

#World Food Safety Day

Día Mundial de la Inocuidad Alimentaria

8 junio 2020

FEDALCYTA



Federación de Asociaciones de Ciencia y
Tecnología de los Alimentos



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 en la Universidad Isabel I
y divulgadora científica

¡Participa! GRATUITA
¡Reserva tu plaza ya! <https://www.fedalcyta.org/webinars>

#WorldFoodSafetyDay
<https://twitter.com/WorldFoodSafetyDay>

Organizado por:



UNIVERSITAT
BARCELONA



Campus
de l'Alimentació



FEDALCYTA



FEQU

Con la colaboración de:



Generalitat de Catalunya
Agència Catalana
de Seguretat Alimentària



Agencia Española de
Seguridad Alimentaria y
Nutrición



sesal



Universitat
de Torribera

 <http://fedalcyta.org>

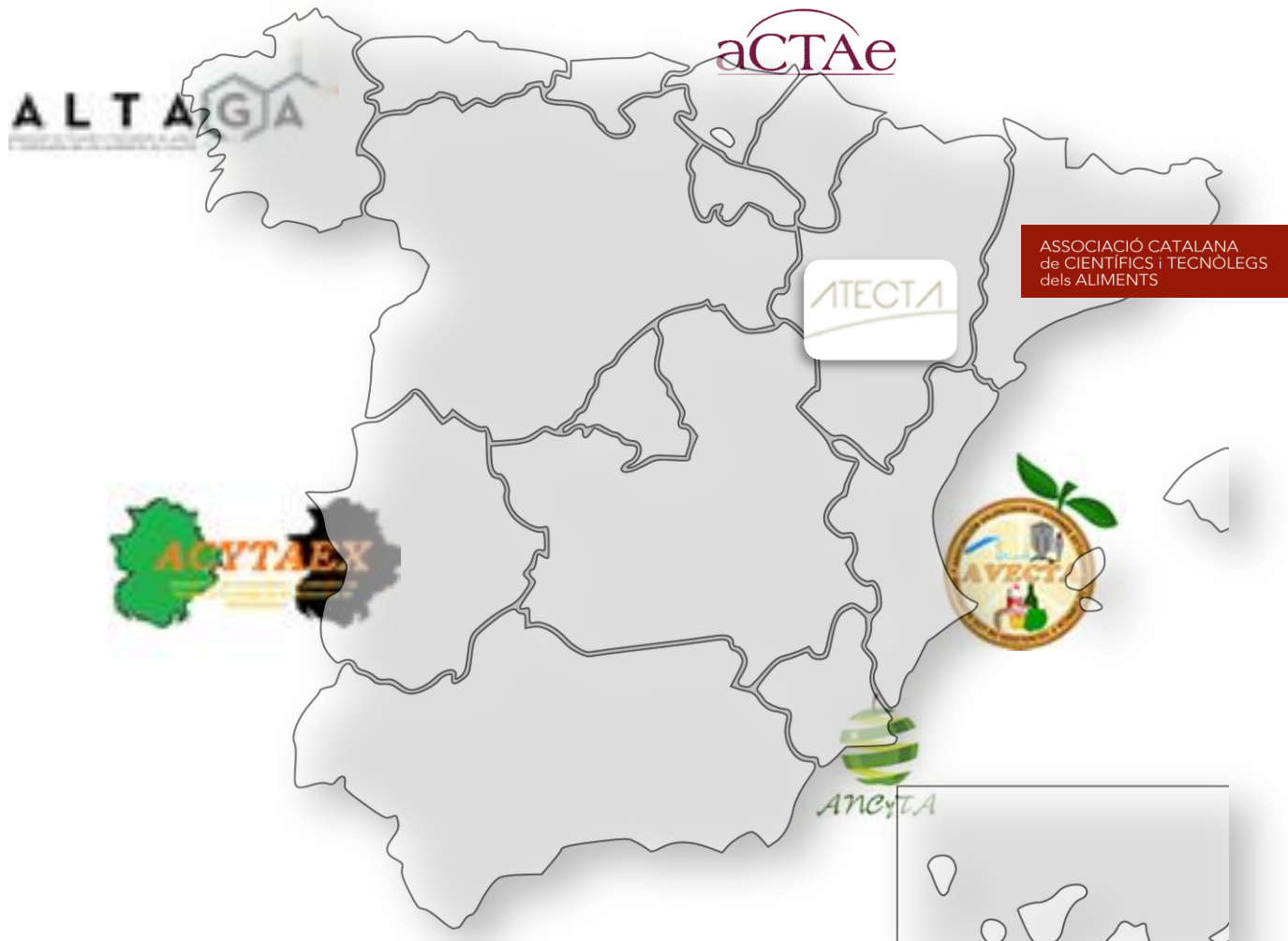
 @Fedalcyta

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.



Publicaciones

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



ELCORREO.COM
La tecnología alimentaria, una buena salida laboral
La seguridad y la innovación en el sector serían inconcebibles sin...

819
Personas alcanzadas

Martes 11/12/18
EL CORREO

Profesionales de etiqueta

La seguridad y la innovación en el sector serían inconcebibles sin los tecnólogos de los alimentos

Me gusta

Escribe un comentario

FEDALCYTA

[+ info] - <https://bit.ly/2Ueu6Ts>

COMUNIDAD:

Consejería / Departamento	Responsable
Educación	
Sanidad	
Administración Pública / Función Pública	
Agricultura / Medio ambiente	
Relación de Puestos de Trabajo (RPT / Listados) Dir. Gral. Función Pública	

Campaña de Sensibilización (Administración central y CCAA)

- *Instancias
- *Entrevistas
- *Recursos



[+ info] - <https://bit.ly/3g0m9y7>

Jurament de la professió

Lanbidearen Zina

Xuramento da profesión

Juramento-Profesional [Descarga](#)

JURAMENTO DEL "PROFESIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS"
(GRADUADO EN CYTA)



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.

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.
Secretarv General of ISEKI Food Association.



Código Or



**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>



FEDALCYTA

SIA-FSW2018

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

ADHESIÓN a:

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



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

COLABORADORES en:



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

FEDALCYTA

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

EL CAMPUS DE LA ALIMENTACIÓN DE TORRIBERA PARTICIPA EN EL

DÍA NACIONAL DE LA NUTRICIÓN

CEREALES,
¡VAYAMOS AL GRANO!

WEBINAR EN DIRECTO
28 DE MAYO DE 2020 | 16:30H

- Margarida Castells (UB)
- Miguel A. Lurueña (@Gominolasdepetroleo)

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



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

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

Organización Mundial de la Salud

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

Inocuidad de los alimentos, un asunto de todos

#INOCUIDADALIMENTARIA

FEDALCYTA
Federación de Asociaciones de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

#INOCUIDADALIMENTARIA #DMIA2020

#WORLDFOODSAFETYDAY #WFS2020

INFOGRAFÍA



[+ info] - <http://fedalcyta.org/wp/blog/>