



FUNDACIÓN  
TRIPTOLEMOS

## NOTICIAS

Edición marzo 2025

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

Nº57

Fundación Triptolemos es una entidad privada con proyección internacional 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. Está abierta a cualquier nueva incorporación que comparta sus objetivos.

- **Fundación Triptolemos interviene como ponente en el acto de presentación de la Estrategia Nacional de Alimentación presentada por el ministro de agricultura, pesca y alimentación y clausurada por el presidente del gobierno de España**



*En la primera imagen de izquierda a derecha: Rosaura Leis, vicepresidenta de la Fundación Dieta Atlántica (Universidad de Santiago de Compostela), Rosa Gallardo, directora de la Cátedra de Inteligencia Artificial (Universidad de Córdoba), Yvonne Colomer, directora ejecutiva de Fundación Triptolemos y José Miguel Herrero, director general de industrias alimentarias del Ministerio de agricultura, pesca y alimentación del gobierno de España. En la segunda imagen el presidente del gobierno, el ministro de agricultura, los ponentes y los directores generales del Ministerio.*

El acto de presentación de la **Estrategia Nacional de Alimentación**, previamente aprobada por el Consejo de ministros y enviada a la Comisión Europea, se celebró en La Vega Innova (Madrid), y contó con la participación del presidente del Gobierno de España, Pedro Sánchez y del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación Luis Planas. El director de industrias alimentarias, José Miguel Herrero, moderó el acto. El ministro de agricultura Luis Planas destacó que la estrategia ha salido adelante con participación de todos los sectores implicados: En su opinión, ahora “hacen falta políticas públicas que apoyen al sector para llegar a sus retos de adaptabilidad, rentabilidad, sostenibilidad y adaptación climática”. Esta estrategia es un esfuerzo necesario, pionero, que aspira a articular un sistema alimentario integral y sostenible, desde la producción al consumo final.



En la imagen del presidente del gobierno de España, el ministro de agricultura y los ponentes del acto.

La directora de **Fundación Triptolemos**, Yvonne Colomer, en su intervención en el bloque de sostenibilidad y seguridad, destacó que **es fundamental garantizar alimentos seguros, nutritivos, sostenibles y accesibles para toda la población**, en un contexto global de cambio climático, incertidumbre geopolítica, polarización de la sociedad, desinformaciones o transformación tecnológica. Compartió con los asistentes su particular visión de Sistema Alimentario sostenible que define en **cuatro ejes** interrelacionados. Fundación Triptolemos, fruto de su estudio, **alertó de que el equilibrio entre la producción y el consumo en la UE es muy frágil actualmente**. Para conseguir un sistema alimentario sostenible y

equilibrado hay que actuar en los cuatro ejes con compromiso y coordinación. La UE no puede actuar de manera aislada. España es una potencia agroalimentaria y pesquera y liderando la Estrategia Nacional de Alimentación tiene la oportunidad de ser un **referente para la Comisión Europea**. [Grabación de la jornada](#).

### • **ESTRATEGIA NACIONAL DE ALIMENTACION (ENA): UN ENFOQUE INTEGRAL**

En palabras del ministro de agricultura, pesca y alimentación del gobierno de España: **“Estamos en el umbral de una transformación hacia sistemas alimentarios más sostenibles”**. El propósito de la ENA es construir un sistema alimentario sostenible en España y en Europa para conseguir la autonomía estratégica abierta. La elaboración del documento se ha llevado a cabo mediante un proceso participativo (foros, reuniones, buzón de correo). La ENA pilota en 6 pilares estratégicos. **Fundación Triptolemos** ha participado desde su visión de sistema alimentario donde el motor es la actividad empresarial ética y responsable en base a la ciencia demostrada y donde la formación, información y el comportamiento del consumidor es clave. [Enlace al documento de la Estrategia Nacional de Alimentación](#).

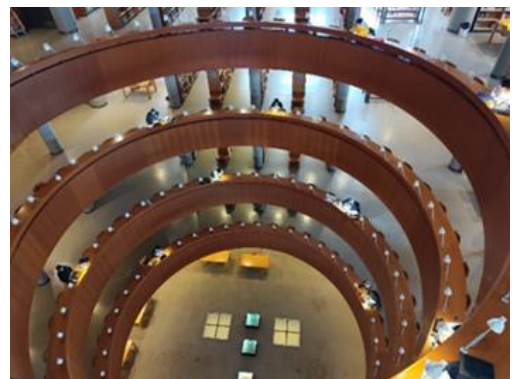
### • **Fundación Triptolemos celebra su reunión anual de patronato en la UNED**



Foto en la Biblioteca central de la UNED obra del arquitecto José Ignacio Linazasoro



La Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED) acogió la reunión anual de patronato de Fundación Triptolemos que reunió a altos representantes de las universidades españolas más significativas del sistema alimentario, empresas, consumidores, bancos de alimentos e instituciones (CSIC). El acto se celebró en la Biblioteca central de la UNED en Madrid. Se informó de los hitos alcanzados y se trazaron las líneas de trabajo a desarrollar. Se informó de las **nuevas incorporaciones** a la Fundación Triptolemos: la universidad CEU San Pablo, Universidad de Oviedo, la empresa YARA Iberian y las asociaciones de consumidores FUCI, UCAUCE y UNAE, instituciones que refuerzan el compromiso con el enfoque de sistema alimentario de Fundación Triptolemos para resolver los retos alimentarios del siglo XXI, en base a la ciencia demostrada y al conocimiento y donde la actividad empresarial responsable es el motor y las universidades tienen que jugar un papel clave en la sociedad.





- **Acto de Homenaje a Federico Mayor Zaragoza, Director General de UNESCO (1987 -1999) y presidente fundador de Fundación Triptolemos**



D. Federico Mayor Zaragoza, fue miembro fundador en 2002 de la Fundación Triptolemos y presidente de honor del 2014 al 2024. Entre sus múltiples **cargos y responsabilidades desempeñados, tanto a nivel nacional como internacional en favor de la cultura, la ciencia y la educación**, su labor al frente de la dirección General de la UNESCO (1987-1999) inspiró su pensamiento sobre la cultura de paz. El acto de homenaje, contó con diferentes **palabras** y la presencia de su hijo, Federico Mayor Menéndez. Durante el acto se proyectó un emotivo **video**

conmemorativo. **Grabación de la jornada.** Federico Mayor Zaragoza fue el primer presidente de Fundación Triptolemos que con su **visión de estadista universal** definió la alimentación como un sistema articulado en el contexto del derecho fundamental de la vida en un entorno de sostenibilidad. Federico Mayor Zaragoza ha sido una de las personalidades polifacéticas y visionarias de mayor relevancia y proyección internacional de entre la élite intelectual del siglo XX. Nos queda su inmensa obra, su recuerdo, su inspiradora visión y sus ideas que continuarán en el tiempo.

- **Fundación Triptolemos participará como ponente en la Spanish Gastronomy Conference 2025**



Tras el exitoso congreso anterior, celebrado en 2023 en Estocolmo, España acogerá el Congreso Internacional de Gastronomía bajo el lema «Reencuadrando la Gastronomía». El evento, organizado por la Real Academia de Gastronomía de España en colaboración con el Instituto Universitario CEU «Alimentación y Sociedad», en las instalaciones de la Universidad CEU San Pablo de Madrid. El enfoque central del CONGRESO ESPAÑOL DE GASTRONOMÍA se define considerando **que el concepto de gastronomía como actividad eminentemente recreativa ha quedado**

**obsoleto** y que las demás dimensiones de la cadena de valor gastronómica, que abarcan la producción, la distribución, la preparación, el consumo y la gestión de residuos, deben tenerse en cuenta desde un enfoque multidisciplinar e internacional. El objetivo del Congreso es **abordar desde una perspectiva científica, académica y profesional** este nuevo escenario social, económico, psicológico, médico y cultural de esta **nueva interpretación de la gastronomía**. Los criterios de producción sostenible y alimentación saludable complementan de forma natural el concepto tradicional de disfrute asociado a la gastronomía. Con **proyección internacional** el evento reunirá a investigadores, académicos y profesionales de diferentes campos científicos, disciplinas académicas, redes de investigación y áreas políticas para debatir este nuevo marco que define la gastronomía como una actividad integral, con el foco puesto en la **nutrición, la salud y la sostenibilidad**. Fundación Triptolemos ofrecerá la conferencia “The future of gastronomy from a global food system approach” el día 27 de marzo de 2025. La Universidad CEU San Pablo es miembro de Fundación Triptolemos.



- **El comisario de agricultura y alimentación europeo presentó en Madrid el documento “Visión de la agricultura y alimentación”**



El ministro de agricultura, pesca y alimentación, Luís Planas, recibió en la sede del ministerio al **comisario europeo de Agricultura y Alimentación**, Christophe Hansen, en su **primera visita a un Estado miembro**, tras la presentación, en Bruselas de la “Visión de la agricultura y alimentación”. El comisario Christophe Hansen desgranó el contenido de esta “hoja de ruta hasta 2040 para un sector agrario y agroalimentario próspero en la Unión Europea” ante representantes de las comunidades autónomas y del conjunto de

los eslabones que conforman el sector, como las organizaciones profesionales agrarias y cooperativas agroalimentarias, la industria alimentaria, la distribución, los consumidores, los sindicatos y las organizaciones medioambientalistas, entre las que también se encontraba la **Fundación Triptolemos** que participó en el evento representada por su directora, Yvonne Colomer. El **ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación**, Luis Planas, valoró que la “Visión para la agricultura y la alimentación” presentada por la Comisión Europea recoja aspectos clave de



*De izquierda a derecha: Luís Planas, Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación del gobierno de España, Christophe Hansen, Comisario Europeo de Agricultura y Alimentación e Yvonne Colomer, Directora Ejecutiva de la Fundación Triptolemos.*

la **Estrategia Nacional de Alimentación**

(ENA), como la prohibición de la venta a pérdidas o una Política Agraria Común (PAC) más simplificada y mejor enfocada hacia quien más lo necesite, que apoye a los pequeños agricultores, la agricultura familiar y profesional. **El documento de la Comisión “tiene la huella y el impacto” de la Estrategia española**”, remarcó el ministro.



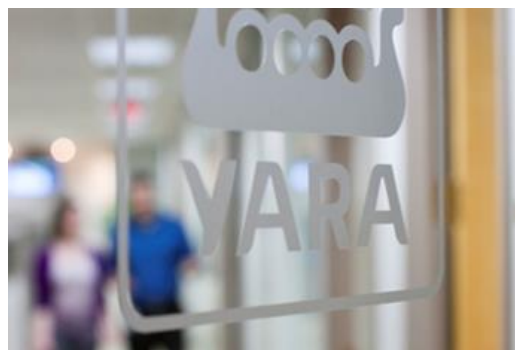
- **YARA Iberian se incorpora a la Fundación Triptolemos**

En su intervención la directora general Yara Iberian, Bouchra Nakara acompañada por el director de marketing Javier Antón, explica que YARA contribuye con su actividad a cultivar un futuro agroalimentario positivo para el medio ambiente y próspero para los agricultores. Su directora general explica que YARA es una **empresa noruega presente en 140 países, con 26 plantas de producción y 10.000 puntos de venta a nivel mundial**. Desde hace 100 años tienen negocio en España y la filial que dirige se encarga de impulsar un nuevo enfoque para la agricultura sostenible,





regenerativa y resiliente, buscando **soluciones de alto valor añadido, fertilizantes bajos en carbono y herramientas digitales**. Añade que es un placer formar parte de esta Fundación con quien YARA comparte la misma visión. Javier Antón resalta los múltiples puntos en común desde el **enfoque poliédrico y humanista de la Fundación**, hasta los colaboradores comunes (APAE, Cátedra de la Universidad de Córdoba...). Anuncian que ponen a disposición su conocimiento y experiencia, para reforzar esta visión compartida desde un enfoque de sistema alimentario sostenible.



- **La 35ª Conferencia Mundial IFAMA 2025 se celebrará en Brasil**



El centro de agronegocios de Brasil, Ribeirão Preto, acogerá en 2025 la Conferencia Mundial IFAMA del 23 al 26 de junio de 2025. **IFAMA** (International Food and Agribusiness Management Association) **es una organización internacional** que reúne a profesionales de la agroindustria, líderes de opinión, ejecutivos, directivos, destacados académicos, investigadores, estudiantes, ONG y formuladores de políticas para mejorar el enfoque estratégico, la

sostenibilidad y la capacidad de respuesta del sistema alimentario y de agronegocios a los retos. La conferencia aprovechará la **red única de líderes de opinión globales de IFAMA** para explorar cómo podemos acelerar mejor los modelos agroindustriales innovadores para garantizar un suministro de alimentos sostenible. El evento impulsará aún más el desarrollo de tecnologías y prácticas sostenibles en la agricultura, proporcionando un **entorno ideal para el intercambio de conocimientos y experiencias** entre los profesionales de la agroindustria. Se prevé la participación de aproximadamente 600 participantes de más de 50 países. Brasil es un actor importante en el ámbito de los agronegocios a nivel mundial. Líderes y expertos internacionales también contribuirán a estos debates críticos mientras mostramos los éxitos de Brasil en el sector agrícola. **Fundación Triptolemos** forma parte del **Board de Dirección de IFAMA**.

- **Mesa redonda Presente y futuro de los alimentos “ultra-procesados”**

**Fundación Triptolemos** ha sido invitada a participar en la mesa redonda presencial “La empresa alimentaria frente a las desinformaciones: el caso de los alimentos ultra-procesados” que organiza el Instituto Químico de Sarriá (IQS) -Universitat Ramon Llull en Barcelona. Los grandes cambios producidos en nuestra sociedad en los últimos 50 años han supuesto **profundas modificaciones en la dieta**. Las empresas de alimentación ofrecen una gran variedad de productos, que dan respuesta a las



necesidades y demandas del consumidor, apareciendo nuevos conceptos como los alimentos “ultra-procesados” y sus efectos en la salud. Sin saber muy bien a que alimentos se refieren, **creando confusión y también alerta social**. En la jornada **se debatirá sobre la definición y clasificación** de los alimentos “ultra-procesados”, de la oferta y consumo actual, así como las **perspectivas de futuro**. Se abordarán las oportunidades para el desarrollo de nuevos productos en lo que lo saludable no esté reñido con lo apetecible, contribuyendo así a una mejor información para el consumidor.

- **La Universidad CEU San Pablo se incorpora a la Fundación Triptolemos**



Representada por el **profesor Gregorio Varela**, Catedrático de Nutrición y Bromatología, director del Instituto Universitario CEU “Alimentación y Sociedad” y presidente de la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación, y Dietética (FESNAD). El profesor Varela explica que la Universidad CEU San Pablo (Madrid), es una de las cuatro perteneciente al Grupo CEU-Universidades, junto a las Universidades CEU Cardenal Herrera (Valencia),

CEU Abat Oliba (Barcelona), y Fernando III El Santo (Sevilla). El profesor Varela presenta al patronato de la Fundación Triptolemos las múltiples **actividades de CEU San Pablo en temas alimentarios** referidas a formación (grados, cursos, masters...), líneas de investigación, organización de congresos, Cátedra Universidad- empresa, tablas nutricionales y el observatorio entre otras. Se refiere también IV World Congress of Public Health and Nutrition (NUTRIMAD 2028), o el Congreso internacional que se celebrará en Madrid (Spain Gastronomy Conference), en colaboración con la Real Academia de Gastronomía, y en la que participará la Fundación Triptolemos.

- **La Federación de Usuarios y Consumidores independientes- FUCI se incorpora a Fundación Triptolemos**

FUCI es una asociación de ámbito estatal fundada en 1986 entre cuyos fines y objetivos destacan: Promocionar y desarrollar los derechos de los consumidores y usuarios; divulgar , exigir y reivindicar dichos derechos; Ejercitar la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios ante los tribunales ordinarios de Justicia; Impulsar la Cultura de consumo entre los consumidores-usuarios desarrollando su formación; Promover el consumo sostenible y la responsabilidad ambiental de la sociedad en su conjunto y combatir la publicidad engañosa, y queda representada por su presidente Gustavo Samayoa.



- **La Universidad de Oviedo se reincorpora a Fundación Triptolemos**

La Universidad de Oviedo con su rector Ángel Ignacio Villaverde Menéndez al mando, es la institución pública de educación superior e investigación del Principado de Asturias. Con más de 410 años de historia, dispone de una completa oferta de grados adaptados al Espacio Europeo de Educación Superior (EEES) en todas las ramas de conocimiento, itinerarios bilingües, dobles titulaciones con universidades internacionales y másteres Erasmus Mundus e interuniversitarios y en colaboración con más de 250 empresas. La docencia se concentra en siete campus.



La Universidad de Oviedo es el principal motor de la investigación en Asturias. Desarrolla el 80% de la I+D+i de la comunidad autónoma. Lidera dos clústeres especializados en Energía, Medioambiente y Cambio Climático, y en Biomedicina y Salud, conectados con los parques tecnológicos regionales y la red sanitaria pública asturiana, tiene un tercer clúster, focalizado en las Ciencias Sociales y Humanidades. **Cerca de 2.000 personas se dedican a la investigación en la Universidad de Oviedo y trabajan en 173 grupos acreditados.**



- **Nuevo decano de la Facultad de Turismo de la Universidad de Málaga**



La facultad de turismo de la UMA es un centro con casi treinta años de experiencia en temas de alimentación, gastronomía y turismo. Antonio Peláez ha sido nombrado nuevo decano en sustitución de Antonio Guevara, el cual ha realizado una gran labor. Muestra de ello es el título de **Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera**, con contenidos que van desde la seguridad alimentaria hasta la antropología de la alimentación, pasando por bioquímica de los alimentos o gastromarketing y que cada año forma a 60 nuevos talentos. La actividad se ve complementada con conferencias, talleres, visitas y actividades en torno a la gastronomía y la

alimentación del **programa Gastrocampus**. La facultad abrirá el **programa Turicampus**, con actividades análogas sobre el turismo. Adicionalmente la facultad dispone de programas de títulos propios, que tradicionalmente han tenido un enorme contacto con la gastronomía y la alimentación, y el fomento de los alimentos de cercanía o de temporada. Las titulaciones de doble grado, acoger formadores o profesionales de relieve o la movilidad internacional de los estudiantes son algunos de los ejes estratégicos.



- **La Asociación de Consumidores UNAE se incorpora a Fundación Triptolemos**

UNAE es una de las asociaciones más antiguas inscritas en el Ministerio de Consumo, lleva más de 45 años, y si bien nace con vocación generalista, ya hace más de una década que están estudiando de manera muy precisa los hábitos de compra y consumo de alimentos del consumidor. Su secretario general, Francisco Manuel Martín Arias, apunta que están en contacto con productores, transformadores, distribuidores,



administraciones públicas o recicladores, entre otros. Son conocedores de la complejidad del sistema alimentario y de la importancia de formar e informar, (que ha sido siempre el eslogan de las asociaciones de consumidores), pero también de concienciar para hacer que el mensaje cale, pues admite que “tenemos un enemigo que ha ido creciendo mucho en los últimos años, que son las fake news y que en materia de alimentación aumentan más que en ningún en ningún otro sector”. Se refiere a un estudio que realizan online y que llega a más de

4.000 hogares españoles y en el que recogen una gran información de los hábitos de los consumidores y que pone a disposición de la Fundación. Añade que los consumidores pueden participar en la elaboración de códigos auto regulatorios, en la gestión, la verificación y la fiscalización del cumplimiento de los mismos. También se refiere a que trabajan en temas de etiquetado y son miembros del **Consejo asesor de NATURCODE**, tratando de ofrecer un etiquetado digital complementario lo más eficiente posible para todo tipo de consumidores.

- **Las Asociaciones de consumidores y el Sistema Alimentario Sostenible**



Las asociaciones de consumidores y usuarios desempeñan un papel importante en el sistema alimentario que **Fundación Triptolemos define en 4 ejes interrelacionados y que tienen que estar en equilibrio** para que el sistema funcione adecuadamente. Para hacer frente a las fake news y las desinformaciones se necesita un consumidor formado e informado, en base a la ciencia demostrada, un consumidor

mucho más exigente, más responsable y más racional. Es fundamental garantizar alimentos seguros, nutritivos, sostenibles y accesibles para toda la población. Los miembros de Fundación Triptolemos apoyan este planteo y contribuyen con las diferentes acciones a alcanzar los objetivos.

- **Congreso sobre innovación y aplicación de las TIC en el sector del turismo**



Se celebrará en Barcelona la 13ª edición, bajo el lema “Revolución Gastronómica y Turismo: un viaje hacia la innovación”. Empresas del sector turístico, empresas de innovación y desarrollo tecnológico, instituciones públicas, asociaciones y gremios especializados en los sectores, se darán cita en este congreso. El Forum TurisTIC es el **congreso sobre innovación y aplicación de las TIC en el sector del Turismo** organizado por Eurecat, Centro Tecnológico de Cataluña. En esta edición **se analizará el turismo**



**gastronómico y la tecnología**, y cómo la revolución gastronómica está definiendo una nueva manera de entender la cocina, el producto y el territorio a través de su singularidad y tradición.

- **FoodDrinkEurope Annual Report 2025**



El **FoodDrinkEurope** ha publicado su informe 2025 con datos sobre la industria de alimentos y bebidas europea y los aspectos **destacados** del mismo. El informe hace énfasis en aspectos **medioambientales y sostenibilidad** (sobre envases sostenibles, ofrece 18 recomendaciones clave para impulsar la reciclabilidad, la reutilización y el contenido reciclado), **Salud y nutrición** (se presentan unos kits de herramientas para apoyar a los fabricantes de alimentos y bebidas, especialmente a las pymes, en la reformulación e innovación de productos, la reducción de la sal y el tamaño de las porciones, entre otros aspectos). **Competitividad y crecimiento** (contribuyen al Diálogo Estratégico de la UE

sobre el Futuro de la Agricultura y la Alimentación reclamando un mayor protagonismo de los alimentos en la formulación de políticas agroalimentarias europeas). **Seguridad-Inocuidad alimentaria y ciencia** (actualiza los kits de herramientas de seguridad alimentaria para ayudar a los fabricantes de alimentos y bebidas a mantener los sistemas alimentarios europeos como los más seguros del mundo).



- **Celebración de la Conferencia Mundial sobre Cultura y Desarrollo Sostenible**



La Conferencia Mundial sobre Cultura y Desarrollo Sostenible 2025 se celebrará en Barcelona, España. La Conferencia Mundial de la UNESCO sobre Políticas Culturales y Desarrollo Sostenible (MONDIACULT) es un foro ministerial en el que **194 Estados Miembros** de la UNESCO colaboran para establecer y comprometerse con la agenda global de la cultura.

Está **organizada por la UNESCO y acogida por el Gobierno de España**. El impulso ha sido evidente, con

la inclusión de la cultura en las agendas del G20, el G7, el G77+China y otros foros regionales e internacionales. **MONDIACULT es la conferencia sobre política cultural más grande del mundo**. También responde al llamamiento de la Declaración a establecer la cultura como un objetivo específico por derecho propio en la agenda de desarrollo post-2030. MONDIACULT 2025 es un momento decisivo y estratégico para lanzar un llamamiento mundial a favor de la cultura como objetivo independiente, en presencia de miles de responsables de la toma de decisiones y personas influyentes en el ámbito cultural.



- **La Universidad de Oviedo relanza la Cátedra de Estudios de Gobernanza Global Alimentaria**



Bajo la dirección de la profesora Isabel Garcia Espejo **la Cátedra** actúa como grupo de reflexión para orientar la intervención política, especialmente en el **Principado de Asturias**, y propone un espacio de conexión y sinergia entre los agentes del sistema agroalimentario, promoviendo una alimentación más saludable, sostenible y justa. La Cátedra está en el departamento de sociología de la facultad de economía y finanzas, **se está relanzando y busca**

**financiación para desarrollar sus líneas prioritarias** que incluyen: Sostenibilidad alimentaria en Asturias: Impulsar un sistema alimentario regional saludable, justo y sostenible, alineado con los ODS y la estrategia “De la Granja a la Mesa” del Pacto Verde Europeo; Cooperación multiactor: Fomentar el diálogo y la colaboración entre los actores del sistema alimentario asturiano para facilitar la transición alimentaria sostenible; Evidencia científica para políticas públicas: Generar conocimiento riguroso para orientar políticas alimentarias en Asturias; Atención a colectivos vulnerables: Identificar grupos en riesgo de inseguridad alimentaria o malnutrición y evaluar medidas de intervención. La Universidad de Oviedo es miembro de Fundación Triptolemos.

- **Congreso alimentos para el futuro. Ciencia. Tecnología e Innovación para una alimentación Sostenible y Saludable. Sochital- ALACCTA 2025**

Se celebrará en Chile el Congreso internacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos 2025 para una alimentación sostenible y saludable organizado por Sochital y ALACCTA. Participarán el Profesor Ventura Guamis de la Universitat Autònoma de Barcelona y la Profesora M<sup>a</sup> Camen Vidal de la Universitat de Barcelona, miembros de Fundación Triptolemos.



El congreso abordará temas en torno a la **Ciencia y tecnología de los alimentos para la nutrición y el bienestar** (ciencia de materiales alimentarios, evaluación sensorial, composición química y caracterización de alimentos, alimentos funcionales, desarrollo y formulación de alimentos, nutrición especializada, biodisponibilidad y bioaccesibilidad, revalorización de alimentos tradicionales, entre otros.); y la **Innovación tecnológica para el procesamiento sostenible de alimentos** (nuevos ingredientes y aditivos, innovación en tecnologías de conservación de alimentos, tecnologías emergentes, sensores y biosensores, materiales y tecnología de envases, biotecnología alimentaria, ingeniería de alimentos, huella hídrica y de carbono, análisis de ciclo de vida, tecnologías digitales, entre otros.). La Fundación Triptolemos tiene un convenio de colaboración con la Asociación Latinoamericana de y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ALACCTA).

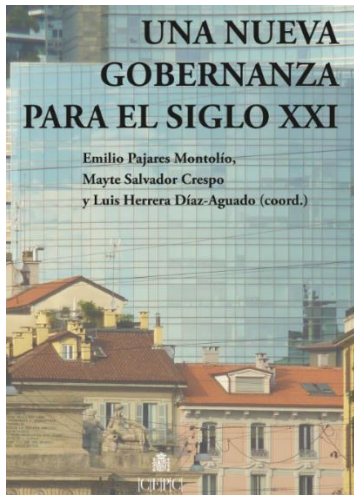
- **Alimentación en España. Producción, industria, distribución y consumo 27<sup>a</sup> edición 2024/2025 . Informe Mercasa**

El sector industrial de alimentación y bebidas cuenta en España con **28.335 empresas**, de las que 22.000 tienen menos de 10 empleados. La producción de la industria de alimentación y bebidas alcanzó en 2023 un valor de 162.459 millones de euros. El subsector más importante es la industria cárnica, con el 24,2% del valor añadido bruto, seguido por comidas para animales (10,7%), aceites y grasas (9,7%) y transformación de frutas y hortalizas (7,5%) y leche y productos lácteos (6,3%). Estos cinco sectores suponen cerca de dos terceras partes de la producción total (su aportación conjunta asciende al 58,4%). Para la elaboración de este informe, Mercasa cuenta con la colaboración del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, del Instituto Nacional de Estadística (INE), FAO, Unión Europea, Comunidades Autónomas, Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) y las diferentes asociaciones sectoriales que la componen y Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas y otras fuentes sectoriales.





- **Ciencia para la gobernanza del siglo XXI. Nutrición y salud sostenibles**



Una alimentación inadecuada tiene profundas consecuencias en la salud y el bienestar de las personas, en su desarrollo físico y cognitivo y en sus medios de subsistencia. La alimentación adecuada es un derecho humano, nuclear y transversal, que afecta el derecho a la vida, a la integridad física y a la dignidad personal. El número de hogares en situación de malnutrición e inseguridad alimentaria se ha incrementado a nivel global como consecuencia de la actual crisis del costo de la vida, también llamada **crisis tridimensional alimentaria, energética y financiera**, sin precedentes. Páginas 673-695 del libro (Una nueva gobernanza para el siglo XXI) de la investigadora Dolores del Castillo Investigadora Científica del Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CSIC-UAM). Miembro de Fundación Triptolemos.

- **El biocarbón demuestra en cultivos de alcachofa su viabilidad como alternativa a los fertilizantes químicos**

Investigadores agrónomos de la Universidad Politécnica de Cartagena (UPCT) han comparado durante tres años los rendimientos de cultivos de alcachofa fertilizados orgánicamente y con biocarbón vegetal con los obtenidos con la fertilización inorgánica convencional, hallando que el uso del carbón vegetal consigue una rentabilidad económica comparable e incluso superior. La UPCT es miembro de Fundación Triptolemos.



- **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, entre otros y está abierta a cualquier organización que comparta sus objetivos y su visión de sistema alimentario que define en **cuatro ejes** que deben estar en equilibrio para conseguir sistemas alimentarios sostenibles, en base a la ciencia demostrada y el conocimiento.



Es fundamental garantizar alimentos seguros, nutritivos, sostenibles y accesibles para toda la población, en un contexto global de cambio climático, incertidumbre geopolítica, polarización de la sociedad, desinformación o transformación tecnológica. **Fundación Triptolemos desarrolla su modelo de sistema alimentario sostenible con el apoyo de sus miembros**, donde el motor del sistema es la actividad empresarial ética y responsable en base a la ciencia demostrada y donde la formación, información y el comportamiento del consumidor son claves.

- **¿Alimentos naturales o procesados? Los omega-3, por el Profesor Abel Maríné**



La pregunta puede parecer inútil y que sólo tiene una respuesta: todo el mundo, o prácticamente todo el mundo, quiere que sus alimentos sean naturales y frescos, y muchos, pero quizás ya no tantos, de proximidad. Pero en la práctica no es así, porque el consumo de alimentos más o menos preparados o procesados es elevado, y cada vez más, por gustos, hábitos o porque no se puede, o

no se quiere, cocinar y dedicar tiempo a las comidas. Pero los procesados, o incluso los llamados ultraprocesados, que se elaboran con muchos ingredientes, no identificables en el producto final, y con aditivos, como las galletas o los helados, por ejemplo, si se consumen en cantidades moderadas y en el marco de una dieta variada y equilibrada, en la que prevalezcan los vegetales y los alimentos frescos o poco tratados, tienen también un papel positivo porque nos aportan productos que no tendríamos al alcance. [Seguir leyendo](#)

- **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.**

- **Guía de la Formación universitaria en el Sistema Alimentario**

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 la **Guía de la formación universitaria en el sector alimentario**. La guía contiene **un mapa interactivo** con más de 260 grados, 327 postgrados, 425 masters y 375 doctorados ofrecidos por las 26



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.



***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:



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

Tel. 00 34 935 408 581