

## DOCUMENTO PARA LA CREACIÓN DEL COLEGIO PROFESIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS EN LA COMUNIDAD DE MADRID

Los estudios universitarios de Ciencia y Tecnología de los alimentos (CyTA) se imparten en España desde el año 1992. *El Real Decreto 1463/1990 de 26 de Octubre* (BOE, num. 278 de 20 de noviembre de 1990) recoge las directrices generales propias para la obtención de este título oficial y establece que estos estudios universitarios deben proporcionar la formación específica, integrada y científica adecuada, en los aspectos básicos y aplicados de los alimentos y sus propiedades, así como de la producción y elaboración para su consumo. Hasta el año 1990 no existían titulaciones similares en este ámbito.

En el año 2000, 24 Universidades Españolas impartían esta Licenciatura de segundo ciclo con una dotación académica de 120-150 créditos. Las Universidades Madrileñas que incluyeron esta titulación en los Planes de Estudio fueron, Universidad Complutense de Madrid, Universidad Autónoma de Madrid y Universidad San Pablo CEU. En el año 2005, con motivo del diseño de los nuevos Planes de estudio y Títulos de Grado del Programa de Convergencia Europea, se publicó el Libro blanco de grado de Ciencia y Tecnología de los alimentos de la ANECA (Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación), un documento consensado en el que participaron 36 representantes universitarios y se tuvo en cuenta la opinión de asociaciones representativas y empleadores de estos titulados-tituladas. En base a este documento se creó el grado oficial de Ciencia y Tecnología de alimentos (240 ECTS). En la actualidad estos estudios se imparten en 20 Universidades Españolas.

El objetivo general del grado de CyTA corresponde a un enfoque experimental y tecnológico que permite optimizar procesos y productos desde diferentes puntos de vista, siendo uno de ellos el de conseguir alimentos seguros, nutritivos y saludables. Como resultado de este documento se conoció que los egresados en esta titulación desarrollan mayoritariamente su profesión en gestión y control de calidad de procesos y productos, investigación, desarrollo e innovación, seguridad alimentaria, producción de alimentos y asesoría legal. Se establecieron perfiles profesionales diferenciados en específico en el Procesado de Alimentos y competencial en la Gestión y Control de Calidad de Procesos y Productos, Seguridad alimentaria y Desarrollo e Innovación de Procesos y Productos. En el **anexo I** se incluyen de forma pormenorizada las competencias profesionales extraídas de este documento.

El número total de titulados-tituladas de CyTA a fecha 1 de Abril de 2016 en Madrid es de 1899 egresados procedentes de las siguientes Universidades: Universidad Complutense de Madrid (972 licenciados-licenciadas, 15 graduados-graduadas), Universidad Autónoma de Madrid (751 licenciados-licenciadas y 31 graduados-graduadas en Ciencias de la Alimentación), Universidad Rey Juan Carlos (54 graduados-graduadas) y Universidad San Pablo CEU (76 licenciados-licenciadas). *Datos obtenidos de la Conferencia de Decanos de CyTA.*

En el año 1994 se creó en Madrid, ALCYTA, asociación representante de los Tecnólogos y Tecnólogas de Alimentos que se encuentra adscrita en el registro de asociaciones del Ministerio del Interior (132932). Las actividades generales de esta asociación son las de informar, aglutinar, defender y reivindicar los intereses profesionales así como mejorar la proyección profesional del tecnólogo-tecnóloga de alimentos. Su fin último es la creación de un Colegio Profesional de CyTA en Madrid. Desde sus inicios ha realizado multitud de actividades entre las que se incluyen 14 Congresos o Jornadas Nacionales de CyTA. Estos actos fueron reconocidos por el Ministerio de Sanidad y Consumo (interés sanitario), Comunidad de Madrid (acreditación de profesiones sanitarias, Agencia Laín Entralgo) y por la propia Universidad Complutense de Madrid. ALCYTA ha realizado acuerdos con diversas organizaciones alimentarias para la mejora laboral del Tecnólogo-Tecnóloga de Alimentos, ya sea desde el punto de vista formativo como del profesional propiamente dicho. En estos momentos todos nuestros asociados-asociadas disponen de un Seguro de Responsabilidad

Civil específico para tecnólogos-tecnólogas de alimentos. ALCYTA es socia fundadora y miembro de FESNAD (Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética) y miembro de EFFOST e ISEKI (Federaciones Europea e Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos). **ALCYTA: [www.alcyta.com](http://www.alcyta.com); [www.facebook.com/alcyta](https://www.facebook.com/alcyta); [@alcytamad](https://twitter.com/alcytamad).**

#### **Existe una clara orientación de utilidad pública del titulado-titulada en CyTA en:**

- Todos los aspectos relacionados con la obtención de alimentos inocuos que cumplan los requisitos legislativos referidos a materias primas, procesos de elaboración y conservación, con respecto a los posibles peligros físicos, químicos y microbiológicos durante la producción y procesado de alimentos; resultando un alimento totalmente seguro para la salud del ciudadano-ciudadana. Existe un derecho establecido por la OMS y la FAO por el que todos los individuos deben tener acceso a alimentos nutritivos y seguros.  
[www.who.int/mediacentre/factsheets/fs323/es](http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs323/es);  
[www.fao.org/worldfoodsummit/sideevents/papers/y6656s.htm](http://www.fao.org/worldfoodsummit/sideevents/papers/y6656s.htm)
- En la gestión y auditoría de los procesos productivos desde el punto de vista de implantación de normas de calidad que permiten optimizarlos así como orientar éstos hacia la minimización de recursos energéticos para un desarrollo sostenible y la mejora del medio ambiente.
- En la innovación, diseño, investigación y en la producción de nuevos alimentos o reformulación de otros de cara a obtener alimentos más saludables que mejoren la calidad de vida del ciudadano-ciudadana.
- En la investigación para el diseño, desarrollo y producción de alimentos en los que se adicionan nuevos ingredientes inicialmente poco valorados o desechados que permiten la revalorización de compuestos contribuyendo en el equilibrio medioambiental y sostenible.
- En el conocimiento de las propiedades nutricionales de los alimentos frescos o procesados así como los ingredientes adicionados en su elaboración y las modificaciones de estos durante el procesado, de cara a informar y asesorar al ciudadano-ciudadana y la sociedad sobre estos para conseguir una alimentación más saludable que mejore su calidad y esperanza de vida.
- En el conocimiento de todas las metodologías para comprender al consumidor y así identificar los factores que intervienen en la elección de alimentos y las emociones que despiertan para diseñar estrategias de marketing de acuerdo con la identidad de los consumidores, sus necesidades, actitudes y referencias de cara a mejorar la alimentación y la nutrición del ciudadano-ciudadana.

#### **Como resumen de lo anteriormente explicado se puede decir que:**

1. Existe una titulación universitaria oficial incluida en diversos Planes de Estudios Universitarios con más de 20 años de experiencia. En la Comunidad de Madrid se imparte en 2 Universidades Públicas. Planes de estudio: *BOCM del 9 de Enero de 201 (anexo II)*, *BOCM del 4 de Enero de 2010*.
2. Se han titulado más de 10000 estudiantes en CyTA en España, siendo en la Comunidad de Madrid aproximadamente el 20% de los anteriores. *Datos obtenidos de la Conferencia de Decanos en CyTA*.
3. En Madrid existe una asociación representante de los titulados y tituladas en CyTA con una representatividad y reconocimiento constatable desde hace 22 años.
4. Existe una clara utilidad para la sociedad de estos titulados y tituladas.

Por tanto, con el fin de ordenar el ejercicio de la profesión, representarla institucionalmente, defender los intereses profesionales de los colegiados y colegiadas, y proteger los intereses de los consumidores y usuarios en las aéreas anteriormente citadas; solicitamos apoyo mediante su firma la admisión a trámite en la Comunidad de Madrid del Colegio Profesional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Véase **anexo III**.

**Dr. J. Ignacio Sánchez González .**  
**Presidente de ALCYTA**  
**20/5/2016**

**Documento redactado por:**  
***Dr. J. Ignacio Sánchez. Presidente de ALCYTA.***  
**Documento revisado por:**  
***Dra. Teresa López. Presidenta Conferencia Decanos CyTA.***  
***Dra. Isabel Cambero. Vicedecana de CyTA UCM.***  
***D. Jorge Jordana. Iniciador y primer secretario general de la FIAB.***

## **ANEXO I. COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL TITULADO-TITULADA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.**

### **En el ámbito de la gestión y control de calidad de procesos y productos:**

- Desarrollar e implantar procedimientos de control de calidad y evaluar su eficacia.
- Diseñar, implantar, evaluar y modificar sistemas de gestión de la calidad.
- Desarrollar, seleccionar, evaluar y aplicar métodos de análisis de utilidad en el control de calidad de los alimentos.
- Informar a distintos niveles técnicos de la actuación de control de calidad de los alimentos y de sus resultados.

### **En el ámbito del desarrollo e innovación de procesos y productos:**

- Diseñar y elaborar procesos y productos para satisfacer las demandas y necesidades del mercado.
- Evaluar el grado de aceptabilidad de estos productos en el mercado.
- Establecer sus costes de producción.
- Evaluar los riesgos medioambientales de los nuevos procesos productivos.

### **En el ámbito del procesado de alimentos:**

- Diseñar y supervisar los procesos tecnológicos.
- Gestionar el procesado desde un punto de vista medioambiental.

### **En el ámbito de la seguridad alimentaria:**

- Evaluar el riesgo para la salud asociado a los productos alimenticios y alimentarios y a cada uno de sus componentes.
- Diseñar, implantar y evaluar procedimientos de gestión de la seguridad alimentaria.

### **En el ámbito de la asesoría legal, científica y técnica:**

- Elaborar y/o evaluar los informes y expedientes en relación a un producto alimenticio.
- Interpretar y aplicar las disposiciones legales en el ámbito alimentario.
- Colaborar con la Administración en el desarrollo de normativas y disposiciones legales en el ámbito alimentario.
- Asesorar a empresas, colectivos y asociaciones en temas alimentarios.

### **En el ámbito de dirección estratégica de la empresa alimentaria:**

- Diseñar el desarrollo de nuevos productos funcionales.
- Desarrollar las estrategias necesarias a fin de adaptar los nuevos productos a las apetencias organolépticas de los consumidores.
- Definir las actuaciones necesarias como vistas a una expansión internacional de la empresa con comercialización de dichos productos en el ámbito global.

### **En el ámbito de la restauración colectiva:**

- Diseñar e implantar sistemas de control y gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria para establecimientos de restauración colectiva.
- Diseñar y supervisar dietas para restauración colectiva.
- Gestionar servicios de restauración colectiva.

**En el ámbito de la nutrición y salud pública:**

- Participar en el diseño y desarrollo de programas de prevención y promoción de la salud en materia de nutrición.
- Diseñar y desarrollar estudios epidemiológicos relacionados con la alimentación.
- Formular productos alimenticios que se adapten a las recomendaciones nutricionales y desarrollar formulaciones innovadoras desde una perspectiva nutricional.
- Formular y supervisar dietas adecuadas para diferentes colectivos.

**En el ámbito de la comercialización, comunicación y marketing:**

- Asesorar en las tareas de publicidad y marketing de los productos alimenticios.
- Diseñar y realizar la investigación comercial de un producto alimenticio.
- Diseñar el plan de comercialización de un producto alimenticio.
- Comunicar a diferentes niveles información relacionada con los alimentos.

**En el ámbito de la formación docente e investigadora:**

- Diseñar y desarrollar programas de formación en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos.
- Proporcionar conocimientos en Ciencia y Tecnología de los Alimentos así como en técnicas de comunicación y metodología de enseñanza-aprendizaje.
- Recopilar y analizar información, elaborar hipótesis, diseñar y llevar a cabo experimentos así como interpretar resultados y elaborar conclusiones.

**Fuente:** *Libro Blanco de Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 2005. Aneca.*