

# SALIDAS PROFESIONALES DEL GRADO EN CyTA

TERESA MARÍA LÓPEZ DÍAZ,

---

PRESIDENTA CONFERENCIA DE DECANOS/DIRECTORES DE CENTROS QUE IMPARTEN CIENCIA Y  
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

LEÓN, 26 MAYO 2017

JORNADA SALIDAS PROFESIONALES GRADO CYTA, ULE.

[teresa.lopez@unileon.es](mailto:teresa.lopez@unileon.es)



@tmlopd

LinkedIn

# Ciencia y Tecnología de los Alimentos

INNOVACIÓN:  
la innovación  
alimentaria ha  
crecido de  
manera destacada  
en los últimos  
años.

El sector de la alimentación es  
de los **MENOS AFECTADOS**  
**POR LA CRISIS.**  
La **ALIMENTACIÓN ESPAÑOLA**  
es un referente del país en el  
extranjero.

Buena salud  
de la industria  
alimentaria  
española

Amplia  
experiencia  
docente e  
investigadora

Aprox. 60% trabajando,  
mayoritariamente en el  
sector alimentario

30.000 empresas,  
480.000 empleados,  
industria de alimentación y bebidas =  
**PRIMER SECTOR INDUSTRIAL DE LA  
ECONOMÍA ESPAÑOLA**  
(Informe 2014, FIAB, , [www.fiab.es](http://www.fiab.es) ).

*Alimentos de España*

# SALIDAS PROFESIONALES

**INDUSTRIA  
ALIMENTARIA**

PRODUCCIÓN

INNOVACIÓN

DOCENCIA E  
INVESTIGACIÓN

RESTAURACIÓN  
COLECTIVA

ANÁLISIS DE  
ALIMENTOS

**ASESORÍAS/  
CONSULTORÍAS  
PRIVADAS**

GESTIÓN Y  
CONTROL  
DE  
CALIDAD

ALIMENTACIÓN  
Y SALUD

SEGURIDAD  
ALIMENTARIA

COMERCIALIZACIÓN  
Y MARKETING

LEGISLACIÓN  
ALIMENTARIA

**LABORATORIOS**

**DOCENCIA E INVESTIGACIÓN**

**ADMINISTRACIÓN**

CENTRAL/AUTONÓMICA/LOCAL

# INDUSTRIA ALIMENTARIA

Control de la producción.  
Control de la calidad.  
Diseño de productos alimenticios  
Marketing/Etiquetado/Legislación



# LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS

(públicos y privados)

Director o responsable de un laboratorio de: análisis de alimentos: químico, físico-químico, microbiológico y sensorial.

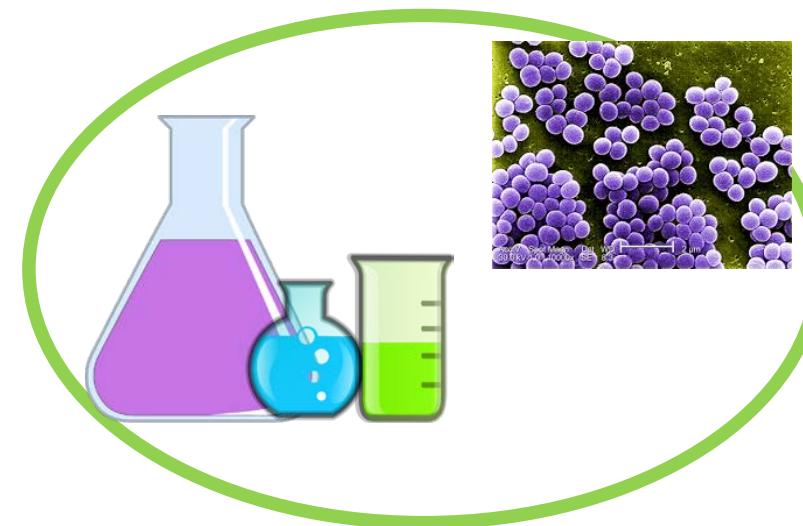






**ASESORÍA PÚBLICA Y PRIVADA:**  
Diseño del sistema APPCC y otros sistemas de gestión de la calidad, legislación alimentaria, composición, valor nutritivo y propiedades de los alimentos, tecnologías, etc.

**DOCENCIA E INVESTIGACIÓN:**  
Universidad  
Centros Públicos (CSIC-IATA)  
Comunidades Autónomas (IRTA, IVIA)  
Centros privados (AINIA)  
Empresas (Investigación más o menos aplicada)



# ADMINISTRACIÓN

## Inspectores de consumo/Legislación alimentaria/Calidad agroalimentaria/Sanidad

### CCAA:

- Técnicos y Diplomados Especialistas, Escala de Inspectores de Consumo (ej. JCyL\*)



- Control analítico de productos.
- Inspección, certificación de comercio exterior\*.



- Escala de Técnicos Facultativos Superiores de OOAA del MAPA\*

### PROFESIÓN SANITARIA:

**Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de ordenación de las profesiones sanitarias (Disposición Adicional Séptima):**  
“Tendrán carácter de profesionales sanitarios los Licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos cuando tales titulados desarrollen su actividad profesional en centros sanitarios integrados en el Sistema Nacional de Salud o cuando desarrollen su ejercicio profesional, por cuenta propia o ajena, en el sector sanitario privado”.

# ADMINISTRACIÓN EUROPEA

## Legislación alimentaria/Calidad agroalimentaria/Sanidad

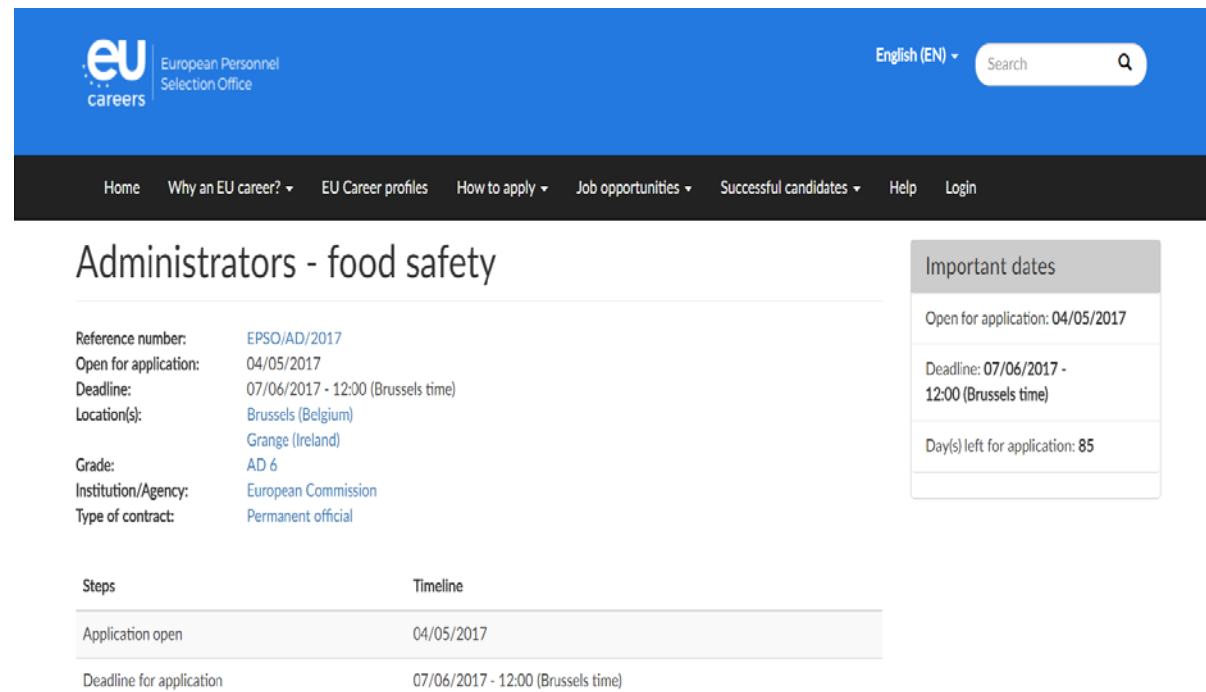


Administradores AD6 en el ámbito de la seguridad alimentaria en mayo 2017

[https://epso.europa.eu/why-eu-careers\\_es](https://epso.europa.eu/why-eu-careers_es)

- Convocatoria de “oposiciones generales” en la primavera.
- Nivel Grado: AD5.

Más info: [https://epso.europa.eu/job-opportunities/students-and-graduates\\_es#tab-0-2](https://epso.europa.eu/job-opportunities/students-and-graduates_es#tab-0-2)



The screenshot shows the EPSO website interface. At the top, there is a blue header with the EPSO logo and 'European Personnel Selection Office' text. To the right, there is a language selector set to 'English (EN)' and a search bar. Below the header is a dark navigation bar with links: Home, Why an EU career?, EU Career profiles, How to apply, Job opportunities, Successful candidates, Help, and Login. The main content area is titled 'Administrators - food safety'. It lists job details: Reference number: EPSO/AD/2017, Open for application: 04/05/2017, Deadline: 07/06/2017 - 12:00 (Brussels time), Location(s): Brussels (Belgium), Grange (Ireland), Grade: AD 6, Institution/Agency: European Commission, and Type of contract: Permanent official. On the right side, there is a 'Important dates' box with the following information: Open for application: 04/05/2017, Deadline: 07/06/2017 - 12:00 (Brussels time), and Day(s) left for application: 85. At the bottom, there is a 'Steps' and 'Timeline' table.

Steps	Timeline
Application open	04/05/2017
Deadline for application	07/06/2017 - 12:00 (Brussels time)





## SALIDAS PROFESIONALES

Las salidas profesionales de este título se centran principalmente en el desempeño de diversos puestos en la **industria alimentaria** (Departamentos de Producción, Gestión/Control de Calidad-Análisis de Alimentos, I+D+i -desarrollo de nuevos productos- y Marketing, principalmente); en **laboratorios** públicos y privados (análisis de alimentos); en **consultorías/asesorías** (colaborando con la industria alimentaria en la implantación y seguimiento de sistemas de gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria, en temas de composición, valor nutritivo y propiedades de los alimentos, en el desarrollo de tecnologías de elaboración/conservación de alimentos, y en legislación alimentaria, etiquetado, marketing, etc.); en la **Administración** (análisis y control de calidad como técnicos e inspectores de calidad alimentaria, inspectores de consumo, seguridad alimentaria, normalización y legislación, etc.) y en **docencia e investigación** en centros públicos y privados.

Para más info, visita el canal de Youtube sobre salidas profesionales (U. Zaragoza).

**Colegio Profesional:** ALCyTA está en trámites para conseguir el Colegio en la Comunidad de Madrid. Uno de los avances es la elaboración del CODIGO DEONTOLOGICO.

Más info: <http://www.alcyta.com/colegio-profesional/>.

[www.ccyta.es](http://www.ccyta.es)

### INDUSTRIA ALIMENTARIA

Director o miembro de diversos departamentos, entre los que destacarían:

- Departamento de Producción,
- Departamento de Gestión/Control de Calidad (Análisis de Alimentos),
- Departamento de I+D+i (Desarrollo de nuevos productos),
- Departamento de Marketing.

Según datos de la FIAB (Federación de la Industria de la Alimentación y Bebida, 2014), la industria alimentaria es el **primer sector industrial** de nuestro país, con 30.000 empresas y 480.000 empleados.

### LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS PÚBLICOS Y PRIVADOS

### ASESORIAS/CONSULTORIAS PRIVADAS

### ADMINISTRACIÓN

### DOCENCIA E INVESTIGACIÓN

### COMPETENCIAS PROFESIONALES EN DIFERENTES ÁMBITOS

### DESARROLLO PROFESIONAL

## SITMAP

- + General Information
- + Higher Education
- + Students platform
- + PhD platform
- + Food Industry platform
  - o CPD
- + Training platform

## GENERAL INFORMATION

- About IFA
  - o Objectives
  - + Officials

## Welcome to the ISEKI-Food Association (IFA)!

IFA is an **independent European non-profit organisation**, established in 2005 by representatives of university institutions, research institutes, companies and associations related to food, coming from all over the world.

The IFA mission is to support

- o **Lifelong learning in the food sector**, encompassing both **academia & industry**
- o **Teachers and Trainers** to improve efficacy of teaching
- o **Students** to gain knowledge more easily
- o **Industry staff / Food professionals** to make use of research results
- o **Researchers** to facilitate collaboration

in order to assure the best possible competences for all working in the food sector; and thus contributing to serving the consumer with safe and good food.

To see more specific information for different categories of **stakeholders** in the food area click on one of the following icons:



CCyTA es  
miembro de ISEKI



[Home](#) > [About EFFoST](#)

## What is EFFoST?

Every day the importance of healthy and sustainably produced food becomes more evident. The European Federation of Food Science & Technology (EFFoST) pushes the production of sustainable and healthy food by facilitating knowledge exchange. We enable food scientists and technologists, businesses in food and food-related areas and European policymakers to deploy new technologies and developments. More than 130 societies, institutes and universities all over Europe are affiliated to the non-profit organization EFFoST.

### Our work

We support the further development of the field of food science and technology. There is a lot of expertise in microbiology, chemistry, physics, engineering and materials science. With joined forces these disciplines can create more innovation, especially in cooperation with food producers. We also offer our knowledge and independent advice to the European Commission, so it can draw up an effective strategic research agenda.

### Our contribution

EFFoST enables its members to enhance their knowledge and expand their professional network in several ways:

### Join EFFoST

Become a professional member or student member

[I WANT TO JOIN >](#)

[Mission, vision and aims](#)

[EFFoST Office](#)

[Executive Committee](#)

[Sponsors](#)

[Constitution](#)

>130 Univ.,  
centros de  
investigación,  
asociaciones,

CCyTA es  
miembro de  
EFFoST



## OLEUM

The OLEUM project will develop new and improve existing analytical methods for detecting olive oil fraud, and improve technology sharing by establishing of a wide community of laboratories and institutions involved in quality control. [Read more >](#)



## KATANA

KATANA supports European SMEs and start-ups in the agrifood value chain to access knowledge, technology, capital and markets in order to respond to the global competitive environment. [Read more >](#)

European  
Food-STA



## EuFoodD-STA

The ERASMUS+ Knowledge Alliance project will establish an independent "EuFoodD-STA Centre" (virtual platform plus physical hubs) as a legal and organisational frame for international and sustainable collaborations between industry and academia in the food sector. [Read more >](#)



## MyNewGut

The MyNewGut project will research how the human gut microbiota and its genome (microbiome) influence obesity, behavioural- and lifestyle-related disorders and vice versa. It also aims to identify specific dietary strategies to improve the long-term health of the population. [Read more >](#)



## INNO-4-AGRIFOOD

INNO-4-AGRIFOOD will foster and stimulate online collaboration for innovation amongst the more than 11 million SMEs active within the European Agri-food ecosystem. This project will enhance the service portfolio and practices of innovation intermediaries and SME support networks across Europe. [Read more >](#)

## FieldFOOD

The ground-breaking FieldFOOD project will demonstrate the successful and real-scale introduction of Pulsed Electric Field (PEF) technology in the processing of plant based foods by developing flexible low-cost technology and methods. [Read more >](#)

TRADEIT



## TRADEIT

TRADEIT is a collaboration between researchers, food networks, traditional food SMEs, academic institutions, SME clusters, technology providers, food associations and entrepreneurial networks. The main objective of TRADEIT is to strengthen regional economies and the competitiveness of SMEs. [Read more >](#)

## MUSE-Tech

The MUSE-Tech project will bridge the gap between state of the art sensing technologies and industrial Process Analytical Technology (PAT) applications by demonstrating fitness for purpose of the versatile Multi Sensor Device (MSD). [Read more >](#)



[www.ccyta.es](http://www.ccyta.es)

Miembros de:

