

Food Techtransfer Fundación Triptolemos

Alimentaria
FOODTECH
Processing | Ingredients | Packaging | Industry 4.0 | Food Safety

2020 | BARCELONA,
6-9 OCT | GRAN VIA VENUE



No le llevará más de 15 minutos completarlo

TRIPTOLEMOS FOODTECHTRANSFER 2020

1. Antecedentes

Fundación Triptolemos es pionera en su visión del modelo del **Sistema Alimentario**. Colabora en la optimización y articulación de su funcionamiento para una mayor disponibilidad y calidad de los alimentos, generar confianza y dignificar el sector, contribuir a la excelencia de las empresas y mejorar su competitividad a través de la **valorización social y económica del conocimiento**. Todo ello en un entorno de sostenibilidad global, en la convicción de que no puede haber un desarrollo sostenible y equilibrado socialmente si, en la base, el sistema alimentario global no mantiene el equilibrio entre todos sus actores.

Fundación Triptolemos cuenta entre sus miembros con 26 universidades y el CSIC, empresas, asociaciones de consumidores y diversas instituciones. Forma parte de la mayor RED de innovación en Latinoamérica (16 países) y coordina la Red de Campus de Excelencia Internacional con actividad agroalimentaria. Fundación Triptolemos ha participado en varias ediciones del salón de maquinaria y tecnología con diferentes proyectos (actualmente Alimentaria Food Tech). En el salón Bta&Hispack 2015 inició el proyecto Food Techtransfer que se consolidó en el Salón Food Tech 2018, y es miembro de su Comité Científico. Fundación Triptolemos es también colaborador estratégico de ALIMENTARIA.

El salón ALIMENTARIA FOODTECH, consolidada desde 1984 por Alimentaria Exhibitions, referente mundial en ferias de alimentación, presenta las novedades de la industria y es el punto de encuentro de innovación, para las empresas más relevantes del sector, expositores y visitantes internacionales, asociaciones sectoriales, centros tecnológicos e instituciones.

2. Objetivos del proyecto

Fundación Triptolemos junto con la organización de ALIMENTARIA FOODTECH ofrecen la posibilidad de **dar visibilidad a las tecnologías e innovaciones** disponibles próximas a uso desarrolladas por los grupos de investigación de las instituciones miembros de Triptolemos.

3. TRIPTOLEMOS FOODTECHTRANSFER 2020

Fundación Triptolemos dispondrá de un espacio durante el salón a disposición de sus miembros. Durante el salón el proyecto se realizará en base a:

- a) Presentación de las tecnologías e innovaciones próximas a uso disponibles a los visitantes para su consulta online.
- b) Se ofrecerá la posibilidad de organizar reuniones con las empresas expositoras en el stand de Triptolemos. Se detallará más adelante.

Las tecnologías e innovaciones que estarán disponibles para su consulta online a los visitantes se presentarán en forma de fichas previamente elaboradas. Después del salón las fichas se mantendrán activas para su consulta en las diferentes páginas web.

4. Descripción de la ficha

Las fichas contienen una **información básica** que permite identificar la tecnología o innovación y su aplicación. Se ha procurado que la información que se solicita se adapte a la ya disponible del CSIC (folletos) y universidades.

En el apartado **líneas de investigación** el grupo puede describir sus líneas de trabajo más importantes.

En el apartado **breve descripción** se incluirá una única tecnología o innovación por ficha con sus aplicaciones y ventajas. Un grupo puede presentar varias fichas.

En el apartado **aspectos novedosos o distintivos**, se hará énfasis en la diferenciación que aporta la tecnología o innovación descrita al mercado.

Se **clasifican** las tecnologías o innovaciones en 6 ámbitos de aplicación entorno al Sistema Alimentario (sin menoscabo de que se puedan clasificar en una o varias casillas a la vez):

1. Ingredientes, materias primas y nuevos productos
2. Metodologías de control y sistemas de garantías de calidad y seguridad, gestión medioambiental
3. Ingeniería y producción: equipos, procesos y tecnología
4. Envasado y almacenamiento: equipos y materiales
5. Nutrición, dietética y salud, análisis sensorial
6. Mercado, consumidor y márketing

Dada la relevancia de algunas tecnologías o innovaciones (bioeconomía, economía circular, sostenibilidad...) se consideran de forma transversal.

Las tecnologías e innovaciones incluidas en las fichas deberán estar próximas a la **fase de transferencia** con un TECHNOLOGY READINESS LEVELS (TRL) alto (de 6 a 9).

[**ENLACE PARA RELLENAR LA FICHA AQUÍ**](#)