

FEDALCYTA



Federación de Asociaciones de Ciencia y
Tecnología de los Alimentos

- ✓ Unión de Asociaciones de **Licenciados/Licenciadas** en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

(2005-2013/2015*)

- ✓ Unión de Asociaciones de **Titulados/Tituladas** en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

(2016-momento actual)

ⓘ <http://fedalcyta.org>

f Fedalcyta

FEDALCYTA

FEDALCYTA



Federación de Asociaciones de Ciencia y
Tecnología de los Alimentos

Asociaciones miembros




Misión de FEDALCYTA

- ✓ Promover un mejor conocimiento de la titulación en **Ciencia y Tecnología de Alimentos** por parte de las administraciones y de otros profesionales así como de las empresas alimentarias y afines implicadas en el mundo de los alimentos a través de **la comunicación e intercambio de experiencias entre asociaciones** para fomentar la información y aquellas actividades que favorezcan tanto a estudiantes, universidades y titulados en CTA/CyTA.



Fines de FEDALCYTA

- 
- ✓ **Potenciar los vínculos de unión entre las distintas asociaciones** con el fin de mantener contactos e intercambiar información sobre las respectivas actividades.
 - ✓ Favorecer que cada una de las **Asociaciones miembros desarrollen los fines previstos** en sus estatutos.
 - ✓ **Promover un mejor conocimiento de la titulación y de las características profesionales de un/a titulado/a en Ciencia y Tecnología de Alimentos** por parte de las administraciones y de otros profesionales así como de las empresas alimentarias y afines implicadas en el mundo de los alimentos.
 - ✓ Desarrollar y potenciar el **código deontológico** para la práctica de la tecnología de los alimentos y el ejercicio profesional del titulado/a en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
 - ✓ **Facilitar**, en el marco del proceso de integración europea, **la comunicación e intercambio de experiencias, investigaciones, programas de formación u otros**, entre los tecnólogos/as de alimentos de las diferentes sectores alimentarios y pertenecientes a diferentes sociedades asociaciones que los agrupen y/o representen.
 - ✓ Cualesquiera **otros fines que se deriven** de los anteriormente formulados.

Acciones



✓ Comunicación fluida con la Conferencia de Decanos CCyTA

ADHESIÓN (2019) a:

COLABORADORES en:

FEDALCYTA (Federación de Asociaciones de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)



Junta Directiva de FEDALCYTA

DECLARACIÓN de la FUNDACIÓN TRIPTOLEMOS sobre las noticias y recomendaciones falsas en el ámbito alimentario 3



IMPULSANDO LA INVESTIGACION Y LA INNOVACION
II Congreso CyTA Junior
15 de mayo 2019 - León, Facultad de Veterinaria
LEÓN, 15-17 MAYO 2019
HOTEL REAL COLEGIATA DE SAN ISIDORO

[+ info] - <https://bit.ly/2Awgkok>



[+ info] - <https://bit.ly/3gH8CrM>

CONTACTOS A DESTACAR:

- ✓ EFFoST e ISEKI Food Association
- ✓ ANALIZA CALIDAD: Convenio para Jornadas desde 2017 (descuento)**
- ✓ Presencia en Congreso CyTA – CESIA (Madrid, may2017) / (León, may2019)

- Junta Directiva (2016/2018)
- Junta Directiva (2018/2020)
- Junta Directiva (2020/2022)



FEDALCYTA

Domicilio social:

VITORIA
GASTEIZ

Web <http://fedalcyta.org>

[+ info] - <https://bit.ly/2Awgkok>

Semana de la Inocuidad de los Alimentos 2018

4-8 Junio

Food Safety Week 2018

Programa preliminar



4 de Junio

9:30 h - Vídeo Presentación de Fedalcyta

11.00 h - *"Una mayor seguridad al consumidor gracias al Control Oficial en la Producción Primaria Agrícola"*

Andrés Hermida Trastoy. Director General CETAL - Centro Tecnológico Agroalimentario de Lugo.
Ponencia invitada de ALTAGA-Asoc. de Titulados y Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Galicia.

5 de Junio

11.00 h - *"Patógenos y gestión de la seguridad Alimentaria en la industria"*.
Gloria Sánchez Moragas. IATA-CSIC, Instituto de Agroquímica y Tecnología de alimentos.
Giuseppe Meca. Dpto Medicina Preventiva, Toxicología y Salud Pública. Universidad de Valencia
Ponencia invitada de AVECTA -Asociación Valenciana de Estudiantes y Profesionales en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

15.00 h - *"Un Laboratorio de alimentos en la palma de la mano. Miniaturización, portabilidad y abaratamiento del control de alimentos"*

Marta Prado. Investigadora principal del grupo decalidad y seguridad alimentaria. Laboratorio Ibérico Internacional de Nanotecnología (INL).
Ponencia invitada de ALTAGA-Asoc. de Titulados y Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Galicia.

6 de Junio

11.00 h - *"La inocuidad alimentaria y el packaging"*

Pilar Faustino. Socia Consultora en SEGAL Food Safety.
Ponencia invitada de ATECTA-Aragón - Asociación de Titulados y Estudiantes en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

15.00 h - *"Inocuidad de los alimentos desde la gestión en la industria alimentaria"*

Oliver Serrano Gutiérrez. Director de Calidad e Innovación en San Isidro, S.C.C-LM | Bodegas Latúe.
Ponencia invitada de ACTAE - Asociación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Euskadi.

8 de Junio

15.00 h - *"La Gestión de la Calidad y la seguridad alimentaria bajo los Esquemas de certificación BRC, IFS FOOD, FSSC 22000 y UNE EN ISO 22000:2005"*
Andrés Carlos Sánchez García. Consultor y Auditor de Sistemas Normativos. Director de SAGA CONSULTORES.

Ponencia invitada de ACYTAEX - Asociación de Licenciados y Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Extremadura.

7 de Junio

15.00 h - Online presentation- *"Education and training on Food Safety: the role of the ISEKI-Food Association"* (English). Link to webinar: <https://goo.gl/nVyjg6>
Dr. Gerhard Schleining. Assistant Professor. Department of Food Sciences and Technology. BOKU-University of Natural Resources and Life Sciences. Vienna.
Secretary General of ISEKI Food Association.



Código QR



Organización
Mundial de la Salud

CONFERENCIA

40.º periodo de sesiones
Roma, 3-8 de julio de 2017
Celebración de un Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos (proyecto de resolución)

Fuente: <http://www.fao.org/3/a-mt972s.pdf>

ORGANIZAN:



PARTICIPAN:



FEDALCYTA

SIA-FSW2018

[+ info/VÍDEOS] - <https://bit.ly/2Mti98a>

DMIA / WFSD 8jun2020

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura | Organización Mundial de la Salud | OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

World Food Safety Day 2020

Food safety, everyone's business

El Campus de l'Alimentació de Torribera participa en el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

WEBINAR EN DIRECTO

Seguridad Alimentaria y COVID-19: ¿relación u obsesión?

Explorando la realidad en base al análisis del riesgo.
Lunes 8 de junio de 2020 a las 16.30h

LA EVALUACIÓN DEL RIESGO:

SARS-CoV-2: ¿No solo un virus respiratorio? **Albert Bosch**
Catedrático de Microbiología (Universitat de Barcelona)

LA GESTIÓN DEL RIESGO:

Gestión de la pandemia desde la administración pública: recomendaciones para empresas alimentarias y consumidores **M. Victòria Castell**
Jefa del Servicio de Planificación, Auditoría y Evaluación del Riesgo (Generalitat de Catalunya)

LA COMUNICACIÓN DEL RIESGO:

Bulos, desinformación e intereses sobre el coronavirus y alimentación **Beatriz Robles**
Docente de la Universidad Isabel I y divulgadora científica

Participación GRATUITA en <https://www.crowdcast.io/e/dnn-2020/register>

#WorldFoodSafetyDay www.fao.org/world-food-safety-day

Organizado por: UNIVERSITAT DE BARCELONA, Campus de l'Alimentació, FEDALCYTA, FEDNU, Generalitat de Catalunya, Agència Catalana de Seguretat Alimentària, Institut Català de Recerca i Innovació Tecnològica, sesal, Universitat de Torribera

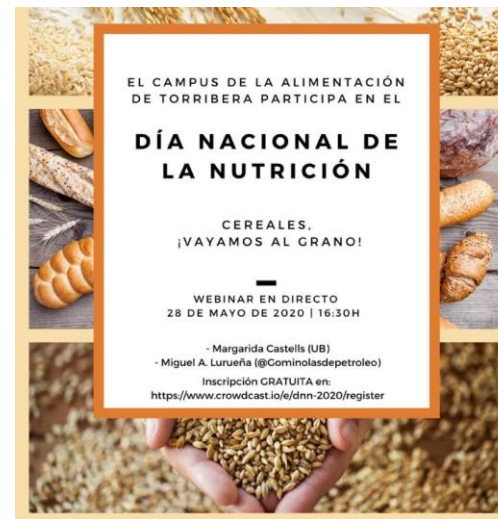
Con la colaboración de: Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet

[+ info] - <https://bit.ly/3c30fv4>

PODCAST (23jun2020)

JUNIO 23, 2020

Salidas laborales de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y otras dudas [Entrevista de FEDALCYTA con Alimentología]



[+ info] - <https://bit.ly/3chDBY8>

DMIA / WFSD 7jun2020 → RRSS

7 de junio de 2020 Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

Inocuidad de los alimentos, un asunto de todos

INFOGRAFÍA

#INOCUIDADALIMENTARIA

FEDALCYTA
Federación de Asociaciones de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

#INOCUIDADALIMENTARIA #DMIA2020 #WORLDFOODSAFETYDAY #WFSD2020



[+ info] - <https://bit.ly/2VtgXJy>

D N N (2 4 m a y o 2 0)

#World Food Safety Day

Día Mundial de la Inocuidad Alimentaria

7 junio 2021

Quiz con 10 preguntas



@Fedalcyta
@Asoc.ACTAE

@asoc.ACTAE
@AssociacioCTA

@acytaex
@Atecta-Aragon
@AVECTA.VALENCIA



@atectaragon
@avecta.valencia

7 de junio de 2021
Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

ALIMENTOS INOCUOS AHORA PARA UN MAÑANA SALUDABLE

La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos

7 June 2021
World Food Safety Day

Actividad 1

En Redes Sociales

**PREGUNTAS SOBRE
INOCUIDAD ALIMENTARIA**
(7 junio, de 9:00 a 14:00h)

Actividad 2

Webinar en directo

**La inocuidad en el año internacional
de las frutas y verduras**
(7 junio, de 15:30 a 18:00h)
[+ info] - <http://fedalcyta.org/wp/blog/>

~200 asistentes



FEDALCYTA. Federación de Asociaciones de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

#INOCUIDADALIMENTARIA
#DMIA2021

#WORLDFOODSAFETYDAY
#WFSD2021

Asociaciones miembros



Publicaciones

19 dic 2019



Fedalcyta

19 de diciembre a las 15:09

Una buena salida laboral, #CienciayTecnologíaAlimentos en El Correo Asoc. ACTAE Acytaex Oficial Altaga -Asoc. Titulados y Estudiantes Ciencia y Tecnología Alimentos Galicia Asociación ANCyTA Ateca-Aragon AVECTA



Información sobre este sitio web

ELCORREO.COM

La tecnología alimentaria, una buena salida laboral

La seguridad y la innovación en el sector serían inconcebibles sin...

819

Personas alcanzadas

121

Interacciones

Promocionar publicación



10

9 veces compartido

Me gusta

Comentar

Compartir



Escribe un comentario...

Publicaciones

21 mar 2019



Fedalcyta

21 de marzo a las 13:25

Técnico de calidad (y seguridad alimentaria), el perfil más demandado en sector alimentación en Restauración colectiva



i

RESTAURACIONCOLECTIVA.COM

Técnicos de calidad, el perfil más demandado dentro del sector de la alimentación | restauracioncolectiva.com

971

Personas alcanzadas

166

Interacciones

Promocionar publicación

Con&Denominación – Suplemento Especial LA TRIBUNA

Feb2020 Mar2021

FEDALCYTA

4 CON DENOMINACIÓN

La Tribuna VENES Y DE MARZO DE 2021

REPORTAJE

Una etiqueta sin consenso

El consumidor necesita más información sobre el sistema de 'Nutri-Score' que ha provocado el rechazo en algunos sectores

El Ministerio de Consumo... El rechazo de este sistema se ha incrementado cuando el aceite de oliva... Nutri-Score, una alternativa al antiguo sistema de la Unión Europea...

El sistema de Denominación de Origen Protegida... El nuevo etiquetado se aplica a productos procesados... Nutri-Score, una alternativa al antiguo sistema de la Unión Europea...



MAYO 14, 2020

Juramento de la profesión en català, euskara y galego

Casi a principios de curso, conocíamos este documento de mano de la Conferencia de Decanos/Directores de Centros que imparte Ciencia y Tecnología de los alimentos y lo compartíamos con todxs vosotrxs ([para leer, pulsar aquí](#)).

Ahora que el curso está a punto de finalizar están disponibles en **catalán, euskera y gallego** de manos de nuestras asociaciones miembros. ¡Gracias por vuestro trabajo!

JURAMENTO DEL “PROFESIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS” (GRADUADO EN CyTA)

Como Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, me comprometo a ejercer con sensatez, prudencia y honradez esta profesión, protegiendo la salud del consumidor, evitando la manipulación inadecuada de los alimentos y procurando mantener al máximo su calidad y valor nutritivo.

Diseñaré y aplicaré los sistemas más adecuados de conservación, transformación, envasado, distribución y control de la calidad de los alimentos y buscaré la introducción de mejoras en los procesos de fabricación.

Llevaré a la práctica todos los principios y valores adquiridos con el fin de que los alimentos sean seguros, nutritivos, saludables y satisfagan al consumidor.

Procuraré el máximo aprovechamiento de los recursos existentes en la Tierra de forma sostenible, a la vez que intentaré optimizar la obtención de alimentos, evitando su despilfarro y deterioro y guardando el mayor respeto por el medio ambiente.

Respetaré los logros científicos que con tanto esfuerzo han conseguido quienes me han precedido en la Ciencia y Tecnología de los Alimentos, sobre cuyos pasos camino, y compartiré con entusiasmo ese conocimiento con aquellos que me sucedan.

Reconozco la obligación de actualizar mis conocimientos y mejorar mis aptitudes a lo largo de mi carrera profesional.

Recordaré que soy un miembro de la sociedad con obligaciones especiales hacia mis congéneres, pues comer y nutrirse no es sólo una necesidad, sino también un derecho de la Humanidad.

Prometo cumplir este pacto en la medida de mis capacidades y juicio.



Documento en catalán / traducció català: **Jurament de la professió: CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS** [\[PDF\]](#)

Documento en euskera / euskaraz itzulpena: **Lanbidearen Zina: ELIKAGAIEN ZIENTZIA ETA TEKNOLOGIA** [\[PDF\]](#)

Documento en gallego / tradución ao galego: **Xuramento da profesión: CIENCIA E TECNOLOXÍA DOS ALIMENTOS** [\[PDF\]](#)

Campaña de Sensibilización 2019



Abril 2019 - Instancia a nivel de las Consejerías y Secretarías Autonómicas

Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport → remiten a Secretaria Conselleria de Justicia, Administración Pública, Reformas Decomacráticas i Libertades Públicas y estos pasan a DG Función Pública

Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública

Conselleria de Agricultura

ESCALA EDUCACIÓN. CUERPO DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA



- FÍSICA Y QUÍMICA (207) --> ESO y BACHILLERATO
- BIOLOGÍA Y GEOLOGÍA (208) --> ESO y BACHILLERATO
- ANÁLISIS Y QUÍMICA INDUSTRIAL (264) --> CICLOS FORMATIVOS
- PROCESOS DE PRODUCCIÓN AGRARIA (268) --> CICLOS FORMATIVOS
- PROCESOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (269) --> CICLOS FORMATIVOS
- PROCESOS DE DIAGNÓSTICO CLÍNICO Y PRODUCTOS ORTOPROTÉSICOS (270)--> CICLOS FORMATIVOS

CUERPO DE PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL

- COCINA Y PASTELERÍA (330) --> CICLOS FORMATIVOS
- LABORATORIO (337) --> CICLOS FORMATIVOS
- OPERACIONES Y EQUIPOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS (343) --> CICLOS FORMATIVOS
- OPERACIONES DE PROCESOS (344) --> CICLOS FORMATIVOS
- OPERACIONES Y EQUIPOS DE PRODUCCIÓN AGRARIA (345) --> CICLOS FORMATIVOS
- PROCEDIMIENTOS DE DIAGNÓSTICO CLÍNICO Y PRODUCTOS ORTOPROTÉSICOS (348) --> CICLOS FORMATIVOS
- PROCEDIMIENTOS SANITARIOS Y ASISTENCIALES (349) --> CICLOS FORMATIVOS
- SERVICIOS DE RESTAURACIÓN (355) --> CICLOS FORMATIVOS

Campaña de Sensibilización 2019



Abril 2019 - Instancia a nivel de las Consejerías y Secretarías Autonómicas

Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport → remiten a Secretaria Conselleria de Justícia, Administració Pública, Reformes Democràtiques i Llibertats Públiques y estos pasan a DG Función Pública

Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública

Conselleria de Agricultura

ESCALA SANIDAD. Cuerpo Superior Técnico de salud pública de la administración de la Generalitat. A1-S03 (Grado / Licenciatura)

CTA

- ✓ en la escala: "A1-S03-03. Seguridad alimentaria"
- ✓ en la escala: "A1-S03-05. Laboratorio de análisis microbiológico"
- ✓ en la escala: "A1-S03-06. Laboratorio de análisis químico"

Cuerpo Superior de Gestión de Salud Pública (A2-S03) (3 años)

- ✓ en la escala: "A2-S03-02. Seguridad Alimentaria y laboratorio"

- ✓ **Feb2020** Instancia electrónica y correo electrónico a Directora General de RRHH (Sanidad - GENERALITAT VALENCIANA): Vacantes del cuerpo superior técnico de salud pública de la Administración de la Generalitat, escala de veterinaria de salud pública (A1-S03-07). [Ref. 186249](#) /34 plazas
- ✓ **Mayo2021** Instancia a **Sindicatos** en GENERALITAT VALENCIANA ([SIMAP-PAS](#): Sindicato de Facultativos y profesionales de la Sanidad Pública y [CSIF - Salud Pública Comunidad Valenciana](#)). Plazas Salud Pública (Veterinarixs y Farmacéuticxs)
- ✓ **Junio2021** RECURSO DE REPOSICIÓN ante Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública - GENERALITAT VALENCIANA (escala de veterinarixs de salud pública [2021/4914] / escala de farmacéuticxs de salud pública (A1-S03-02) [2021/5244])