

**The
Alimentaria
Hub**
Trends & Innovation

ALIMENTARIA TECHTRANSFER

Diálogos en el sistema alimentario:

**“La articulación entre conocimiento, emprendimiento y
sociedad”**

SALA AGORA, 2 de abril de 2014 de 15h a 17h

OBRA SOCIAL “LA CAIXA”– FUNDACIÓN TRIPTOLEMOS

SALÓN ALIMENTARIA 2014

DOSSIER INFORMATIU

***PROGRAMA CAMPUS UNIVERSITARIO Y
CRECIMIENTO ECONÓMICO***



Fundación Triptolemos



DIÁLOGOS EN EL SISTEMA ALIMENTARIO:

LA ARTICULACIÓN ENTRE CONOCIMIENTO, EMPRENDIMIENTO Y SOCIEDAD

En el marco de la Feria Alimentaria 2014 (The Alimentaria HUB - ALIMENTARIA TECHTRANSFER), el día 2 de abril a las 15 horas, tendrá lugar en la Sala ÁGORA, la presentación de las conclusiones de los **“Diálogos en el Sistema Alimentario: La articulación entre conocimiento, emprendimiento y sociedad”** promovidos por la RED de Campus de Excelencia Internacional (CEI) con actividad agroalimentaria de la Fundación Triptolemos y por la Obra Social “la Caixa”

Los Diálogos en el sistema alimentario forman parte del proyecto *Campus Universitarios y Crecimiento Económico* impulsado por la Obra Social “la Caixa” y coordinado por el Dr. Màrius Rubiralta director del Campus de Alimentación Torribera.

La Fundación Triptolemos ha sido la entidad organizadora que ha coordinado los 5 Diálogos, se han venido realizando desde el mes de enero de 2014 en diferentes CEIS de universidades españolas pertenecientes a la RED con actividad agroalimentaria de Fundación Triptolemos.

En el Diálogo de clausura se presentan las conclusiones finales surgidas de intensos debates en torno a la innovación, la gastronomía y el turismo, la alimentación y la salud, consumidor y redes sociales que pueden traducirse en la promoción del crecimiento económico y generación de empleo de calidad en el sector agroalimentario. Este foro de conclusiones será inaugurado por José Luis Bonet, Presidente de la Fira de Barcelona y Presidente de la Feria Alimentaria 2014 y el Conseller de Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació y Medi Natural de la Generalitat de Catalunya, José M Pelegri. La clausura correrá a cargo del Presidente de Fundación Triptolemos, José M^a Sumpsi (exsubdirector General de FAO).

PROGRAMA DIÁLOGOS TEMÁTICOS

1. Gastronomía, Turismo y Desarrollo Económico: Nuevas oportunidades *CEI's relator: Campus Euromediterráneo del turismo y el agua (Universitat Illes Balears, Universitat de Girona).* **Prof. Coordinador Andreu Palou**

2. Innovación en nuevos productos y crisis económica
CEI's relatores: Campus Mare Nostrum (Universidad de Murcia, Universidad Politécnica de Cartagena); Campus UAB (Universidad Autónoma de Barcelona). **Profs. Coordinadores: Ventura Guamis y Gaspar Ros**

3. Marca / Consumidor / Redes Sociales
CEI's relator: Campus Moncloa (Universidad Complutense de Madrid y Universidad Politécnica de Madrid). *Prof. Coordinadora: Margarita Ruiz-Altisent*

4. Equilibrio entre Sostenibilidad, Entorno Ambiental y Producción Alimentaria
CEI's relator: VLC/CAMPUS. Valencia, International Campus of Excellence. (Universidad de Valencia, Universidad Politécnica de Valencia). **Prof. Coordinadora: Amparo Chiralt**

5. Alimentación y envejecimiento. Un reto de futuro
CEI's relator: Campus Biotic. Universidad de Granada. **Prof. Coordinador Emilio Martínez de Victoria**

¿Qué es el PROGRAMA CAMPUS UNIVERSITARIOS Y CRECIMIENTO ECONÓMICO?

La Obra Social “la Caixa” puso en marcha, en el año 2012, la primera edición del proyecto piloto *Campus Universitarios y Crecimiento Económico* coordinado por el Dr. Màrius Rubiralta, director de la RED CEI agroalimentaria. El programa surgió con el objetivo de impulsar políticas eficientes de crecimiento económico y empleo que implicaran un nuevo modelo de crecimiento con mayor vinculación con el conocimiento y la innovación.

Este nuevo paradigma, que implica un cambio de mentalidad respecto a modelos económicos anteriores, encuentra su máxima expresión en la dinámica natural de los Campus de Excelencia Internacional que favorecen la alianza entre los sectores implicados en el triángulo del conocimiento (formación, investigación e innovación). Para lograr una economía sostenible a medio y largo plazo es imprescindible fomentar el diálogo entre los sectores productivos y del conocimiento y buscar soluciones sectoriales y regionales conjuntas que favorezcan la creación de nuevos tejidos productivos, nuevas alianzas internacionales y atracción de inversores.

El trabajo se ha focalizado entorno a un único sector productivo, el de la alimentación y la nutrición, de vital importancia para el desarrollo económico de nuestro país. En esta fase, diversos CEI agrupados en la red Triptolemos, han presentado en algunas ciudades españolas una serie de Diálogos sectoriales para debatir sobre innovación, promoción del crecimiento económico y generación de empleo de calidad en el sector agroalimentario. Las conclusiones finales de los debates se presentan públicamente el día 2 de abril de 2014 en el marco internacional del Salón ALIMENTARIA, unos de los más prestigiosos a nivel mundial.

¿Qué es la RED de CEIs con actividad Agroalimentaria?

El programa de Campus de Excelencia Internacional (CEI) nace en 2008 en el marco de la Estrategia Universidad 2015 (EU 2015) desarrollada por el Gobierno de España como agenda de modernización e internacionalización del Sistema Universitario. Los responsables de los 16 CEIs, asociados bajo el auspicio de la Fundación Triptolemos presentaron un reglamento de funcionamiento, las funciones del “Plenario de la RED” y del “Consejo de Gestión de la RED” y un Pla Director 2013-2014. El Patronato de la Fundación Triptolemos aprueba la creación de dicha red en su sesión de 5 de febrero de 2013, como grupo de trabajo de la Fundación, y es nombrado Presidente el Rector de la Universidad de Córdoba, la Secretaria recae en la UPC y se nombrado Director de la RED a D. Marius Rubiralta.

Coincidiendo con la Feria Alimentaria 2014, el Consejo de Gestión de la RED de CEIs con actividad agroalimentaria (Fundación Triptolemos) presenta el “*Catálogo de los Campus de Excelencia Internacional adheridos a la RED CEIs con actividad agroalimentaria*” de 2014 un documento que se publicará en acceso abierto en la

página web de la Fundación Triptolemos y que consta de una génesis, funciones y objetivos de la RED, de una descripción de cada una de las agregaciones estratégicas de los CEI adheridos a la RED, así como un explicación de los contenidos y fortalezas agroalimentarias. A partir de los correspondientes enlaces y las personas responsables del CEI y del ámbito agroalimentario, que se indican en cada descripción, se pueden ampliar las informaciones y los contactos estratégicos posteriores.

¿Cuáles han sido las conclusiones más destacadas de los “Diálogos en el sistema alimentario: la articulación entre conocimiento, emprendimiento y sociedad”?

En relación a la influencia del **turismo y gastronomía** entre las principales conclusiones de este debate, destacamos:

1. España debe liderar nuevos planteamientos de I+D+i, recogiendo las tendencias y oportunidades de la industria turística y gastronómica frente a la mayor esperanza vital y funcional (longevidad saludable) de las personas en nuestras sociedades desarrolladas, incorporando las nuevas tecnologías.
2. La traslación de las bases científicas del bienestar y la salud asociada a los alimentos a la gastronomía y a un turismo cada vez más globalizado pero diversificado representa una ventana de oportunidades para el desarrollo económico basado en el conocimiento. España puede liderar este campo y debe empezar por favorecer el desarrollo de proyectos piloto en el sector de la restauración y hotelería relacionada, conectados a una oferta turística de alto valor añadido.
3. Conviene plantear una formación universitaria que capacite espacios profesionales de alto nivel en Gastronomía y Turismo, incluyendo la capacitación para el acceso postgraduado a la especialización empresarial y a la I+D en este campo.
4. Cabe una mayor coordinación entre las diferentes administraciones y entre las iniciativas públicas y los intereses privados que demanda el mercado, para liderar este sector a nivel mundial. España dispone de los ingredientes clave para liderar este sector: producto, territorio, profesionales, clima, atractivo, infraestructuras, estabilidad política, patrimonio cultural... Así, potenciando la coordinación entre los sectores políticos, económicos y sociales se mejorarían los resultados.
5. En este diálogo se reflexionó también sobre el valor de la marca aplicado a este sector.

La coincidencia entre el segundo diálogo **“Innovación en nuevos productos y crisis económica”** con la concreción de las Estrategias de Investigación e Innovación de Especialización Inteligente de las diferentes CCAA (RIS3) ha dado lugar a una reflexión importante dirigida a alcanzar el crecimiento sostenible e inteligente de la Región de Murcia basado en el sector agroalimentario, modelo extrapolable a otras estrategias regionales.

Para el análisis se han diferenciado dos escenarios: las nuevas empresas innovadoras que están creciendo y cuyo objetivo es la consolidación en el sector, y las empresas

ya establecidas en el mercado cuyo objetivo se basa en la internacionalización, la actualización continua y la exportación. Entre las conclusiones encontramos

1. La idea de promover la investigación e innovación a pesar de existir un efecto negativo sobre el sector de la alimentación consecuencia de la crisis socioeconómica. Muchas empresas agroalimentarias han centrado su esfuerzo y estrategia en reducir costes y ello implica alejarse de las inversiones de I+D+i. Se observa una pirámide invertida en la inversión, se mantiene o aumenta la cantidad de dinero invertido en publicidad mientras se arriesga el futuro congelando la investigación y la innovación de nuevos productos, tecnologías o servicios.
2. Se han planteado preguntas como: ¿hasta qué punto se debe jugar con el nivel de riesgo que toda investigación comporta?, ¿cuál es el peligro que supone invertir en investigación en la empresa alimentaria?. El miedo de las empresas puede estar ligado a la probabilidad de que ante la inversión propia o asociada a investigadores externos no se obtenga el fruto esperado de manera inmediata o rotunda como se esperaba para llegar al mercado. Esta probabilidad aumenta si entre los intereses de la empresa no están alineados y no se mantienen relaciones estables con los investigadores, sino que se pretende un servicio efímero y comercial.
3. Se han analizado ejemplos de empresas consolidadas de éxito que han basado su estrategia en la innovación e internacionalización continuada de sus productos y tecnologías. Igualmente se han analizado las causas de la crisis del sector conservero como ejemplo de falta de una mayor incidencia social a través de nuevas aproximaciones innovadoras. Además, se han analizado las condiciones necesarias para el crecimiento de un nuevo tejido productivo basado en la I+D+i a partir de un proceso de innovación efectuado de acuerdo con el propio consumidor. Acercando soluciones a las necesidades del consumidor, creando valor añadido al producto y considerando lo que el consumidor considera que vale la pena a pesar de pagar más.

Enlazando con el consumidor, el tercer diálogo **“Consumidor/Marca/Redes Sociales”** ha abordado los efectos de las nuevas redes sociales basadas en internet y en la nueva sociedad en red como oportunidades y amenazas para el sector alimentario.

- 1.-Las nuevas tecnologías TIC permiten un contacto directo, sin intermediarios, entre la empresa y sus clientes.
2. Las redes sociales representan una oportunidad y un nuevo reto para el sector alimentario, ya que permiten interaccionar acercando más las ofertas a las necesidades personalizadas. Es un cauce que contribuye a un conocimiento más detallado (e individualizado) de los productos que ofrece una marca.
3. La rapidez de los cambios tecnológicos asociados a los hábitos sociales, como por ejemplo facebook, twitter, whatsapp (mensajería instantánea), han de tenerse muy en cuenta para comunicar los atributos emocionales de calidad que conforman el valor de la marca. Entre ellos los argumentos sensoriales, nutricionales, saludables, sostenibles medioambientalmente están relacionados con la confianza de marca.

4. Además, se han considerado las consecuencias de la publicidad desleal y los efectos de las nuevas normas comunitarias que deben permitir una mayor confianza del consumidor.

“La sostenibilidad, el entorno ambiental y la producción alimentaria y el necesario equilibrio” entre ellos ha sido motivo de análisis en los diálogos coordinados y organizados por el VLC/CAMPUS. Valencia Internacional campus of Excellence.

1. El elevado crecimiento de la población mundial, el mayor uso no alimentario de la producción agraria, el deterioro del medio ambiente, el calentamiento global, los riesgos sanitarios, la desnutrición de la población frente a los problemas de obesidad de otros entornos geográficos, la pobreza rural...son algunos de los problemas asociados a la producción y disponibilidad de alimentos.
2. Entre las directrices resultantes de los diálogos encontramos la necesaria orientación de la producción de biocombustibles hacia el uso de materias primas que no compitan con el mercado alimentario (biocombustibles de segunda y tercera generación), o que aprovechen biomasa lignocelulósica, que no se utiliza en alimentación (residuos, subproductos, ...), para evitar los desequilibrios en el mercado alimentario.
3. Igualmente favorables es la opinión acerca de la investigación orientada a la eficiencia y ahorro energéticos en todos los ámbitos sociales y de actividad económica con el fin de contribuir al equilibrio del sistema. Asimismo, se debería mejorar la productividad agrícola y los sistemas de distribución, la optimización de los procesos de conservación y distribución de alimentos, con el fin de aumentar la producción agrícola, incapaz hoy en día de alimentar a la población mundial.
4. También son necesarios avances en el conocimiento que eviten los efectos contaminantes de la producción agrícola intensiva. Se debe avanzar en la regularización de la producción orgánica o ecológica y promover el binomio producción-consumo local. España debe avanzar en el diseño y aplicación de estrategias de política medioambiental en relación al sector agroalimentario orientadas a minimizar los efectos de cambio climático y a fomentar la sostenibilidad de los sistemas productivos. El diálogo avaló la necesidad de acciones más drásticas que eviten el despilfarro y el desperdicio de alimentos.
5. Debe tenerse presente la existencia de visiones que contemplan la coexistencia de dos modelos extremos contrapuestos a cualquier escala en cualquier lugar y en cualquier cultura: el paradigma del modelo o sistema agro-industrial globalizado y el del local agro-ecológico; producto o mercancía frente a derecho al alimento; comercio frente a soberanía y cultura alimentaria; producción y logística frente a acceso, asequibilidad, disponibilidad y conveniencia; intensificación y especialización frente a diversidad, valor añadido y cultura de la tierra; nutrición y dietética frente a gastronomía, dieta y estilo de vida.
6. Finalmente, la cooperación internacional de los países en el análisis de los problemas del sistema alimentario global es imprescindible para la definición de políticas adecuadas en cada país que puedan mejorar la situación a nivel global,

teniendo en cuenta las necesidades futuras y las restricciones que plantean los aspectos medioambientales, cruciales para asegurar la supervivencia del hombre y del planeta.

Dentro de la preocupación por el **eje de la alimentación y la salud**, se realizó un diálogo focalizado en aspectos determinados del problema como es el del envejecimiento y la alimentación, un reto de futuro de nuestra sociedad.

1. En la sociedad actual existe una gran preocupación por el envejecimiento y los problemas relacionados con él, en especial la salud, la calidad de vida y la vitalidad del mismo, así como la imagen corporal.
2. Por otro lado, las expectativas de vida de la población han aumentado y la población mayor en el mundo está aumentando de forma significativa. Además, las personas mayores se han convertido, en las economías más avanzadas en el grupo de población de mayor riesgo nutricional. La malnutrición por defecto o desnutrición de la población mayor es importante (tanto institucionalizada como no institucionalizada) y en ello intervienen los cambios fisiológicos que ocurren en el envejecimiento como la disminución del apetito por déficit sensorial (visual, gustativo y olfativo), problemas de masticación y una función gastrointestinal alterada. También, la depresión, los trastornos cognitivos y el aislamiento social, entre otros, contribuyen a esa situación.
3. Se puso de manifiesto la oportunidad para los campus, que dentro de la RED están dedicados a aspectos relacionados con la salud y la alimentación, a participar en el programa 2014-2015 de la Comisión Europea dentro del Horizonte 2020 y en el tópico de Seguridad alimentaria, Agricultura y silvicultura Sostenibles, Investigación Marina, Marítima y de aguas interiores y Bioeconomía.
4. Los miembros de la red deben participar en el llamamiento que se denomina “abordaje de la malnutrición” (desnutrición y pérdida de peso). En él se establecen como retos prioritarios el mejor conocimiento del proceso de envejecimiento para prevenir la malnutrición en el mayor tanto el que vive en su casa, como en hospitales, instituciones, etc. Con esta investigación holística se deberían establecer los requerimientos nutricionales con estratificación a partir de los 65 años, los comportamientos y preferencias alimentarios, los aspectos sensoriales, la dimensión de género y los aspectos éticos, socio-económicos y sociales.
5. Como conclusión podemos decir que la relación entre el envejecimiento y la alimentación existe y que una alimentación adecuada puede retrasar la aparición de los trastornos crónicos relacionados con él o prevenir factores de riesgo asociados. Además, los adultos mayores a través de una correcta alimentación y una vida activa pueden prevenir la malnutrición que aparece como una de las principales responsables de las incapacidades funcionales (de movilidad, cognitivas, etc.) y enfermedades crónicas que afecta a esta población y que determina una mala calidad de vida durante estos años.

Barcelona, 2 de abril 2014