



FUNDACIÓN
TRIPTOLEMOS

NOTICIAS

Edición junio 2024

www.triptolemos.org

Nº55

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 abre la 34ª Conferencia Internacional de IFAMA 2024



Se ha celebrado en Almería (Spain) la 34ª **Conferencia Mundial anual de IFAMA**. Almería es una ciudad a orillas del mar Mediterráneo y abierta al comercio desde su fundación en el siglo X por los árabes, quienes introdujeron las tecnologías de riego. La International School of Agromanagement (ISAM), ha sido la anfitriona y el partner organizador y junto con Fundación Triptolemos, miembro del Board de Dirección de IFAMA, han realizado la apertura del evento, que ha contado con **más de 400 participantes**

presenciales entre académicos, estudiantes y profesionales del sector agroalimentario **de más de 50 países** que compartieron conocimientos sobre el presente y futuro de la agricultura mundial. Almería cuenta con 32.200 hectáreas de invernadero y produce en torno a 3.700 millones de kilos de hortalizas y es líder mundial en técnicas de cultivos biológicos.

La directora expuso que **Fundación Triptolemos** propone **hacer frente a los desafíos alimentarios del siglo XXI desde un enfoque de sistema alimentario global** que define en 4 ejes interrelacionados, considerando todas sus variables y no sólo las económicas y ambientales. Los 4 ejes deben de estar en equilibrio en base a la ciencia, la innovación, el talento, la actividad empresarial responsable y el consumo responsable, y solo así, podremos alcanzar un desarrollo sostenible y socialmente equilibrado con una mínima garantía. La **34ª conferencia mundial de IFAMA** sobre **Seguridad alimentaria a través de la innovación y la sostenibilidad**, ha pilotado en la perspectiva de un sistema alimentario global sostenible definido en los 4 ejes, y se han abordado temas de



gran actualidad (Producción y transformación, tecnología, talento, liderazgo, capital humano, innovación, inteligencia artificial, sostenibilidad, consumidores, pequeños agricultores, agricultura regenerativa...) de la mano de reconocidos expertos mundiales. IFAMA actúa como catalizador y centro de intercambio de ideas y talento. Es un escenario ideal para plantear este debate, reforzado por ser una organización en red global, que actúa como **punto de encuentro entre la industria agrícola, los investigadores, los educadores, el gobierno, los grupos de consumidores y las organizaciones no gubernamentales.**

Yvonne Colomer ha añadido que quienes estamos involucrados en el sistema alimentario desde sus múltiples ámbitos, debemos remar todos en la misma dirección para afrontar los grandes desafíos desde un enfoque de sistema. Para garantizar que el sistema alimentario globalizado funcione de



manera sostenible, es esencial llegar a un consenso sobre los intereses de todas las personas e instituciones involucradas y tener presente que nuestro objetivo es alimentar a una población urbana en crecimiento con alimentos suficientes, saludables, adecuados, sostenibles y a precios asequibles.

La 34ª World conference de IFAMA se organiza en diversas actividades



Este evento se divide en tres ejes, un simposio académico, la competencia de casos con estudiantes de diferentes países del mundo y el foro empresarial, lo que permite a los asistentes tener una visión global de cómo se complementan la **investigación científica** con los **agronegocios**. El Teatro Municipal de El Ejido los días 17 y 18 acogió el Symposium académico, y el Auditorio Maestro Padilla de Almería el Business Forum, los días 19 y 20. El evento celebró el 19º Concurso de Casos de Estudiantes en el que **26**

equipos de Escuelas de Agronegocios de España, Estados Unidos, Argentina, Italia, Sudáfrica, China, Costa Rica, México, Nueva Zelanda, Brasil y Honduras compitieron el premio en tres categorías: Estudiantes, Graduados y Jóvenes Profesionales. El tema del concurso se ha centrado en la 'Transformación del sistema mundial de alimentos y fibras: innovación mundial para un futuro resiliente, respetuoso con la naturaleza y con seguridad alimentaria'.

Como novedad, este año también se entregó el **Premio Internacional a la Mujer en la Agroindustria 2024**, con el objetivo de reconocer y celebrar las contribuciones excepcionales de las mujeres que han demostrado una dedicación y un liderazgo sobresalientes en el avance del sector de la alimentación y la agroindustria.



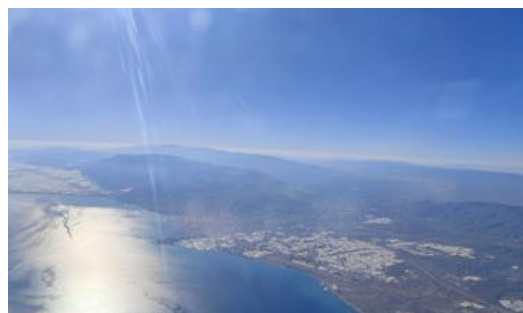
El reconocimiento recayó en Everlyn Musyoka, ciudadana de Kenia. El jurado reconoció la contribución de Everlyn como líder ejemplar que ha hecho importantes contribuciones al sector alimentario y agroindustrial, no solo en su comunidad sino también en toda África, demostrando una dedicación e innovación excepcionales y como un ejemplo para millones de pequeñas agricultoras que sueñan con mejorar sus medios de vida y convertirse en líderes de sus comunidades.

Fundación Triptolemos ha participado en la mesa redonda Modelos sostenibles para la pequeña agricultura



Hay más de 550 millones de pequeños agricultores en todo el mundo, que producen más del 50% del total de alimentos consumidos en los países de ingresos bajos y medianos. **Los pequeños productores son una parte esencial del sistema alimentario global sostenible**, pero necesitan un acceso asequible a productos, sistemas y servicios innovadores para aumentar de manera sostenible su productividad, sus ingresos y su resiliencia frente al cambio climático.

Fundación Triptolemos ha participado en la mesa redonda sobre modelos sostenibles para la pequeña agricultura analizando el papel de los pequeños productores en el **Sistema Alimentario Global desde una perspectiva europea**. En su intervención la directora se ha referido a que “la UE es una referencia mundial en producción, transformación y consumo sostenible, pero no es autosuficiente desde el punto de vista energético alimentario”. Las causas del cambio climático y la pérdida de biodiversidad son de naturaleza global y no están limitadas por fronteras nacionales. Sin ir más lejos, Europa importa prácticamente la totalidad de la soja que allí se consume, además de importantes cantidades de carne y otros productos agrícolas esenciales. El déficit de producción agrícola podría aumentar la necesidad de importar alimentos de terceros países, que pueden guiarse o no por los mismos principios determinados por la UE en su Pacto Verde, **"las nuevas políticas sostenibles podrían conllevar el riesgo de consecuencias insostenibles"**. La sostenibilidad tiene que ser competitiva desde un enfoque de sistema.



Una opción unilateral para la Unión Europea implica una pérdida de competitividad para esta última y un impacto moderado en la seguridad alimentaria mundial. Por el contrario, una opción global puede tener impactos significativos en la seguridad alimentaria mundial. Una propuesta podría ser desarrollar un programa de colaboración con smallholders de fuera de la UE considerando y adaptando la gran variabilidad geográfica, climática y

política. Desde un enfoque de sistema alimentario global promover acercamientos y encuentros a diferentes niveles y entre diferentes países sería positivo. La directora de la Fundación Triptolemos, Yvonne Colomer, ha concluido que **todos los involucrados en el sistema alimentario global desde sus múltiples áreas, debemos remar en la misma dirección** para enfrentar los grandes desafíos. El Pacto Verde Europeo propone una serie de líneas de acción que deberían convertir a la UE en una zona climáticamente neutra en 2050, pero **la UE no puede actuar sola**.



En el panel, moderado por Melissa Es-Sayed, Global Smallholder Farming Processes Support de Bayer, han participado Beatriz Arrieta, Gerente Regional de Cadena de Valor de Alimentos de Bayer en América Latina (Colombia); Sheila Keino, vicepresidenta de la Corporación de Desarrollo de la Asociación Africana de Fertilizantes y Agronegocios (Malawi); Harmanpreet Singh, líder de la Asociación Regional de Pequeñas Agricultoras para la región de Bayer de Asia Pacífico (Singapur); Yvonne Colomer, directora ejecutiva de Fundación Triptolemos (Spain) y Venkata Kishore, Director Global de Veg Seeds Smallholders & Sustainability como orador principal (India).

- **¿La UE dispone de suficientes alimentos para alimentar a su población en el actual contexto de producción y consumo?**



Para responder a la pregunta y por primera vez, la Fundación Triptolemos ha realizado un estudio de aproximación a la autosuficiencia alimentaria en la UE desde un **balance de energía alimentaria (en kcal) en base a la producción y a la demanda de alimentos**. Puede que esta pregunta no tuviera sentido hace unos años, pero ahora es totalmente pertinente. La energía alimentaria que consume la población se produce a partir de la fotosíntesis, ya sea de forma

directa (agricultura) o indirecta (energía que proviene del pastoreo del ganado, pesca de altura, miel, setas, algas...). El estudio considera a la UE como un sistema cerrado. El estudio ha considerado el desperdicio alimentario (30%), el consumo extra (20%), la asignación a usos colaterales (25%), la energía fotosintética inicialmente disponible que se utiliza para su conversión intermedia en alimento humano (como carne procedente de ganadería intensiva, pescado procedente de la acuicultura, productos lácteos, huevos, etc.) un 60% del que se recupera un 10%.

Los resultados muestran un déficit alarmante de kcal alimentarias en la Unión Europea, la UE es vulnerable. Ello tiene implicaciones sobre cómo debemos producir o cómo debemos consumir. El déficit de producción agrícola podría aumentar la necesidad de importar alimentos de terceros países, que pueden guiarse o no por los mismos principios determinados por la UE en su Pacto Verde, a saber, que "las nuevas políticas sostenibles conllevan el riesgo de importaciones insostenibles" e incluso se podrían llegar a cuestionar algunas exportaciones. En la encrucijada del cambio climático y del Pacto Verde, las decisiones que tomemos hoy sobre los caminos a seguir en apoyo de la producción, transformación y consumo de alimentos en la UE, determinarán enormemente la sostenibilidad, la seguridad alimentaria y la rentabilidad empresarial de nuestro continente en el futuro. El artículo ["European Union in the Context of the Current Model of Production and Consumption: Food Self-Sufficiency from a Photosynthetic Energy Perspective"](#) ha sido publicado en la revista American Journal of Agriculture and Forestry.



- **"Alimentos Ultra-Procesados, necesidad de una definición rigurosa".**

El término Ultra-procesado está rodeado de controversia y confusión. Con el propósito de poner de manifiesto la **necesidad de disponer de una definición clara, precisa y rigurosa** del concepto alimento ultra-procesado, basada en la ciencia contrastada y la tecnología de procesos y no en base a criterios económicos o emocionales, y así mejorar la confianza de los ciudadanos en el sistema alimentario, se ha redactado el documento **"Alimentos Ultra-Procesados, necesidad de una definición rigurosa"**, que ha contado con la participación de un equipo de 23 investigadores que a su vez ha redactado la **"Actualización del Informe sobre la clasificación de los alimentos ultra-procesados"**. Fundación Triptolemos ofreció en el marco del salón Alimentaria FOODTECH BCN la mesa redonda **"Alimentos ultraprocesados: una confusión para el ciudadano"**, y 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. Es importante también señalar que, a día de hoy, no se dispone de una normativa o disposición legal referida a los alimentos ultra-procesados. Así pues, se puede difundir esta iniciativa a todas las personas, departamentos o instituciones relacionadas con el tema.



- **Reunión en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España para la elaboración de la Estrategia Nacional de Alimentación**



Fundación Triptolemos fue convocada por la desde la Secretaría General de alimentación Secretaría General de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria del Ministerio de agricultura, pesca y alimentación del Gobierno de España con motivo de la elaboración de la **Estrategia Nacional de Alimentación** en la que está trabajando. Fundación Triptolemos, como agente importante en el Sistema Alimentario, ha sido invitada a participar en la estrategia nacional de alimentación. Expondrá las iniciativas que se están desarrollando en el ámbito de los sistemas alimentarios sostenibles (como la formación universitaria), en el ámbito de la innovación y la tecnología, así como otras iniciativas de los miembros de la Fundación que pueden ser de interés para tener en cuenta en la elaboración de la Estrategia Nacional. Fundación Triptolemos tiene una proyección internacional y cuenta entre sus miembros con diferentes representantes del sistema alimentario, entre ellos con 26 universidades, el Consejo Superior de investigaciones científicas, empresas, consumidores y bancos de alimentos.

- **Celebración del 10º Aniversario Cátedra UNESCO UNED-TRIPTOLEMOS**



En 2024 la Cátedra UNESCO UNED TRIPTOLEMOS on Science and Innovation for Sustainable Development: Global Food Production and Food Safety cumple 10 años de su creación. Entre las actividades conmemorativas del aniversario se han organizado dos cursos de verano en las sedes de la UNED en Plasencia (Extremadura) y Menorca (Islas Baleares).

El **curso** celebrado en Plasencia (Extremadura) *Hacia la sostenibilidad alimentaria. Diez años de la cátedra UNESCO UNED-TRIPTOLEMOS* (junio 2024) se ha **enfocado desde una aproximación interdisciplinar** y da voz a diferentes disciplinas desde los campos de la Antropología Social, la Química, la Salud y la Agronomía con el objeto de transmitir la idea de que las implicaciones para la sostenibilidad alimentaria son muchas.

El **curso** “Sostenibilidad y sistemas alimentarios” *10 años de la cátedra UNESCO UNED-TRIPTOLEMOS y 30 de Menorca reserva de la Biosfera* (julio 2024), tiene un enfoque **multidisciplinar se debatirá sobre la relación entre las Reservas de la Biosfera** como territorios, cuyo objetivo es armonizar la conservación de la diversidad biológica y cultural, **y el desarrollo económico y social** a través de la relación de las personas con la naturaleza. El entorno escogido para este debate es la maravillosa y singular isla de Menorca (Spain), la cual ofrece interesantes ejemplos de estudio. Se analizará la importancia del sistema alimentarios en este entorno.



- **Fundación Triptolemos participa en la celebración del Día Nacional de la Nutrición**



Con ocasión del Día Nacional de la Nutrición (**DNN**) la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (**FESNAD**) ha organizado en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España (Madrid), la mesa redonda “**Alimentación sostenible es vida**”, en la que se ha puesto de manifiesto la urgente necesidad de transitar hacia un sistema alimentario más justo, saludable y respetuoso con el planeta. La directora ejecutiva de la Fundación Triptolemos, Dra. Yvonne Colomer, y Co-Chair de la Cátedra UNESCO

Ciencia e Innovación para el Desarrollo Sostenible: Producción Global de Alimentos y Seguridad Alimentaria ha compartido con los asistentes a la jornada la visión de sistema de la Fundación según la cual “para alcanzar un desarrollo sostenible y equilibrado socialmente, tenemos que resolver los retos alimentarios desde una visión de sistema. **Sin sostenibilidad tenderemos hacia un doble sistema alimentario: para ricos y para pobres.**” Por otro lado, ha apuntado la Dra. Colomer que “las noticias falsas y las desinformaciones crean confusión y condicionan el comportamiento alimentario, muchas veces en contradicción con la ciencia demostrada. Tenemos muchos ejemplos, entre ellos la paradoja de los alimentos “ultra-procesados”, por un lado, no existe legislación, ni una definición objetiva y rigurosa, y por otro, su uso está muy extendido en la sociedad” y para concluir ha planteado la pregunta de **¿cuántos alimentos no se desperdician gracias a la ciencia y la tecnología?**

- **Fundación Triptolemos participa en el II Congreso de Etiquetado Inteligente**

El **II Congreso de Etiquetado Inteligente** se celebró en el auditorio del municipio de Hinojos (Doñana-Huelva) y reunió a expertos del sector para hablar sobre la importancia de proporcionar información clara, precisa y accesible a los consumidores en todos los ámbitos. Durante la inauguración, María Xipsiti, responsable de la División de Alimentación y Nutrición de la FAO, destacó que **el etiquetado alimentario ha sido reconocido como una de las herramientas efectivas para proteger la salud del consumidor.**

Fundación Triptolemos participó como ponente en la Mesa Redonda sobre ‘Alimentación Social’ moderada por Gustavo Samayoa, presidente FUCI y miembro Consejo Asesor de Naturcode. En la mesa también participaron Juan Concepción, director general de Conservas Concepción; José Basilio



Otero Rodríguez, presidente de la Cofradía de Pescadores de España. El encuentro, organizado por la Diputación de Huelva y coordinado por Naturcode, ha estado dirigido tanto a marcas de calidad y productores como a pymes de distribución de ámbito local, a las administraciones públicas y a organizaciones de consumidores. El Código QR en el etiquetado es un complemento adicional que puede facilitar información de interés al consumidor (origen,



recetas, elaboración, composición...). [Programa](#)

- **“Food Security Through Innovation and Sustainability” artículo publicado por Fundación Triptolemos en IFAMA**

Los sistemas alimentarios han evolucionado de manera diferente según sus entornos geográficos y culturales, pero con el objetivo común de garantizar la producción de alimentos. Existen herramientas, incluidas nuevas tecnologías, prácticas basadas en la ciencia y enfoques culturales, que pueden hacer que los sectores alimentario y agrícola mundiales sean más resilientes y sostenibles. Yvonne Colomer, directora ejecutiva de Fundación Triptolemos y miembro de la Junta Directiva de IFAMA reflexiona en este artículo sobre el tema “**Seguridad alimentaria a través de la innovación y la sostenibilidad**”, con ocasión de la celebración de la Conferencia Mundial IFAMA 2024 en Almería (España) donde Fundación Triptolemos ha aportado su original **visión de Sistema Alimentario Global Sostenible** que cuenta con el apoyo de su Cátedra UNESCO de Ciencia e innovación para el desarrollo sostenible: producción global de alimentos y seguridad alimentaria.



producción global de alimentos y seguridad alimentaria.

- **Fundación Triptolemos imparte la conferencia inaugural en la jornada empresarial organizada por FEDACOVA**



FEDACOVA representa a 30 asociaciones que agrupan más de 2200 empresas de alimentación. En su ponencia se refirió a que España es un gran país productor y exportador. Yvonne Colomer, directora Ejecutiva de la Fundación Triptolemos, impartió la ponencia “El impacto del Pacto Verde europeo desde un enfoque de sistema alimentario global sostenible”, organizada por FEDACOVA y presentada por su presidente Rafael Juan. Los retos alimentarios del siglo

XXI deben de ser enfocados desde una visión interdisciplinaria de sistema, si queremos alcanzar un desarrollo sostenible y donde la empresa es el motor. **La sostenibilidad tiene que ser competitiva en base a la ciencia y la tecnología.** El cambio climático y la situación geoestratégica influye en gran manera, y ha enfatizado en que la producción de alimentos tiene que encontrar el equilibrio con la sostenibilidad del planeta, pero también con las necesidades de las personas de disponer de alimentos seguros y a precios asequibles y que para ello es necesario que “todos los representantes que integran el sistema alimentario remen en la misma dirección”.

La directora señaló que **los alimentos producidos en la UE tienen el prestigio de ser seguros, nutritivos y de calidad, y ahora aspiran a ser referente mundial en sostenibilidad.** La directora se refirió al [informe de Fundación Triptolemos sobre el Green Deal](#) en el que han participado 30 investigadores. A la ponencia de la Dra. Yvonne Colomer siguió la mesa redonda moderada por Leonor Sáiz Amorós, y compuesta por Marta Riesgo Suárez, Rafael Muñoz Martínez, Pedro Reig Catalá, y Cristina Vicent.



- **Asamblea plenaria de la Global Soil Partnership (Asociación Mundial por el Suelo) de FAO**



Fundación Triptolemos, como miembro de la Alianza Mundial por el Suelo de FAO, participó en la XII Asamblea Plenaria de la Global Soil Partnership celebrada del 3 al 5 de junio de 2024 en modalidad híbrida. **El suelo es un recurso esencial** del entorno natural a partir del cual se produce la mayor parte de los alimentos, el suministro de agua, la regulación del clima, la conservación de la biodiversidad, el secuestro de carbono, entre otros. Pero **está bajo presión por el**

aumento de la población, la mayor demanda de alimentos y los usos competitivos de la tierra. Aproximadamente **el 33% de nuestros suelos globales están degradados** y los responsables políticos de todo el mundo están explorando oportunidades para adoptar el desarrollo sostenible. En palabras de Dr. Qu Dongyu, Director General de FAO “Soils are the mother of agriculture, the mother of live”. La Asamblea Plenaria de la Asociación Mundial por el Suelo (GSP) es la reunión más importante de la asociación donde se toman decisiones cruciales relativas a la agenda mundial del suelo.

- **Fundación Triptolemos invitada al evento “Innovation in Crop Science (ICS)” en Monheim (Alemania)**

Fundación Triptolemos participó en el evento de Innovación en Ciencias de Cultivos (ICS) celebrado en la sede de Bayer en Monheim (Alemania) como ponente en el panel “Horizonte de futuro en la agricultura - Quo vadis. Durante el debate se pusieron de manifiesto diversas perspectivas sobre el futuro de la agricultura y la importancia de garantizar un diálogo constructivo con todas las partes interesadas y Fundación Triptolemos tuvo ocasión de transmitir su



visión de Sistema Alimentario Global Sostenible estructurado en 4 grandes ejes. En el panel, moderado por **Rena Isemer**, participaron también **Tessa Avermaete**, **Matthias Berninger**, **Christian Bogen** y **Christian Küster**. Matthias Berninger subrayó la importancia de la transparencia, la humildad y fomentar la confianza y la colaboración. Tessa Avermate aconsejó a los científicos presentes no hacer las cosas demasiado complicadas sino comprensibles para todos.

- **Convocatoria Premios APAE en Fruit Attraction**

La Asociación de Periodistas Agroalimentarios de España (APAE), con la que Fundación Triptolemos tiene un convenio de colaboración, ha convocado la decimocuarta edición de sus premios periodísticos que cuenta con cuatro categorías: La **categoría general** al mejor texto con temática que verse sobre la producción (agricultura, ganadería, pesca, insumos...) la industria, el transporte o la distribución alimentaria; La categoría **Frutas y Hortalizas**, al mejor artículo con temática específica de frutas u hortalizas; La categoría **Innovación**, a la que podrán optar artículos o reportajes periodísticos cuya temática gire en torno a la aplicación de las nuevas tecnologías en el sector agroalimentario; La categoría **Sostenibilidad Agroalimentaria**, a trabajos en torno a la sostenibilidad dentro del sector agroalimentario, desde el punto de vista económico, social y/o medioambiental.

XIV Premio APAE de periodismo agroalimentario



Patrocinan



Colabora



- **La Universitat de Lleida y el Grupo Vall Companys premian a alumnos en pro de una alimentación sostenible a través de su Cátedra**



Se ha celebrado la primera entrega de premios a trabajos de Final de Grado de la nueva *Cátedra Grupo Vall Companys – UdL: Alimentación Sostenible*. La jornada contó con la conferencia inaugural de Javier Sierra, consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación de las Naciones Unidas y la **World Trade Organization**. El acto contó con una amplia representación de personalidades del sector agroalimentario, de la administración y de la distribución, así como del rector de la Universitat de Lleida, Jaume Puy, y del catedrático de Sanidad Animal de la UdL y director de la Cátedra, Lorenzo Fraile. Durante la jornada se presentaron los trabajos de Final de Grado de los alumnos finalistas y se entregaron los tres galardones a los premiados. **Los trabajos se han centrado en innovación, sostenibilidad en el sector alimentario y en salud animal.** La Universitat de Lleida es miembro de Fundación Triptolemos.

- **El preocupante déficit de kcal alimentarias producidas en la UE. Producción, consumo y Pacto Verde. Mesa redonda organizada por Fundación Triptolemos en Alimentaria 2024**



De la mano de expertos se analizó el resultado de un estudio pionero realizado por la Fundación Triptolemos alrededor del balance de kcal alimentarias producidas y de kcal alimentarias consumidas en la UE con los modelos actuales de producción y consumo. En la encrucijada del cambio climático y del Pacto Verde, las decisiones que tomemos hoy sobre los caminos a seguir en apoyo de la

producción, transformación y consumo de alimentos en la UE, determinarán enormemente la **sostenibilidad, la seguridad alimentaria y la rentabilidad empresarial** de nuestro continente en el futuro. Los pequeños productores tienen un papel importante. La Conferencia de las Naciones Unidas para el Cambio Climático (COP28) ha dedicado por primera vez una jornada a abordar la agricultura, la alimentación y su impacto medioambiental. Los resultados globales de este estudio muestran un déficit alarmante de kcal alimentarias en la Unión Europea. En la mesa redonda, moderada por Yvonne Colomer, Directora Ejecutiva de la Fundación Triptolemos, participaron como Ponentes **Ramon Armengol**, Ex – presidente Cooperativas Agrarias Europeas- COGECA; **Joan Carles Gil**, Profesor Universitat Politècnica de Catalunya- Barcelona Tech. Director Dpto. Organización de Empresas – Campus Nord. Secretario Fundación Triptolemos; **Pedro Olivares**, Veterinario. Área I+D+i El Pozo (Grupo Fuertes) y **Ricard Ramon Sumoy**, Jefe de Unidad Adjunto. Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural.

- **Reuniones de la Comisión Agroalimentaria de la Cámara de Comercio de España**

La secretaria de Estado de Agricultura y Alimentación D^a. María Begoña García Bernal junto al presidente de la Comisión, Pedro Olivares presentaron el estudio “**Impacto del sector agroalimentario en la economía española**” elaborado por la Cámara de España a iniciativa de la Comisión Agroalimentaria, en Madrid el 19 de marzo de 2024. El informe refleja la destacada contribución del sector en términos del valor de la producción, el Valor Agregado Bruto (VAB) y el empleo y la importancia del sector en la actividad económica del país. Fundación Triptolemos es miembro de la comisión agroalimentaria de Cámaras de Comercio de España.

El consejero de Medio Ambiente de la Representación Permanente de España en la Unión Europea (REPER), Santiago Rodríguez Uriel analizó el **Reglamento europeo de envases y residuos de envases**. Introdujo la jornada organizada el 17 de junio d 2024 el presidente de la Comisión, Pedro Olivares. La presentación se centró en las disfunciones del mercado interior (etiquetado, restricciones a la comercialización, modulación de las tasas de la RAP, definición de envases reciclables o reutilizables) y la preocupación medioambiental (consumo de materiales vírgenes, generación de residuos, bajos porcentajes de reutilización y reciclado, cumplimiento de los objetivos de reciclado de la directiva). Este es un tema de gran trascendencia para el sector.



- **Fundación Triptolemos presentó en Alimentaria 2024 la 11ª edición de la Guía de la Ciencia para la innovación en los Sistemas Alimentarios**

Fundación Triptolemos es colaborador estratégico del salón ALIMENTARIA. La feria es un referente para el sector de la alimentación, bebidas y gastronomía. Más de 3.000 empresas expositoras procedentes de 52 países participaron en la exposición. The Alimentaria Hub es el centro neurálgico de la feria. Un gran espacio de conocimiento, tendencias, innovación y negocio para la industria, la distribución y el retail. En este espacio se sitúa el stand de Fundación Triptolemos donde se presentó la 11ª edición de la Guía de la Ciencia para la Innovación en los Sistemas Alimentarios, que recoge más de 11.000 referencias entre proyectos, tesis doctorales, patentes y grupos de investigación, clasificadas en función del sector y del área temáticas.



- **Real Colegio Complutense en Harvard**



El Real Colegio Complutense en Harvard (RCC) es un centro universitario afiliado a [Harvard University](#) y destinado a promover la cooperación académica, científica y cultural entre la universidad americana y el sistema español de conocimiento. El RCC se ha concebido como una empresa conjunta para fomentar y promover el intercambio académico intelectual y científico entre Harvard University, la Universidad Complutense y otras universidades e

instituciones españolas, públicas y privadas. Con el propósito de hacer extensivas las posibilidades del RCC al mayor número de profesores e investigadores españoles, la Universidad Complutense ha establecido convenios de colaboración con diversas Universidades españolas. La Universidad Complutense de Madrid es miembro de la Fundación Triptolemos.

- **Prensa agroalimentaria internacional conoce la sostenibilidad de las producciones españolas a través de APAE**



España ha sido el país elegido por la Federación Internacional de Periodistas Agrarios (IFAJ) para celebrar su reunión anual. De la mano de la Asociación de Periodistas Agroalimentarios de España (APAE) y durante una semana, **una treintena de periodistas de diversos países** como Canadá, Sudáfrica, Finlandia, Estados Unidos, Georgia, Reino Unido, Suiza, Austria, Eslovaquia, Alemania, Holanda, Rumanía, Bélgica, Suecia y Noruega han podido conocer distintas producciones agroalimentarias de Andalucía en un viaje de prensa posterior al encuentro, con la sostenibilidad como eje de estas visitas. A lo largo de esta semana, **los periodistas descubrieron la tradición e importante tecnología española en el aprovechamiento de agua**, así como la **importancia de la sostenibilidad** como factor relevante a la hora de producir alimentos. La Asociación de Periodistas Agroalimentarios de España tiene un convenio de colaboración con Fundación Triptolemos.

- **Reunión de la Red de Campus de Excelencia Internacional con actividad alimentaria de Fundación Triptolemos**

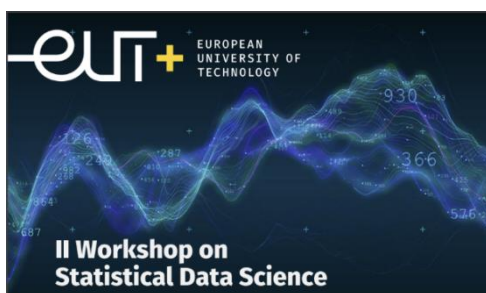


Los miembros de la **Red de Campus de Excelencia Internacional con actividad Alimentaria (Red CEIs AA)** se reunieron en el Rectorado de la Universidad de Córdoba para trazar posibles líneas colaborativas entre estas entidades durante una jornada de sinergias e intercambio entre CEIs agroalimentarios. El rector de la Universidad de Córdoba, miembro de Fundación Triptolemos y presidente de la Red CEIs AA y presidente del Consejo Rector del Campus de Excelencia

Internacional (ceiA3), Manuel Torralbo Rodríguez, dio la bienvenida a un encuentro en el que se abordó el pasado, presente y futuro de esta red, que contó con la participación de su director, Màrius Rubiralta y representantes del CEIA3, Campus Mare Nostrum, e-MTA, UCLM Campus, CEI-MAR, CEI BioTIC, VLC-Campus, Campus Iberus, CSIC y Campus Vida. El acto contó con la participación del secretario general de Universidades del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades, Francisco García Pascual y la directora general de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Isabel Bombal Díaz, que expuso el **estado y líneas de acción del Comité de Gobernanza de AKIS** (Sistema de Conocimiento e Innovación en Agricultura, por sus siglas en inglés), la plataforma AKIS y futuros programas del Ministerio para la Transferencia, Innovación y Formación Agroalimentaria. Además, el encuentro ha propiciado distintas **presentaciones 'flash' de los CEIs participantes** para acercar el potencial, las líneas estratégicas y el rol en su región, así como abordar el diálogo para la reactivación del programa Campus de Excelencia y el registro de CEIS. La creación de la Red de Campus de excelencia agroalimentario se promovió en 2013 desde la Fundación Triptolemos.



- **La Universidad Politécnica de Cartagena acoge el II Workshop on Statistical Data Science de la European University of Technology**



15 científicos de datos EUT+ de España, Irlanda, Italia y Alemania se reunieron en la Universidad Politécnica de Cartagena para el segundo taller sobre 'Ciencia de datos estadísticos'. El encuentro de dos días, organizado por Alberto Gila y Marcos Egea Gutiérrez-Cortines (ambos UPCT), se centró en temas relacionados con la ciencia de datos y la sociedad, la estadística, la bioinformática y el

aprendizaje automático. El taller ofreció a los estudiantes de doctorado, en particular, la oportunidad de presentar su investigación como un "trabajo en progreso". Los participantes también discutieron diversas oportunidades de creación de redes en investigación y docencia para intensificar la cooperación en el marco de EUT+. Los científicos procedían de las universidades asociadas a EUT+ en Cartagena, Darmstadt, Dublín y Cassino. La UPCT es miembro de Fundación Triptolemos.



- **La agricultura, de nuevo presente en los Cursos de Verano de la Universidad de Almería**



El próximo 1 de julio arrancará una edición muy especial de los Cursos de Verano de la Universidad de Almería, miembro de Fundación Triptolemos, ya que cumplen 25 ediciones y celebrarán sus bodas de plata con 26 cursos repartidos en doce sedes repartidas por toda la provincia. “Tras 25 años, podemos afirmar sin equivocarnos que nuestros cursos se han convertido en un referente en la oferta estival de cursos universitarios. Son

toda una seña de identidad de la Universidad de Almería como institución de enseñanza superior. Cuidamos la selección y actualidad temática, la calidad y relevancia de los ponentes, y, no menos importante, también cuidamos la atención a los asistentes a nuestros cursos», ha destacado en la presentación de esta edición el rector de la UAL, José J. Céspedes Lorente. Entre los cursos, tres de ellos tienen en su núcleo temático la agricultura, dos de ellos en la sede de Almería y uno, relacionado también con gastronomía, en Dalías.

- **La Dirección General del Instituto Interamericano Cooperación para la Agricultura (IICA) visita la Universidad de Córdoba**



La Universidad de Córdoba (España), representada por su rector Manuel Torralbo, recibió al director general del IICA, Manuel Otero. La visita tuvo por objetivo fortalecer los lazos de cooperación con socios estratégicos de Andalucía, entre ellas la firma de convenios de cooperación con ceiA3 y la red Innovagro; el encuentro con estudiantes y becarios IICA del máster Digital Agri de la UCO y la reunión con los cinco

rectores de las universidades de esa comunidad. Fundación Triptolemos tiene un convenio de colaboración con el IICA y la UCO es miembro de la Fundación además de ostentar la presidencia de la Red de Campus de Excelencia Internacional con Actividad Agroalimentaria de Fundación Triptolemos (Red CEI AA).



- **Fundación Triptolemos cuenta con el apoyo de instituciones que comparten su visión de Sistemas Alimentarios Sostenibles**

Con su proyección internacional Fundación Triptolemos cuenta entre sus miembros con empresas, universidades, organizaciones de consumidores, bancos de alimentos, el Consejo Superior de Investigaciones Científicas y está abierta a cualquier organización que comparta sus objetivos y su visión de sistema alimentario que define cuatro ejes fundamentales que deben estar en equilibrio para conseguir sistemas alimentarios sostenibles.

Miembros de Fundación Triptolemos



- **Guía de la Formación Universitaria en los Sistemas Alimentarios**

Fundación Triptolemos elabora la Guía de la formación Universitaria en los Sistemas Alimentarios, que contiene un mapa interactivo con más de 260 grados, 327 postgrados, 425 masters y 375 doctorados ofrecidos por las 25 universidades españolas miembros de la Fundación y el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). El talento es clave para conseguir el desarrollo equilibrado y sostenible del sistema alimentario. La guía persigue un triple objetivo: ayudar al estudiante en la búsqueda de su elección formativa más adecuada, acercar las nuevas titulaciones y el panorama de formación de grado superior universitario al empleador para su conocimiento y dar la máxima difusión a la oferta formativa de las universidades miembros de Fundación Triptolemos.





Dra. Maria Neira, Directora de Salud Pública y Medio Ambiente de la Organización Mundial de la Salud OMS

“Fundación Triptolemos ha contribuido de una forma muy importante a la alimentación global sostenible”

- **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:



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.** En este sentido Fundación Triptolemos tiene varias iniciativas en curso.

- **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.

Formación universitaria en el Sistema Alimentario: algunos cursos destacados

- Universidad de Castilla – La Mancha
[MASTER Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad](#)
- 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:



www.triptolemos.org
Tel. 00 34 935 408 581

