, a través de la construcción de redes universitarias, del fomento de la cooperación interuniversitaria y de la transferencia de conocimientos. La cátedra UNESCO TRIPTOLEMOS – UNED, *Ciencia e innovación para el Desarrollo Sostenible: Producción Global de alimentos y*

Seguridad Alimentaria, participó en la jornada “El papel de las Cátedras UNESCO en la construcción de un futuro sostenible para todos” celebrada en la sede la UNED en Madrid. Se presentaron los objetivos principales de la UNESCO en relación con los ODS y la educación superior para hacer frente a los retos actuales. La Jornada fue inaugurada por el Rector de la UNED y contó con el vídeo inaugural de Federico Mayor Zaragoza, presidente de la Fundación Cultura de Paz y presidente de Honor de Fundación Triptolemos y director General de la UNESCO 1987-1999. La conferencia inaugural a cargo de Francesc Pedró, director del Instituto Internacional para la Educación Superior en América Latina y El Caribe de la UNESCO (IESALC) y presentada por la vicerrectora de internacionalización de la UNED, Laura Alba. El acto contó también entre otros con la intervención de Manuel Torres Aguilar, director de la Cátedra UNESCO de Resolución de Conflictos de la Universidad de Córdoba. El acto contó con la participación de Rosa M^a Martín, Chair de la Cátedra UNESCO y vicerrectora de Investigación, Transferencia del Conocimiento y Divulgación Científica de la UNED y del Profesor Ramon Clotet, miembro fundador de Triptolemos.



UNESCO de Resolución de Conflictos de la Universidad de Córdoba. El acto contó con la participación de Rosa M^a Martín, Chair de la Cátedra UNESCO y vicerrectora de Investigación, Transferencia del Conocimiento y Divulgación Científica de la UNED y del Profesor Ramon Clotet, miembro fundador de Triptolemos.

- **Ejemplo de colaboración público-privada. El caso de LAMIRSA y el CSIC**

Fundación Triptolemos y el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) organizaron la jornada Sostenibilidad en los Sistemas Alimentarios, en la sede del CSIC en Madrid el pasado junio, en la que se puso de manifiesto la importancia de las colaboraciones público-privadas. En este sentido se hizo referencia a la colaboración del grupo LAMIRSA y CSIC. Fruto de esta colaboración es la creación del compuesto etil lauroil arginato hidrocloreto (LAE[®]), que es un agente antimicrobiano de amplio espectro. Gracias a sus propiedades antimicrobianas y su elevada inocuidad, LAE[®] es un conservante utilizado en formulaciones alimentarias y cosméticas. El uso de LAE[®] supone una gran innovación tecnológica hacia la fabricación de productos con mejores cualidades de conservación. LAMIRSA GROUP es un referente en innovación y desarrollo de aditivos químicos especializados. El **Consejo Superior de Investigaciones Científicas, es la mayor institución pública de España dedicada a la investigación científica y técnica y una de las más destacadas del Espacio Europeo de Investigación.** El grupo Lamirsa y el CSIC son miembros de Fundación Triptolemos.



- **Mesa redonda "Food Processing, Safety, and Health" organizada por IUFOST - ALACCTA**



IUFOST (International Union of Food Science and Technology) y ALACCTA (Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos), con quien Fundación Triptolemos tiene un convenio de colaboración, organizaron la mesa redonda online en torno al procesado, la seguridad y la salud. Con el propósito de fomentar discusiones entre profesionales de diferentes campos, como nutrición, salud, tecnología e ingeniería, enfatizando en la importancia del procesamiento de alimentos para garantizar alimentos seguros, accesibles,

nutritivos y sostenibles, diferenciando claramente la definición de procesamiento de alimentos de la formulación de los mismos. La participación de diversos expertos, entre los que se encontraba con M^a Dolores del Castillo "Processed food can be healthy. The coffee paradox", coautora del [informe sobre alimentos ultraprocesados coordinado por la Fundación Triptolemos](#), permitió enriquecer la discusión, con el fin de generar información clara y precisa sobre este tema. El procesamiento de alimentos juega un papel fundamental en nuestra vida moderna, y gracias a la aplicación de las nuevas tecnologías de procesamiento, se han desarrollado alimentos con una mayor vida útil y una adecuada calidad nutricional.



- **Encuentro Nacional de Cátedras UNESCO y Redes UNITWIN de España**



Las Cátedras UNESCO de las universidades españolas se reunieron en Córdoba este mes de octubre. El acto contó con la presentación "Reimaginando los futuros de la educación superior" a cargo de Keith Holmes, Coordinador de Investigación / UNITWIN en UNESCO. El rector de la Universidad de Córdoba, Manuel Torralbo, resaltó que los valores que representa la Unesco: la libertad, la paz, el progreso social, la igualdad de derechos o la dignidad humana, se alcanzan a través de la educación, la ciencia y la cultura. Fruto de este encuentro, dinamizado por Manuel Torres, ha surgido la Declaración Institucional del

Encuentro Nacional de Cátedras UNESCO y Redes Unitwin de España, a la que la Cátedra UNESCO Triptolemos - UNED *Science and Innovation for Sustainable Development: Global Food Production and Food Safety* se ha adherido. El programa de Cátedras Unesco y las Redes Unitwin, puesto en marcha en 1992, reúne a más de 850 instituciones de 117 países y promueve la cooperación interuniversitaria internacional y la creación de redes para reforzar las capacidades institucionales mediante el intercambio de conocimientos y la colaboración. La Universidad de Córdoba es miembro de Fundación Triptolemos.



- **FAO “Global Sumposium on soils and water”**



Fundación Triptolemos participó en el Simposio Mundial sobre Suelos y Agua (GSOWA23) organizado por FAO, y que tuvo lugar en formato híbrido del 2 al 5 de octubre de 2023. El GSOWA23 es un simposio de política científica que tiene como **objetivo revisar la relación entre el suelo y el agua para lograr sistemas agroalimentarios sostenibles y resilientes**. Los objetivos específicos del simposio fueron: identificar lagunas de conocimiento y desafíos de gestión, y prioridades de investigación de los recursos de suelo y agua en un entorno cambiante; compartir y promover prácticas sostenibles de gestión del suelo y el agua para abordar los desafíos de la escasez de agua y la degradación del suelo; discutir herramientas y marcos para guiar la gestión y gobernanza integradas de los recursos de suelo y agua; y examinar estrategias de comunicación y asociación para promover la gestión sostenible del suelo, soluciones a la escasez y baja calidad del agua, la reutilización del agua y la reducción de la contaminación del suelo. Fundación Triptolemos es miembro de Global Soil Partnership de FAO.

- **La UOC participa en el proyecto PLAN'EAT, un proyecto de Horizonte Europa**



El grupo de investigación FoodLab de la UOC, participa en PLAN'EAT, un proyecto Horizonte Europa para mejorar la dieta de los europeos y hacerla más sostenible. Para evitar las consecuencias catastróficas del cambio climático, es vital transformar los sistemas alimentarios para que sean más sostenibles y saludables para las personas. Con este objetivo final trabaja **el grupo de investigación FoodLab**, de los Estudios de Ciencias de la Salud de la Universitat Oberta de Catalunya (UOC) a través de **PLAN'EAT**, un proyecto Horizonte Europa de cuatro años de duración que finalizará en 2026. Liderado por el CREA (Council for Agricultural Research) de Italia, el grupo investigador de los once países involucrados se propone evaluar los sistemas ecoagroalimentarios de nueve países europeos. Los investigadores han iniciado una encuesta para personas de entre 40 y 85 años residentes en Cataluña sobre la percepción del entorno alimentario y los hábitos de consumo de alimentos. En este enlace puede participar en la [encuesta](#). La Universitat Oberta de Catalunya es miembro de Fundación Triptolemos.

- **Una oportunidad para los pequeños agricultores: investigadores de la UdL diseñan y construyen una mini - sembradora**

El grupo de investigación de Energía, Maquinaria y Edificación Sostenibles (SEMB) de la Universitat de Lleida, ha diseñado y construido una mini-sembradora multisevilla pensada para parcelas pequeñas o con limitaciones de mecanización. La han bautizado con el nombre de SUSEEDER. El bajo peso del equipo, de unos 380 kilos, reduce los requerimientos de potencia del equipo tractor. Se puede acoplar incluso a un quad. "Esto la hace idónea para trabajar en campos de difícil mecanización, en terrenos en pendiente o con irregularidades, o en fincas donde se quiere evitar la compactación del suelo", explica el profesor e investigador de la Escuela Politécnica Superior de la UdL Joan Roca. La SUSEEDER presenta algunas características especiales que permiten "una **gestión más sostenible, reduciendo el impacto negativo sobre los suelos de cultivo y el consumo de combustible**", destaca Roca. La Universitat de Lleida es miembro de Fundación Triptolemos.



• Jornada Alianzas Europeas de Universidades: reforzando la sociedad del conocimiento



La Universitat de Barcelona acogió la jornada Alianzas europeas de Universidades organizada por la European University Initiative de la Comisión Europea, seminario paralelo al Forum de Alianzas Europeas de Universidades, que tiene como principal finalidad **fomentar la cooperación y la integración entre las universidades europeas**. En esta línea, promueve la creación de alianzas entre universidades de distintos países de la Unión Europea para afrontar retos comunes, mejorar la calidad de la

educación superior y generar proyectos educativos, científicos y de innovación de gran alcance, con la financiación de la Comisión Europea. El Seminario tuvo como objetivo dar a conocer a la sociedad las Alianzas Universitarias Europeas con participación de las universidades públicas catalanas, en el contexto de la celebración, en Barcelona, del **Fórum de Alianzas Universitarias Europeas, organizado por el Ministerio de Universidades con ocasión de la Presidencia española del Consejo de la UE**. El rector de la UB inauguró el acto y a lo largo del Seminario se exploraron las potencialidades de estos consorcios europeos para generar progreso, bienestar y competitividad, mediante el debate y el análisis conjunta entre representantes de instituciones, empresas, organizaciones de la sociedad civil y las propias universidades. La Universitat de Barcelona es miembro de Fundación Triptolemos.



• III Congreso Latinoamericano de Investigación en Hotelería y Restauración



El Barcelona School of tourism, Hospitality and Gastronomy de la Universitat de Barcelona será el anfitrión de la 3ª edición del Congreso, coorganizado por la Universidad Externado de Colombia, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas y la Universidad Anáhuac Canacún que tendrá lugar los días 8 y 9 de noviembre de 2023 de forma online y gratuita. El congreso reunirá académicos,



Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy

estudiantes y profesionales interesados en la investigación en hostelería y restauración para debatir sobre el escenario actual y futuro, compartir sus avances y reflexiones y aportar conocimiento académico que ayude a la industria a ser más competitiva y sostenible. Esta tercera edición contará con la participación de la Dra. Sara Dolnicar (The Queensland University) y del Dr. Juan Luis Nicolau (Virginia Tech) como ponentes académicos principales. [Programa](#). La Universitat de Barcelona es miembro de Fundación Triptolemos.



• ¿Cómo acercar la ciencia a los más pequeños?

La Dra. Rosa María Martín Aranda, Catedrática de Química Inorgánica en la UNED (Universidad Nacional de Educación a Distancia), es coautora de este artículo que pone de manifiesto que, si bien la ciencia ha

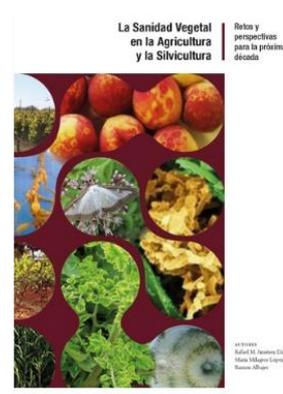


impulsado el progreso humano con descubrimientos e innovaciones a lo largo de la historia, la mayoría de las personas, especialmente los jóvenes, desconoce gran parte del conocimiento científico. La Dra. Martín enfatiza en que como docentes e investigadores, hemos asumido el desafío de acercar a los jóvenes a la ciencia. También de cerrar la brecha de género y promover la inclusividad en el ámbito científico. El objetivo principal es cultivar una sociedad más consciente, equitativa e informada. La UNED es miembro de Fundación Triptolemos.

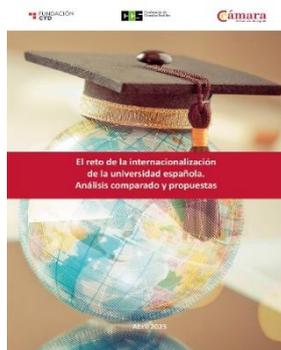
- **La sanidad vegetal en la agricultura y la silvicultura. Retos y perspectivas para la próxima década**

Este libro pretende mostrar resumidamente al **lector no familiarizado con la Sanidad Vegetal** el papel que esta desempeña en la agricultura y la silvicultura y vislumbrar el que puede tener en el futuro próximo, para el que se anuncian **cambios sustanciales en el sistema agroalimentario mundial**.

La publicación del libro “La Sanidad Vegetal en la Agricultura y la Silvicultura: Retos y Perspectivas para la próxima década” de Rafael M. Jiménez Díaz, Ramón Albajes y María Milagros López, cuya elaboración ha sido promovida por la Real Academia de Ingeniería de España (RAIG) con el apoyo del Centro de Investigación en Agrotecnología de Lleida, Agrotecnio Center. El libro es de **acceso gratuito** y libre circulación, y las condiciones para su divulgación están indicadas en la contraportada.



- **El reto de la internacionalización de la universidad española**



Fundación CYD, junto a la Cámara de Comercio de España y la Conferencia de Consejos Sociales de las Universidades Españolas, han promovido el estudio “El reto de la internacionalización de la universidad española. Análisis comparado y propuestas”, que recoge propuestas para mejorar la relevancia internacional de la universidad española. En base al estudio de buenas prácticas nacionales y extranjeras, el informe realiza un análisis sobre la situación, en términos de internacionalización, del sistema universitario español, señala las **barreras que dificultan la convergencia con el resto de los países europeos** y lanza veinticuatro propuestas para reforzar su presencia en el exterior. Fundación Triptolemos tiene un convenio de colaboración con Cámara de Comercio de España.

- **Tomorrow Tastes Mediterranean Conference**

Tomorrow Tastes Mediterranean es una conferencia de liderazgo organizada por el Torribera Mediterranean Center (TMC). Es un proyecto conjunto de la **Universitat de Barcelona y The Culinary Institute of America**, ubicado en el Campus de la Alimentación y Nutrición de Torribera en Santa Colom.a de Gramenet. El Tomorrow Tastes Mediterranean tiene como objetivo ayudar a la restauración, a la industria de servicios de la alimentación y a los sectores afiliados a comprender mejor y transferir los principios saludables, sostenibles y culturales de la Dieta Mediterránea en menús y productos adecuados a las demandas de los consumidores del siglo XXI. **Programa**



- **Fallece el prestigioso jurista alimentario Luí González Vaqué**



El pasado mes de agosto nos dejó el profesor D. Luí González Vaqué. El profesor y jurista Luis González Vaqué colaboró estrechamente con Fundación Triptolemos participando en múltiples publicaciones y siendo coordinador del área jurídica de la Fundación. Contaba con una **larga trayectoria en la Unión Europea**: fue consejero de la Dirección General de Mercado Interior y Servicios de la Comisión Europea en Bruselas. Durante 9 años fue jefe de la División "Aplicación de los artículos 28 a 30 CE y eliminación de las restricciones a los intercambios", en la DG XV de la Comisión Europea. Con anterioridad, de 1988 a 1992, prestó sus servicios en la División "Productos alimenticios", de la Dirección General III, también de la Comisión, a la que se incorporó tras ocupar el cargo de jefe del departamento de Legislación Alimentaria, Veterinaria y Fitosanitaria, Codex, de la FAO en Roma (de 1982 a 1987). Su especialización en el Derecho agrario y del Consumo se desarrolló, hasta esa fecha, especialmente en Barcelona. Deja un importante y valioso legado, que permanecerá junto con entrañables recuerdos y vivencias en la memoria de Fundación Triptolemos.

- **Proyecto “Entrevistas sobre el Sistema Alimentario” fruto del convenio de colaboración entre Fundación Triptolemos y APAE**

Fruto del convenio de colaboración suscrito entre APAE (Asociación de periodistas agroalimentarios de España) y Fundación Triptolemos, como marco estable de acciones entre ambas instituciones, que contribuyan a dinamizar y optimizar la sostenibilidad de los sistemas alimentarios, se puso en marcha el proyecto “Entrevistas sobre el Sistema Alimentario”. En este enlace se encuentran las entrevistas [ver aquí](#). Los entrevistados exponen la aportación de su institución o empresa a la que representan para contribuir a un **desarrollo sostenible de los sistemas alimentarios**. APAE tiene como principal objetivo **velar por el desarrollo del periodismo agroalimentario en condiciones de reconocimiento y prestigio** y, a su vez, contribuir al desarrollo agroalimentario. APAE representa y acredita en exclusiva a sus miembros ante la **Internacional Federation of Agricultural Journalists**. La asociación está integrada en la **European Network of Agricultural Journalists**, que aglutina al conjunto de las asociaciones de periodistas agroalimentarios de la Unión Europea. Últimos videos:



- **Entrevista a Josep M^a Garrell, nuevo presidente de la European University Assotiation**



La European University Association (EUA), es una entidad que agrupa y representa a 850 universidades de 49 países de Europa. Poco después de asumir la presidencia, el que fue rector de la Universitat Ramon Llull entre 2012 y 2022 concedió una [entrevista](#) a la Fundación CYD sobre la labor y los objetivos de esta asociación, de la gestión e internacionalización de la universidad española y del **rol de la institución ante los retos sociales y tecnológicos**, entre otros aspectos.

“La Asociación Europea de Universidades (EUA) actúa como punto de encuentro de las universidades europeas y defiende al sector ante todos los agentes. Es a Europa lo que la CRUE es a España”.

- **Entrega en Fruit Atraction 2023 de los XIII Premios Periodísticos ofrecidos por APAE**

Durante el transcurso la jornada “**Desperdicio alimentario y economía circular en el sector de frutas y hortalizas**” que se celebró en la feria Fruit Attraction (IFEMA, Madrid), tuvo lugar la entrega de premios. Los periodistas Emilio Fernández e Ibernal Mendivi, de La Tribuna de Albacete, Luis María Henares, de Onda Aran juez, Chus García, del Heraldo de Aragón, y José Antonio González, del grupo Vocento, resultaron ganadores de la XIII edición de los Premios Periodísticos convocados por la Asociación de Periodistas Agroalimentarios de España (APAE) que preside Elisa Plumed. Fundación Triptolemos tiene un convenio de colaboración con APAE.



- **Fallece Jaume Porta, el primer rector de la Universitat de Lleida**



El pasado mes de setiembre falleció el científico e ingeniero agrónomo Jaume Porta Casanellas (Barcelona, 1944). Fue el primer rector de la Universidad de Lleida (1993-2003), catedrático de Edafología y Química Agrícola en la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria en la UdL. Su hija le dedicó un [emotivo discurso](#) de despedida “hablar de Jaume porta es hablar de edafología”.

Luchador de estrategias sólidas a largo plazo. Un referente internacional y con una perspectiva de transferencia del conocimiento sólida y efectiva. Deja una gran obra y grandes equipos que garantizan la continuidad de su proyecto.

Formación universitaria en el Sistema Alimentario: algunos cursos destacados

- Universitat de Barcelona – CETT
[Máster en Gastronomía Sostenible](#)
- Universitat Politècnica de Catalunya- Barcelona Tech
[Máster en Ciencia y Tecnología de la Sostenibilidad](#)
- Universitat de Lleida:
[Máster en innovación en la industria alimentaria](#)
- Universidad Nacional de Enseñanza a Distancia (UNED):
[Sistema Alimentario Sostenible.](#)
[Agroecología y alimentos ecológicos: efectos en la salud y el medio ambiente.](#)
[Agroalimentación: sustancias tóxicas en los productos agrícolas.](#)
- Universidad Complutense de Madrid (UCM):
[Máster en Nutrición y Dietética Culinaria en Gastronomía](#)
- Universitat Oberta de Catalunya (UOC):
Postgrado Sistemas Alimentarios,
- 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](#)

Si desea más información sobre cualquiera de las noticias o darse de baja del boletín puede contactar con Fundación Triptolemos triptolemos@triptolemos.org

Síguenos en:



**FUNDACIÓN
TRIPTOLEMOS**

www.triptolemos.org

Tel. 00 34 935 408 581