

Entrevista: Luis-Carlos Moro González De Lara

Presidente de la Asociación "Agrupación Empresarial Innovadora de Biotecnología Agroalimentaria de Castilla y León"

CETECE continuará siendo el órgano de Control de Alimentos de Palencia en 2009.

Inauguración del Museo del Pan de Mayorga

La Seguridad Alimentaria protagonista de la jornada celebrada en el CETECE

Las Catas del Carrión cierran su tercera etapa

CETECE presenta tres proyectos de la Agencia de Desarrollo Económico

CETECE ofrece nuevos servicios de control de calidad de aguas

CIT

CENTRO DE INNOVACIÓN
Y TECNOLOGÍA
(Registro nº 72)

OTRI

Oficina de Transferencia
de Resultados de Investigación
(Registro nº 226)



GOSIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE EDUCACIÓN,
POLÍTICA SOCIAL Y DEPORTE

NUEVOS CLIENTES CETECE

PANADERIA HNOS. CALLEJA CASTRILLO DE VILLAVEGA (PALENCIA)
PANIFICADORA VDA. DE ANGEL SANCHIDRIAN SOTILLO DE LA ADRADA (AVILA)
EL HORNO DE CARLOS VALLADOLID
CENTRO CULTURAL MIGUEL DELIBES VALLADOLID
PANADERIA FLORES Y JIMENEZ ALDEA DEL REY NIÑO (AVILA)
GASEOSAS OLMO FUENTEPELAYO (SEGOVIA)
CEBOLLAS HONTORIA PALENZUELA (PALENCIA)
RESTAURANTE EN EL CAMINO BOADILLA DEL CAMINO (PALENCIA)
PASO CAMINO SANTIAGO POBLACION DE CAMPOS (PALENCIA)
RECASA (REPOSTERIA CASTELLANA S.A.) VALLADOLID
PANADERIA HERNANDEZ URUEÑAS (SEGOVIA)
PANADERÍA LA MILAGROSA MEDINA DEL CAMPO (VALLADOLID)

Edición: CETECE
Avda. de Madrid s/n
34004 - Palencia
Tfno.: 979 165 327
Fax: 979 165 444
www.cetece.org
info@cetece.org

Dirección: Javier Labarga Vaca

Coordinación: Elena Rubio Ibáñez
Héctor Toquero Lozano

Redacción: Elena Rubio Ibáñez
Ana Rosa García Benito
Ana Garcinuño Prados
M^a Concepción Antolínez Gómez
Ana M^a de Vega Franco
Asunción Alonso Gaite
Eva M^a de la Gala Antolín

Impresión: Graficolor - Palencia S.L.

Según la FAO "existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades nutricionales y sus preferencias alimentarias a fin de llevar una vida activa y sana".

Recientemente desde el CETECE, hemos querido realizar una Jornada sobre Seguridad Alimentaria, con el fin de contribuir en esa labor informativa con un tema tan de actualidad.

Pero no por ello, debemos de preguntarnos hasta que punto somos capaces de garantizar esos ansiados niveles de seguridad alimentaria, considerando dos aspectos de gran relevancia en éstos momentos: la globalización y la crisis financiera

Por ejemplo, crisis como la de las vacas locas ha sido relacionada con la globalización en el sector de la ganadería. Para muchos expertos, la globalización ha ayudado a que ciertas enfermedades animales se expandieran de forma rápida.

La complejidad de la cadena alimentaria y la globalización de los mercados hace que la disponibilidad de alimentos seguros constituya cada vez más una ardua tarea, lo que ha obligado a las autoridades sanitarias de muchos países a adaptarse a los nuevos desafíos que surgen de nuevas prácticas de comercio y nuevos movimientos. Patógenos, alergénicos, contaminantes ambientales o residuos de productos son algunos de los riesgos asociados a la complejidad e internacionalización del sistema alimentario

Por otra parte, la crisis financiera representa una amenaza más para la seguridad alimentaria mundial cuando cerca de mil millones de personas pasan hambre en el mundo (de las 6000 mil millones de personas que hay en el mundo, 800 millones no tienen suficiente que comer.)

Una tarea urgente para la comunidad internacional es ayudar a los países en desarrollo a integrarse mejor a la economía mundial. Un informe reciente de la FAO afirma que la agricultura mundial se enfrenta a importantes problemas y desafíos a largo plazo que necesitan ser abordados con urgencia, puesto que para alimentar a una población mundial que ascenderá a más de 9.000 millones de personas en 2050, se tendrá casi que duplicar para entonces la producción alimentaria mundial.

Ana Rosa García Benito
Responsable Departamento de Calidad
y Seguridad Alimentaria

HORARIO DE VERANO CETECE

Aprovechamos la 2ª edición del Boletín para informarles que desde el día 29 de junio hasta el día 13 de septiembre, nuestro horario será de lunes a viernes de 8.00 a 15.00 horas. Las instalaciones del centro permanecerán cerradas del 10 al 16 de agosto, ambos inclusive.

Inauguración del Museo del Pan



El vicepresidente de la Junta de Castilla y León, Tomás Villanueva Rodríguez, el presidente de la Diputación de Valladolid, Ramiro Ruiz Medrano, y el alcalde de Mayorga, Carlos Magdaleno Fernández, han inaugurado el día 31 de marzo de 2009, el Museo del Pan, ubicado en la antigua iglesia de San Juan, en Mayorga, y a la que han asistido Javier Labarga y Ana Rosa García, en

representación del CETECE.

La Diputación de Valladolid ha invertido un total de 3,5 millones de euros en este nuevo proyecto turístico-cultural del Museo del Pan. El lugar elegido para su ubicación, la iglesia de San Juan de Mayorga. Las superficies construidas suman un total de 2.855,38 metros².



Pionero en su temática, en su interior se podrá visitar una exposición permanente, sala de exposiciones, salón de actos, escuela de panadería y repostería,



s a l a didáctica para niños, tienda... El recorrido por el museo se inicia por la planta tercera, desde donde se inicia un recorrido por las distintas secciones en sentido descendente. La planta tercera se dedica a los cereales; en la segunda planta, la molinera; la primera planta se reserva a la panificación, y la planta baja aborda los distintos aspectos del pan en la cultura. En este último nivel se sitúan también el aula didáctica, el obrador, la tienda, un espacio para la degustación y una sala de proyecciones.

Presentación de un nuevo producto



La empresa Campos Góticos (Villerrías de Campos-Palencia) presentó el pasado 18 de junio en las instalaciones del CETECE, un nuevo producto: lechazo asado en conserva.

Este novedoso producto, está elaborado sin ningún tipo de aditivo, exclusivamente Lechazo Churro, de la ganadería propia de la empresa, que además están amparados por la IGP Lechazo de Castilla y León.

Se trata de un producto, que tras un calentamiento, está listo para el consumo. Se presenta en latas, de unos 3 kilos de peso, con una caducidad de 4 años.

La Junta acuerda con El Corte Inglés y Carrefour promocionar Tierra de Sabor



La consejera de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, Silvia Clemente, presentó el pasado 13 de Abril, en el Centro Cultural Miguel Delibes (CCMD) la estrategia de promoción diseñada por el Ejecutivo para lanzar al gran público la marca Tierra de Sabor. Clemente anunció que se ha cerrado un

acuerdo con El Corte Inglés y con Carrefour que permitirá a los productos de la Comunidad comercializarse en puntos de venta en todo el territorio nacional desde el 17 de abril hasta finales del mes de mayo, este acuerdo no conlleva un compromiso de incremento de los proveedores y del porcentaje de compras realizadas a productores de la autonomía como el alcanzado con el Grupo El Árbol hasta final de año (con ello se incrementarán en un 25 por ciento las posibilidades de introducir proveedores de Castilla y León y de venta de productos de la Comunidad), puesto que se trata de "una campaña de lanzamiento y de posicionamiento de la marca, que solamente va a durar un mes y medio".

Por su parte, la consejera subrayó que "la marca Tierra de Sabor avanza a buen ritmo", y recalcó el objetivo de abrirse paso en el mercado con una marca de referencia, construida sobre acuerdos tangibles que permiten a los productos de Castilla y León llegar al consumidor". Al mismo tiempo, y con especial presencia en las televisiones e internet, la Junta lanzará una campaña en los medios de comunicación de ámbito nacional.

El objetivo principal de la creación de la marca es conseguir para el sector agroalimentario una producción bruta anual de más de 10.000 millones de euros, logrando superar los 8.000 millones que facturan en la actualidad las más de 3.200 empresas que trabajan en Castilla y León.

"Otro reto que nos hemos planteado es incrementar el valor económico de las materias primas que utiliza la industria de la transformación en Castilla y León, y llegar a 2.500 millones de euros de valor de las materias primas de nuestra Comunidad", añadió.

Tierra de Sabor tiene como fin que los productos elaborados en el territorio de Castilla y León sean reconocidos bajo una marca de prestigio para aquellos que reúnan las condiciones y cumplan los requisitos de calidad que se especifican en su "reglamento de uso", certificando dicho cumplimiento y permitiendo que los consumidores identifiquen estos productos de forma fácil y precisa.



Javier Labarga y Ana Rosa García del CETECE, junto con Julian Gil e Isabel López de Yemas de Sta.Teresa

Firma del convenio de colaboración entre el Consorcio tierras del renacimiento y Cetece con el objetivo de dinamizar el empleo



**Consorcio
TIERRAS DEL
RENACIMIENTO**

El Consorcio Tierras del Renacimiento -integrado por Becerril, Cisneros, Fuentes y Paredes de Nava- y el Centro Tecnológico de Cereales (Cetece) presentaron recientemente de forma oficial el proyecto con el que pretenden dinamizar el mercado laboral de la zona.

El Consorcio Tierras del Renacimiento, tiene como principal finalidad, la promoción, desarrollo, gestión y ejecución de actuaciones turísticas, culturales, medioambientales, sociales y de desarrollo rural conjuntas de los entes consorciados, como medio de consolidación del proyecto global "Tierras del Renacimiento" y marca turística asociada, en el ámbito territorial de Tierra de Campos.

La población desempleada actual, de los municipios integrantes del Consorcio, carece de cualificación suficiente para poder desempeñar puestos de trabajo que reclamen las empresas que podrían instalarse en la zona, por lo que es determinante impulsar procesos formativos para la futura llegada de empresas con necesidades de mano de obra especializada. Por ello, desde el CETECE se organizarán una serie de acciones formativas encaminadas a dar formación en diferentes sectores alimentarios.

Por ello, el presidente del Consorcio, Mario Granda, explicó que la iniciativa consiste en que el Cetece imparta unos cursos de panadería, pastelería y gestión de catering (cocina y comidas preparadas) para poder ofrecer una salida laboral a las personas que se encuentran en el paro y pensando, principalmente, en las integrantes de las cooperativas textiles de la zona de Paredes que se han visto obligadas a cerrar sus fábricas y se encuentran actualmente en el paro.

Es preciso impulsar y desarrollar proyectos que de forma efectiva supongan la generación de puestos de trabajo que ayuden a fijar población local, por ello, deben existir las sinergias adecuadas que propicien la ejecución de los mismos, aprovechando el personal ya cualificado en base al Plan de Formación que en breve dará comienzo.



El cetece socio fundacional de la recién constituida "AGRUPACIÓN EMPRESARIAL INNOVADORA DE BIOTECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE CASTILLA Y LEÓN",

El pasado 19 de Mayo se constituyó en Boecillo (Valladolid) la ASOCIACIÓN "AGRUPACIÓN EMPRESARIAL INNOVADORA DE BIOTECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE CASTILLA Y LEÓN", siendo los promotores de la misma:

- | | |
|---|--|
| ? 1.- "ABRO BIOTEC, S.L | ? 8.- "FUNDACIÓN GENERAL DE LA UNIVERSIDAD DE VALLADOLID", |
| ? 2.- "BIO-GES STARTERS, S.A | ? 9.- "VERBIA NANO TECHNOLOGY, S.L |
| ? 3.- "BODEGA MATARROMERA, S.L | ? 10.- "HISPANAGAR, S.A |
| ? 4.- "EMILIO ESTEBAN, S.A." (EMESA) | ? 11.- "GALLETAS GULLÓN, S.A |
| ? 5.- "FUNDACIÓN CARTIF | ? 12.- "DULCES Y CONSERVAS HELIOS, S.A |
| ? 6.- "FUNDACIÓN GENERAL DE LA UNIVERSIDAD DE BURGOS | ? 13.- "FUNDACIÓN CENTRO TECNOLÓGICO DE CEREALES DE CASTILLA Y LEÓN" (CETECE), |
| ? 7.- "FUNDACIÓN GENERAL DE LA UNIVERSIDAD DE LEÓN Y DE LA EMPRESA" (FGULEM), | ? 14.- "PANIBÉRICA DE LEVADURA, S.A |

La Asociación estará compuesta por instituciones, entidades, empresas o grupos empresariales ubicados en el territorio de la Comunidad Autónoma de Castilla y León que mantengan, con carácter habitual, actividad directa o indirectamente relacionada con el desarrollo de la Biotecnología Aplicada, que contribuyan con ello al incremento de la competitividad. La Asociación se propone los siguientes fines y actividades:

- 1).- Promover el crecimiento y la competitividad en su ámbito de actuación y el de sus empresas.
- 2).- La promoción técnica, comercial y económica de las empresas que representan el conjunto del Sector.
- 3).- Representar, defender y difundir los intereses y objetivos de la Asociación, así como regular su funcionamiento.
- 4).- Favorecer la cooperación entre las empresas innovadoras en Biotecnología Agroalimentaria de ámbito regional dentro del Sector.
- 5).- El fomento de la colaboración interempresarial, formación continua y de alta especialización, la calidad y las mejores políticas empresariales.
- 6).- Representar a sus asociados ante el Gobierno del Estado, de las Comunidades Autónomas y otras Administraciones u Organismos para el desarrollo de proyectos relacionados con la innovación en Biotecnología Agroalimentaria.
- 7).- Impulsar iniciativas nacionales e internacionales desde la Asociación para posicionar a las empresas regionales en mercados de referencia.
- 8).- Facilitar el posicionamiento de la I+D+i en Biotecnología Agroalimentaria de Castilla y León entre las más avanzadas de Europa.
- 9).- Apoyar la creación de spin-offs: identificar ideas de negocio susceptibles de convertirse en empresa y dinamizar proyectos de base tecnológica; asegurar la continuidad de líneas de I+D+i que desemboquen en un resultado explotable, separadas de la actividad del grupo de investigación en que se generan.
- 10).- Desarrollar proyectos de cooperación de amplio alcance
- 11).- Colaborar con otras Asociaciones y Clústeres españoles y europeos.

NORMATIVA AUTONÓMICA

Medio ambiente: LEY1/2009, de 26 de febrero, de modificación de la Ley 11/2003, de 8 de abril, de Prevención Ambiental de Castilla y León

Subvenciones: RESOLUCIÓN de 4 de marzo de 2009, del Presidente de la Agencia de Inversiones y Servicios de Castilla y León (ADE), por la que se aprueba la convocatoria, así como las disposiciones que la regulan, para la concesión de subvenciones a los Créditos Anticipo de Incentivos a la Inversión, cofinanciada con Fondos FEDER

Ayudas: RESOLUCIÓN de 5 de marzo de 2009, del Presidente de la Agencia de Inversiones y Servicios de Castilla y León, por el que se aprueba la convocatoria, así como las disposiciones que la regulan, para la tramitación y concesión de las ayudas previstas en la Orden EYE/519/2009, de 5 de marzo de 2009, por la que se aprueban las Bases Reguladoras por las que se registrarán las ayudas para Salvamento y Reestructuración de Empresas en Crisis que convoque la Agencia de Inversiones y Servicios de Castilla y León

Ayudas: ORDEN AYG/643/2009, de 9 de marzo, por la que se establecen las bases reguladoras de la concesión de las ayudas destinadas para la mejora de la producción y comercialización de la miel

Ayudas: ORDEN AYG/668/2009, de 16 de marzo, por la que se convocan ayudas destinadas a la mejora de los parámetros de calidad de leche cruda de vaca, oveja y cabra mediante la incorporación de bienes de equipo para el ordeño en las explotaciones de Castilla y León

Subvenciones: ORDEN EYE/672/2009, de 18 de marzo, por la que se convocan para el año 2009 subvenciones públicas dirigidas a trabajadores, empresarios, autónomos, mandos intermedios y delegados de prevención en materia de seguridad y salud laboral

Premios: ORDEN AYG/688/2009, de 18 de febrero, por la que se convocan los Premios al Sector Agrario y Agroindustrial de Castilla y León, Edición 2009

Subvenciones: ORDEN EYE/706/2009, de 24 de marzo, por la que se convocan para el año 2009 subvenciones públicas dirigidas a la mejora de las condiciones de trabajo destinadas a la adquisición, adaptación o renovación de máquinas y equipos de seguridad, (Código de Registro de Ayudas TRAO11) así como a la realización de diversas acciones de fomento e incentivación de la integración de la gestión de la prevención de riesgos laborales, en las pequeñas empresas y microempresas de la Comunidad de Castilla y León. (Código de Registro de Ayudas TRAO12)

Subvenciones: ORDEN AYG/739/2009, de 26 de marzo, por la que se convocan subvenciones para fomentar la producción de productos agroalimentarios de calidad de origen animal

Ayudas: ORDEN AYG/742/2009, de 26 de marzo, por la que se convocan ayudas para la financiación de programas de mejora de la calidad de la leche cruda de vaca, oveja y cabra producida en las explotaciones de Castilla y León. Posterior CORRECCIÓN de errores

Ayudas: ORDEN AYG/743/2009, de 26 de marzo, por la que se convocan, para el año 2009, las ayudas para la mejora de la producción y comercialización de la miel en la Comunidad de Castilla y León

Subvenciones: ORDEN AYG/752/2009, de 27 de marzo, por la que se convocan las subvenciones a la transformación y comercialización de los productos agrarios, silvícolas y de la alimentación en Castilla y León. Posterior CORRECCIÓN de errores

Ayudas: de la Orden AYG/742/2009, de 26 de marzo, por la que se convocan ayudas para la financiación de programas de mejora de la calidad de la leche cruda de vaca, oveja y cabra producida en las explotaciones de Castilla y León

Ayudas: CORRECCIÓN de errores de la Resolución de 18 de febrero de 2009, del Presidente de la Agencia de Inversiones y Servicios de Castilla y León, por la que se aprueba la convocatoria en concurrencia no competitiva del Plan Adelanta, así como las disposiciones específicas que la regulan, para la concesión de determinadas subvenciones de la Agencia de Inversiones y Servicios de Castilla y León para 2009 cofinanciadas con Fondos FEDER

Ayudas: CORRECCIÓN de errores de la Resolución de 18 de febrero de 2009, del Presidente de la Agencia de Inversiones y Servicios de Castilla y León, por el que se aprueba la convocatoria, así como las disposiciones que la regulan, para la concesión de las subvenciones previstas en el Programa de apoyo a la innovación de las pequeñas y medianas empresas 2007-2013 (Programa InnoEmpresa), en el ámbito de la Comunidad de Castilla y León para 2009, cofinanciada por el FEDER

Subvenciones: CORRECCIÓN de errores de la Orden AYG/691/2009, de 24 de marzo, por la que se aprueban las bases reguladoras de las subvenciones a la transformación y comercialización de los productos agrarios, silvícolas y de la alimentación en Castilla y León

Subvenciones: RESOLUCIÓN de 23 de enero de 2009, del Presidente de la Agencia de Inversiones y Servicios de Castilla y León, por la que se modifica la Resolución de 13 de marzo de 2008, del Presidente de la Agencia de Inversiones y Servicios de Castilla y León, por el que se aprueba la convocatoria, así como las disposiciones comunes y específicas que la regulan, para la concesión de determinadas subvenciones de la Agencia de Inversiones y Servicios de Castilla y León para 2008 cofinanciada con fondos estructurales

Ayudas: ORDEN AYG/847/2009, de 13 de abril, por la que se modifica la Orden AYG/688/2009, de 18 de febrero, por la que se convocan los Premios al Sector Agrario y Agroindustrial de Castilla y León, Edición 2009

NORMATIVA ESTATAL

Vino: R.D. 244/2009, de 27 de febrero, para la aplicación de las medidas del programa de apoyo al sector vitivinícola español

Mantequilla: R.D. 200/2009, de 23 de febrero, por el que se derogan determinadas disposiciones que inciden en las normas de calidad para la mantequilla destinada al mercado nacional

Patata: Orden ARM/561/2009, de 12 de enero, por la que se homologa el contrato-tipo de compraventa de patata dedicada a la industria de transformación, campaña 2009

Alimentación animal: Orden ARM/657/2009, de 11 de marzo, por la que se modifica el anexo I del R.D. 1999/1995, de 7 de diciembre, relativo a los alimentos para animales destinados a objetivos de nutrición específicos

Ayudas: Resolución de 4 de marzo de 2009, de la Secretaría de Estado de Medio Rural y Agua, por la que se publica, para el ejercicio 2009, la convocatoria de ayudas destinadas a la constitución y consolidación de entidades certificadoras de productos agrarios y alimenticios

Ayudas: Resolución de 4 de marzo de 2009, de la Secretaría de Estado de Medio Rural y Agua, por la que se publica, para el ejercicio 2009, la convocatoria de ayudas destinadas a las organizaciones interprofesionales agroalimentarias

Ayudas: Resolución de 4 de marzo de 2009, de la Secretaría de Estado de Medio Rural y Agua, por la que se publica, para el ejercicio 2009, la convocatoria de ayudas destinadas a potenciar la creación, funcionamiento y desarrollo de las estructuras de los productos agroalimentarios protegidos con signos de calidad diferenciada

Edulcorantes: R.D. 299/2009, de 6 de marzo, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios

Medio ambiente: Corrección de errores del R.D. 2090/2008, de 22 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo parcial de la Ley 26/2007, de 23 de octubre, de Responsabilidad Medioambiental

Salud y seguridad: R.D. 330/2009, de 13 de marzo, por el que se modifica el R.D. 1311/2005, de 4 de noviembre, sobre la protección de la salud y la seguridad de los trabajadores frente a los riesgos derivados o que puedan derivarse de la exposición a vibraciones mecánicas

Alimentación animal: R.D. 361/2009, de 20 de marzo, por el que se regula la información sobre la cadena alimentaria que debe acompañar a los animales destinados a sacrificio

Agua: Orden SCO/778/2009, de 17 de marzo, sobre métodos alternativos para el análisis microbiológico del agua de consumo humano. Posterior CORRECCIÓN de errores.

Ayudas: Orden ITC/786/2009, de 25 de marzo, por la que se efectúa, para el año 2009, la convocatoria de ayudas del programa nacional de proyectos de innovación, de la línea instrumental de actuación de proyectos de I+D+I, en el marco del Plan Nacional de I+D+I 2008-2011, que engloba al subprograma de apoyo a la innovación de las pequeñas y medianas empresas (InnoEmpresa) para proyectos de carácter suprarregional

Subvenciones: Orden ARM/1248/2009, de 6 de mayo, por la que se establecen las bases reguladoras para la concesión de subvenciones destinadas a programas plurirregionales de formación dirigidos a los profesionales del sector agroalimentario

TIERRA DE SABOR



Como anunciábamos en la sección de noticias, Castilla y León cuenta ya con un marchio de calidad para el reconocimiento de sus productos: la marca Tierra de Sabor
EL CETECE SE PONE A DISPOSICIÓN DEL SECTOR ALIMENTARIO PARA GESTIONAR EL USO DE LA MARCA "TIERRA DE SABOR".

Todas aquellas empresas que deseen ser autorizadas para usar la Marca Tierra de Sabor, cuyo titular es el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL), deberán cumplir con los requisitos establecidos en el Reglamento de Uso de la misma, de forma que los productos deben de cumplir alguna de las siguientes condiciones:

- Productos amparados por: DOP, IGP, agricultura ecológica, así como los Vinos de la Tierra y vcprd y las especialidades tradicionales garantizadas (ETG).
- Productos amparados por Producción Integrada de productos agrícolas.
- Alimentos artesanales, a los que se refiere el Decreto 53/2007, de 24 de mayo.
- Productos agroalimentarios amparados por una Marca de Garantía, con Reglamento de Uso con informe favorable del ITACYL.
- Productos agroalimentarios amparados por una Marca Colectiva, con un Reglamento de Uso informado favorablemente por el ITACYL y certificado por organismos de certificación acreditados en el cumplimiento de la norma EN-45011 o inscritos en el Registro de Entidades de certificación de productos agroalimentarios de Castilla y León.
- Productos acogidos a la Norma de Calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérica según Real Decreto 1469/2007, de 2 de noviembre.
- Productos agroalimentarios que posean una calidad superior y vinculada al territorio de Castilla y León y estén certificados, por organismos de certificación acreditados conforme a la Norma Europea EN-45.011 o inscritos en el Registro de Entidades de certificación de productos agroalimentarios de Castilla y León, en el cumplimiento de:
 - A. Un Pliego de Condiciones de Producto reconocido por el ITACYL
 - b. Un Protocolo Privado o norma voluntaria de calidad, utilizada en el sector agroalimentario para acceder a determinados canales de comercialización siempre que dichos productos lleguen al mercado envasados y etiquetados y no se encuentren incluidos en ninguno de los párrafos anteriores.

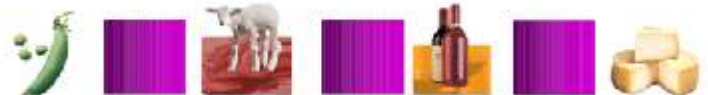
Más información en www.tierradesabor.es



Además, será requisito imprescindible que las empresas estén inscritas en el registro de Industrias Agrarias.

ALIMENTOS DE PALENCIA

Adjudicación al Cetece del control de la marca Alimentos de Palencia para 2009



El CETECE volverá a ser la entidad encargada de llevar a cabo el servicio de gestión y control externo de la marca alimentos de Palencia. Realizará visitas a las empresas solicitantes de los distintivos y a los portadores de los mismos, para comprobar la veracidad de los datos aportados y el cumplimiento de los compromisos de uso. La Licencia de Uso de la Marca Alimentos de Palencia tiene una validez inicial de un año, superado el cual se prorrogará tres más.

Los servicios a llevar a cabo, de forma genérica, son:

1. Gestión de la marca.
2. Adaptación-reedición de los Procedimientos internos del nuevo Reglamento.
3. Asistencia a la Comisión de Decisión.
4. Asesoramiento a empresas y apoyo en actividades de promoción.
5. Gestión informática del Club de Calidad Alimentos de Palencia y de su página Web <http://www.alimentosdepalencia.es>

APOYO A LAS EMPRESAS DE TRANSFORMACIÓN DE CEREALES A TRAVÉS DE AYUDAS DE ADE

La Agencia de Inversiones y Servicios (ADE) tiene como misión acompañar a las empresas en la búsqueda de la competitividad sostenible, ofreciendo soluciones integradas a la medida de sus necesidades individuales y/o colectivas. Dentro de este objetivo se enmarcan las ayudas que anualmente publica y en las que CETECE ha desarrollado tres proyectos, dentro de las ayudas de Innoempresa y que recientemente ha finalizado.



1.- INNOVA DESIGN

Con el presente proyecto se pretendió prestar Asistencia Técnica para el desarrollo de nuevos productos a un conjunto de empresas agroalimentarias del sector de la molinería y panificación de Castilla y León.

El diseño de nuevos productos, es uno de los recursos que actualmente tienen las empresas para conseguir mejorar sus posiciones en el mercado, y por tanto lograr mejoras en la competitividad.

El diseño de producto es un pre-requisito para la producción. El resultado de la decisión del diseño del producto se transmite a operaciones en forma de especificaciones del producto. En estas especificaciones se indican las características que se desea tenga el producto y así se permite que se proceda con la producción.

El diseño desde la óptica que se abordó en nuestro proyecto, es un proceso cuyo resultado es un elemento nuevo o mejorado, y/o unas especificaciones de fabricación.

2.- ELABORACION DIAGNÓSTICOS TECNOLÓGICOS

Con la realización del proyecto se realizó un Diagnóstico Tecnológico en un conjunto de 20 empresas del sector agroalimentario de Castilla y León. Dicho proceso comenzó con una primera fase de auditoría, y culminó en un conjunto de planes de actuación priorizados encaminados a mejorar las capacidades competitivas de la empresa.

A efectos de nuestro proyecto, definimos el Diagnóstico Tecnológico como "la herramienta de análisis que busca determinar las fortalezas y debilidades tecnológicas, así como la estrategia ante la innovación". Dicho diagnóstico nos debe servir para entender mejor el por qué del posicionamiento competitivo actual de la empresa dentro del sector y sus expectativas de futuro.

El diagnóstico tecnológico se abordó desde una triple vertiente: el producto y la cartera de productos, los procesos productivos, y la propia organización y gestión de la empresa.

3.- IMPLANTACIÓN DE SERVICIOS DEL CENTRO TECNOLÓGICO VIRTUAL DEL CEREAL (CETECE VIRTUAL II)

El proyecto consistió en la creación de servicios electrónicos a través de Internet y sus contenidos en el área de calidad y seguridad alimentaria a través de la implantación de plataformas de gestión de la Calidad de seguridad y vigilancia alimentaria microbiológica de producto en las empresas (servicios ASP)

Dicha plataforma está integrada en la plataforma ya existente de cetece virtual (www.cetece.net), siendo utilizada en dos modalidades:

- ✓ modalidad intranet: consistente en la mejora de la gestión interna del Cetece en el control de la calidad y seguridad de los alimentos de sus empresas clientes y asociadas, así como de prestar un servicio de alertas, comunicaciones e información al respecto.
- ✓ modalidad extranet: consistente en el desarrollo de una aplicación de entorno Web, relacionada y vinculada con la anterior para el acceso individual de las empresas que reciben la prestación de los servicios electrónicos ASP, a sus datos y a sus documentos de control de calidad y seguridad alimentaria generados por el Cetece en su aplicación principal de gestión interna.

IV ENCUESTO NACIONAL DE FEDIT DE CENTROS TECNOLÓGICOS:

El Encuentro Nacional Fedit de Centros Tecnológicos (Enf) es la cita de referencia de la investigación aplicada en nuestro país. En 2009 ha afrontado su cuarta edición, que se celebró en Bilbao los días 17, 18 y 19 de junio.

SS.AA.RR. Los Príncipes de Asturias inauguraron el Encuentro Nacional de Centros Tecnológicos, Don Felipe de Borbón, es además, Presidente de Honor. El acto de inauguración contempló una visita de SS.AA.RR. Los Príncipes de Asturias y del resto de autoridades a la Feria Tecnológica, donde se encontraban los stands de los 52 Centros Tecnológicos participantes.

Un total de 200 investigadores y tecnólogos de todos el país se reunieron durante estos tres días para poner en común sus experiencias, impulsar sus relaciones, compartir conocimientos y favorecer así la cooperación de los Centros Tecnológicos en los que trabajan.

Innovación, juventud, tecnología, cooperación y estrategia son los conceptos que resumen el espíritu del Enf, que en todas sus ediciones ha tenido excelentes resultados en participación, número de propuestas de investigación realizadas, calidad de las mismas y repercusión social.

Objetivos del ENF

El encuentro pretende:

- ? Ser punto de encuentro e intercambio de experiencias entre el personal investigador de los Centros Tecnológicos (CT) para impulsar sus relaciones, su cooperación y aprovechar la sinergia del conocimiento de los asistentes.
- ? Generar iniciativas que mejoren el nivel de liderazgo de los Centros Tecnológicos tanto en programas internacionales como en programas nacionales de apoyo a la I+D+I.
- ? Afrontar la investigación y el desarrollo tecnológico de una forma más ambiciosa involucrándose en actividades de mayor valor añadido, asumiendo cotas mayores de riesgo.
- ? Aumentar la cooperación entre el personal investigador y técnico de los distintos Centros en actividades que permitan adquirir los conocimientos necesarios para resolver los problemas actuales y las visiones de necesidades futuras de las empresas e industria.
- ? Reforzar la notoriedad y el posicionamiento de los Centros Tecnológicos dentro del Sistema Español de Ciencia y Tecnología.



LUIS-CARLOS MORO GONZÁLEZ DE LARA - PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN “AGRUPACIÓN EMPRESARIAL INNOVADORA DE BIOTECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE CASTILLA Y LEÓN”

Carlos Moro es, desde 1988 Presidente de Grupo Matarromera (compañía compuesta por 7 bodegas a lo largo de todo el Río Duero y presente en 4 denominaciones de Origen). Es Ingeniero Agrónomo, Diplomado en Economía de la Empresa y de la PYME, Doctor en Enología y Viticultura y Master en Tecnología de la información y las Comunicaciones. Habla tres idiomas (español, inglés y francés). Antes de comenzar su andadura en el mundo de las bodegas fue Ingeniero Agrónomo del Ministerio de Agricultura, Adjunto al Secretario General de la Federación Española de Industria de Alimentación y Bebidas y Experto agroindustrial de la FAO entre otros cargos.



Durante el pasado mes de mayo ha sido constituida la Asociación “Agrupación Empresarial Innovadora de Biotecnología Agroalimentaria de Castilla y León, en la que participan distintas entidades de Castilla y León, entre ellas el CETECE y de la cual ha sido designada Presidente la bodega que usted representa (Bodega Matarromera, S.L.). Dado el novedoso aspecto de esta iniciativa nos gustaría nos aclarara las siguientes cuestiones:

¿Qué entidades componen esta agrupación o clúster y por qué se han incluido éstas?

En la actualidad, la agrupación está compuesta por 9 socios empresariales:

- Abro Biotec SL,
- Bodega Matarromera SL,
- BioGes Starters SA,
- Emilio Esteban SA,
- verbia Nanotechnology SL,
- Hispanagar SA,
- Galletas Gullon SA,
- Dulces y Conservas Helios SA
- Paniberica de Levadura SA.

Al mismo tiempo, existen otros socios tecnológicos:

- Fundación CARTIFF,
- Fundación General de la Universidad de Burgos
- Fundación General de la Universidad de León y de la Empresa
- Fundación General de la Universidad de Valladolid
- Fundación Centro Tecnológicos de Cereales (CETECE)

En general el fin último de un clúster es mejorar la competitividad de las empresas pero, en concreto, ¿cuáles son las líneas prioritarias de actuación de éste que acaba de crearse?

El objetivo prioritario es aprovechar las sinergias existentes entre los diferentes sectores empresariales que lo componen. Todas estas empresas son líderes en sus respectivos sectores, y todas ellas tienen mucho que aportar.

¿Nos podría decir cuándo y cómo surgió la idea de constituir esta Agrupación?

Aproximadamente hace un año, a semejanza de otros organismos similares creados en otros países y que tan buenos resultados han obtenido.

¿Qué objetivos se han marcado a corto plazo?

El principal es lograr un mayor desarrollo del sector biotecnológico y una mayor innovación agroalimentaria, utilizando para ello, todos los recursos disponibles a nivel regional, nacional e internacional.

A nivel personal, ¿que supone para Vd. presidir una Agrupación de esta envergadura?

En primer lugar un agradecimiento a las empresas y organismos que participan en ella, por la confianza que han depositado en mí para este puesto.

También es una responsabilidad, ya que tenemos que dinamizar y estructurar un sector emergente pero vital en el desarrollo marco económico de Castilla y León.

Desde su punto de vista, ¿qué será necesario para asegurar el futuro de la Agrupación?

Voluntad y Tesón por parte de los participantes de la misma, y sobre todo, un apoyo sin fisuras de la Administración Pública

En otros sectores existen clúster constituidos por decenas de empresas, ¿está planteada la posibilidad de ampliación con otras entidades que puedan entrar a formar parte del clúster?

Por supuesto. Nuestro deseo es que se unan cuantas empresas de diferentes sectores sean posibles, siempre y cuando compartan los medios, los fines, la filosofía y los objetivos de esta agrupación recientemente creada.

¿Cuáles son los primeros pasos que se van a dar una vez creada la Agrupación? ¿Existe ya algún proyecto vinculado al Cluster?

En estos momentos, y a pesar de su reciente creación, tenemos en marcha algunas acciones concretas: La Construcción de consorcios regionales para la elaboración y presentación de propuestas de proyectos de I+D al Programa Adelanta, al Subprograma Idea & Decide, etc.

También hemos puesto en marcha un programa de Biosoluciones, otro de Formación, así como la organización de un servicio de Vigilancia Tecnológica en el sector Agroalimentario. También vamos a participar en el European Food Cluster y en la red de colaboración entre clusters FINE a través de la Fundación CARTIFF

Como profundo conocedor de las actividades desarrolladas por el CETECE (tras colaborar juntos en el proyecto PROFIT “Desarrollo de productos de panificación y repostería enriquecidos en polifenoles vínicos”), ¿qué función cree que puede desarrollar el CETECE dentro de la Agrupación?

Creo que jugará un papel clave (al igual que el resto de organismos que componen el cluster), ya que deben apoyar la investigación de productos biotecnológicos de la región, como de hecho ya se está haciendo (es el caso del Pan de vino de desarrolla en colaboración con Matarromera)

Para terminar, “Agrupación Empresarial Innovadora de Biotecnología Agroalimentaria de Castilla y León” puede resultar un nombre demasiado largo, ¿han pensando ya en una abreviatura para la Asociación, ahora que parece que estamos en la era de las siglas?

Tenemos en mente una abreviatura, pero que todavía no podemos confirmar hasta que no este registrada del todo. Obviamente, necesitamos un nombre más corto y eficaz...

JORNADA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

El pasado 20 de mayo, tuvo lugar en las instalaciones del CETECE el desarrollo de una Jornada sobre Seguridad Alimentaria titulada: ESTANDARES DE CERTIFICACIÓN Y ALERTAS ALIMENTARIAS.

La jornada, dirigida a responsables de calidad de empresas alimentarias y técnicos de la administración, tenía por objeto que las industrias tengan una visión más directa y focalizada de los diferentes esquemas de certificación tendentes a garantizar los máximos niveles de seguridad alimentaria. Cada vez más, en la industria alimentaria, la elaboración de productos alimentarios debe llevarse a cabo bajo sistemas de gestión de la seguridad alimentaria eficientes y reconocidos para garantizar su inocuidad, ya sea por requisitos normativos o por exigencia de clientes y consumidores.

El operador económico es quién está mejor capacitado para diseñar un sistema seguro de suministro de alimentos y conseguir que los alimentos que suministra sean seguros y, por tanto, es el

responsable legal principal de la seguridad alimentaria.

Por ello, para muchas industrias es un requisito fundamental disponer de un sistema de seguridad alimentaria y de certificación de acuerdo a estándares de referencia tales como BRC ó IFS.

La Jornada fue inaugurada por D. Jorge Llorente, Director de la Agencia de la Salud y Seguridad Alimentaria, y también se contó con la presencia de la Jefa del Servicio Territorial de Sanidad de Palencia, Dña. Carmen Andrés y del Jefe de la Sección de Higiene de los Alimentos, D. Miguel Ángel Santos, que estuvieron acompañados por parte del CETECE por D. Javier Labarga y Dña. Ana Rosa García Benito.

Tras la inauguración, la **primera ponencia** corrió a cargo de **D. Emilio Sánchez Barrio**, que habló de la Red de Alerta Alimentaria de sus antecedentes, de su base legislativa y de la Gestión de la Red a través del SCIRI y RASFF.

A continuación, **Ana Mª de Vega**, técnico especialista del CETECE, ahondó en la parte técnica de los estándares BRC e IFS en sus nuevas versiones. **Sergio de Dios**, responsable de calidad del Grupo Siro trató sobre los modelos de seguridad alimentaria BRC-IFS-AIB, enfocados al grupo y sus aspectos prácticos.

Después del descanso, **D. Carlos Sanchez Maestro** habló sobre las auditorias e inspección en el ámbito alimentario. Desde el sector de distribución **Dña. Maite Fernandez**, por parte de Mercadona fue la encargada de explicar, los requisitos que su grupo exige a los fabricantes de alimentación como parte de la homologación de proveedores. **D. Ignacio Alvares**, responsable de Acerta Certificación, fue el encargado de cerrar el turno de ponencias y se centró en la explicación de la Marca de Garantía FACE.



Aprovechando el marco de las Jornada, se hizo entrega por parte del Vicerrector del Campus, Luis Miguel Cárcel,, del **VII Premio de Investigación CETECE** a Lucía Manchón Manchón, cuyo título era Estudio de la influencia de diferentes harinas integrales en la elaboración de bizcochos, tal y como les anunciamos en el anterior número del boletín Informativo.

Les recordamos que el resumen del estudio ganador se encuentra en nuestra página web www.cetece.org



CERTIFICACIÓN DE MAGDALENAS DE LAS HERAS en IFS ver.5 y BRC ver 5

El 28 de Enero de 2009 se realizó la auditoría de MAGDALENAS DE LAS HERAS en base a los protocolos BRC ver 5, e IFS ver 5, y finalizó el 29 de Enero de 2009. Al certificarse en base a las dos normas más prestigiosas de Calidad y Seguridad Alimentaria, la auditoría tuvo una duración de 2 días, en los que se revisaron todos y cada uno de los requisitos de ambas normas.

La auditoría constó de los siguientes pasos:

- reunión inicial, a que asistió Dirección, Director de Ventas, y la Responsable de Calidad, en la que se confirmó el alcance y proceso de la auditoría
- evaluación de la calidad y la seguridad alimentaria existentes mediante el control de la documentación elaborada durante el proceso de implantación, llevado a cabo por personal especializado del CETECE,
- inspección de las instalaciones de producción: para revisar la aplicación práctica de los sistemas y para entrevistar al personal,
- revisión de la inspección de las instalaciones de producción:

para verificar y llevar a cabo más comprobaciones de la documentación, una comprobación adicional de la documentación

- evaluación final de las conclusiones del auditor; para preparar la reunión final
- reunión final: para revisar las conclusiones de la auditoría, a la que asistieron Dirección y Responsable de Calidad de Magdalenas de las Heras.

Durante la auditoría, el auditor redactó notas detalladas sobre las conformidades y no conformidades encontradas respecto de la norma en caso de BRC, y en caso de IFS, anotó el grado de cumplimiento de los requisitos a través de una letra: A,B,C,D, cuyo significado es el siguiente:

- A: Conformidad total con el requisitos
- B.: Conformidad casi total con el requisito
- C. Sólo se cumple una pequeña parte del requisito
- D: El requisito no se cumple
- Cuando el auditor determinaba que un requisito no era aplicable, indicaba:
- NA: No aplicable, con una breve justificación.

Las notas que se tomaron a los largo de la auditoría, sirvieron al auditor para la realización del informe de auditoría.

En la reunión final el auditor presentó sus conclusiones y describió las No Conformidades en caso de BRC y requisitos designados como B,C y D en caso de IFS, de la misma forma, Facilitó información sobre el proceso y los plazos estipulados para que MAGDALENAS DE LAS HERAS pudiera presentar evidencias (en caso de BRC), y el plan de acciones correctivas (en caso de IFS) que demostraran la adopción de acciones correctivas para el cierre de las no conformidades.

No hubo ninguna evidencia de no conformidad frente a un requisito fundamental (en caso de BRC), ni KO en caso de IFS que impidieran su certificación.

En caso de BRC, el cumplimiento de los requisitos de la norma, fue elevado, debido a ello, se ha obtenido la certificación con grado B, lo cual permite que las auditorías se realicen de forma anual, tal y como se refleja en el certificado, expedido a través de UKAS (United Kingdom Accreditation Service):



En caso de IFS, se superó con creces el 75% exigido para la certificación, llegando al 94% del cumplimiento de los requisitos, tal y como se señala en el certificado, expedido a través de COFRAC (comité français d'accréditation):

En ambos casos, y debido a los buenos resultados de la auditoría, MAGDALENAS DE LAS HERAS cuenta con el beneficio de realizar la auditoría de seguimiento de forma anual.

I FERIA DEL PAN

El pasado 17 de mayo tuvo lugar en la localidad palentina de Grijota la I Feria del Pan, con la que se ha pretendido dar difusión a este alimento básico y rendir homenaje a las más de 70 panaderías que hubo en torno al canal. El CETECE, como entidad especializada en el sector, ha sido la encargada de llevar la organización de las actividades desarrolladas con motivo de este acto.

La Plaza Mayor de Grijota ha sido el lugar elegido para celebrar la I Feria del Pan, con la que se ha recordado la gran importancia que supuso para el desarrollo industrial del municipio la instalación de varias fábricas de harina aprovechando las esclusas del Canal de Castilla. Las más de 70 panaderías con las que llegó a contar este municipio palentino han sido testigos de aquellos años de esplendor industrial y el Ayuntamiento de Grijota quiere que ese pasado se convierta en un atractivo turístico.

El encuentro ha dado cita a una decena de panaderos de toda la provincia de Palencia, que han instalado varios stands con los que promocionar los productos que elaboran. Paralelamente, el CETECE, a petición del Ayuntamiento de Grijota, desarrolló una serie de actividades con las que dar a conocer las bondades del pan: Luis Ángel García Retuerto, profesor de panadería del CETECE realizó un taller de panadería artesanal a través del cual los asistentes pudieron aprender el proceso de elaboración de este alimento. Posteriormente, M^a Asunción Alonso Gaité, Responsable de Análisis Sensorial del CETECE realizó una exposición sobre aspectos básicos del pan (importancia nutricional, tipos de panes, historia del pan....) y llevó a cabo una cata guiada de dos tipos de panes: la tradicional Fabiola de Palencia y la chapata. Mientras se desarrollaban estas actividades para adultos, los más pequeños participaron en talleres de pintura sobre el pan con los que también pudieron aprender conceptos básicos sobre este alimento.



CETECE INICIA UNA COLECCIÓN DE CARTELES DE PROMOCIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTERÍA

El CETECE, en su afán de dar cumplimiento a uno de los objetivos primordiales del centro, ha iniciado una nueva acción con el fin de promocionar y difundir los productos de panadería y pastelería, recuperando la imagen de productos tradicionales y fundamentales en alimentación. Para ello ha iniciado una colección de láminas decorativas para transmitir estos conceptos con una simple imagen.

Para abrir la colección, hemos escogido un cartel basado en la escultura "El discóbolo", realizado por Santiago Lorenzo Fernández. En él, el artista palentino ha realizado una múltiple asociación de ideas:

Por una parte ha querido plasmar la relación metafórica entre el arte y la artesanía del pan, así como entre el deporte, la salud y los alimentos saludables.

ARTE + SANO

Por otro lado, según palabras textuales del artista, "he jugado con el doble sentido entre la labor de promoción de los productos alimenticios basados en el cereal, llevada a cabo por el CETECE y la idea de lanzamiento del pan por el discóbolo de la imagen"

En sucesivos boletines iremos presentando los carteles realizados, que esperamos ayuden a dar difusión a un alimento tan básico como es el pan.



CATAS DEL CARRIÓN:

El periódico quincenal "El Carrión" se despide después de XXII Jornadas dedicadas al Análisis sensorial y cata, de productos y vinos relacionados, de alguna u otra manera, con la provincia de Palencia. En todas sus sesiones han tenido una asistencia de numerosas personalidades y un nutrido público relacionado con el sector de la hostería, muy interesados en el conocimiento de los productos desde el punto de vista sensorial y gastronómico. Durante el 3er lunes de cada mes, los hosteleros, restauradores, productores, distribuidores y entendidos en el tema, han tenido una cita inexcusable y entretenida en el obrador del CETECE con el maridaje y el análisis sensorial.

Las sesiones de cata como han sido habituales hasta ahora, han sido presentadas por Javier Labarga, Presidente del Centro Tecnológico de Cereales y dirigidas por Fernando Franco, catedrático de la Universidad, así como la colaboración de cada una de las empresas participantes al acto y la dirección de la cata llevada a cabo por la responsable de Análisis Sensorial del CETECE.

XX CATA DE PULPO COCIDO Y CARPACCIO DE PULPO DE MERIMAR
El producto que se presentó en la XX Cata del Carrión celebrada en las instalaciones del CETECE fue pulpo cocido y envasado de la empresa "Viveros Merimar" situada en las proximidades de Palencia. Los vinos de "Campos Góticos" fueron los encargados de acompañar con gran maestría al pulpo que durante la cata se presentó cocido y sin ningún tipo de aliño, en dos formatos diferentes, el primero de ellos pulpo cocido y troceado y el segundo carpaccio de pulpo.



XXI CATA DEL CARRIÓN. ARTEQUESOS CASTELLANOS
En esta sesión de cata se describieron dos quesos de gran calidad de Artequesos situados en Moslares de la Vega (Palencia) con la marca "El Pastor de Campos" y los vinos de Toro de Bodegas Fariña. El primero de los quesos que se cató estaba elaborado con leche mezcla de oveja y vaca y el segundo estaba elaborado 100% con leche de oveja, ambos con un periodo de curación media. La apariencia, la textura y el conjunto de sensaciones olfato-gustativas nos evocaron unos quesos de características definidas por sus materias primas (La leche se adquiere íntegramente de las explotaciones ganaderas de vacuno y ovino del entorno) y el proceso artesano de elaboración.



XXII CATA DE CARRIÓN. EMBUTIDOS HERMANOS CABALLEROS
El 22 de Junio se celebró la XXII y última edición de las catas del Carrión y para ello se contó con una gama de productos de gran tradición en la elaboración, como es cecina, salchichón y chorizo de caballo de la empresa Hermanos Caballero. Los vinos que nos acompañaron fueron de las Bodegas Sinforiano. Bodega revelación de Castilla y León en el año 2009.



CURSO DE ANÁLISIS SENSORIAL:



Conscientes del interés que suscita hoy en día el análisis sensorial, del 25 de Mayo al 5 de Junio se ha impartido en el CETECE el curso de Análisis Sensorial subvencionado por la Junta de Castilla y León. Los alumnos participantes han tenido la opción de conocer no sólo aspectos teóricos generales sobre la ciencia del análisis sensorial sino también han tenido la opción de aprender a catar productos como el agua, el chocolate, el pan, el queso y el vino. Pruebas triangulares, pruebas de comparación, perfiles sensoriales, perfiles de texturas y sus aplicaciones a las figuras de Calidad en Castilla y León.

Agradecimiento a las empresas colaboradoras en el módulo Formación en Centros de Trabajo del ciclo Industria Alimentaria.

El Departamento de Formación del CETECE quiere agradecer a las siguientes empresas su colaboración por la acogida de alumnos del Ciclo Formativo de Grado Superior "Industria Alimentaria" en sus instalaciones para la realización de las prácticas correspondientes al módulo de Formación en Centros de Trabajo (FCT) durante el curso lectivo que ahora termina.

Sin ellas la formación plena de los futuros profesionales no sería posible. Gracias a todas estas entidades y en particular a los técnicos de cada una de ellas que han tutorizado a los alumnos



FORMACIÓN PROFESIONAL



Pinna fidelis



El CETECE acoge la visita de diversos centros de formación de la comunidad

A lo largo del curso lectivo que ahora termina, el CETECE ofreció a los distintos institutos de la provincia la posibilidad de realizar visitas a nuestro centro para mostrar las instalaciones y realizar una práctica de panadería. Con ello pretendimos dar a conocer a los alumnos un centro con amplia experiencia formativa en el sector alimentario, introducirles en el proceso de elaboración de un alimento de primera necesidad y acercarles una profesión con amplias salidas profesionales.

Desde aquí queremos agradecer la participación a los alumnos y profesores de:

- Colegio La Salle, de Palencia.
- Visita CEAS de Palencia
- Visita Escuela Taller de Cabezón de Pisuerga

Dada la gran acogida que ha tenido esta iniciativa por parte de diversos centros tenemos previsto potenciar esta actividad a lo largo del próximo curso.



CURSOS PARA DESEMPLEADOS

Curso Panadero Plan FIP

El pasado 31 de marzo se procedió a la clausura del curso PANADERO, cofinanciado por la Consejería de Economía y Empleo de la Junta de Castilla y León y el Fondo Social Europeo, perteneciente al plan FIP.

Durante las 600 horas de duración, los 15 alumnos matriculados han podido conocer a fondo las técnicas de elaboración de distintos productos de panadería, bollería y todo tipo de especialidades saladas y aprender aspectos relativos a materias primas, seguridad e higiene y administración de empresas del sector.

En el acto de clausura y entrega de diplomas tuvimos el honor de contar con D. Germán barrios, gerente Regional del ECYL; D. Jose Manuel Barrientos, Gerente Provincial del ECYL y D. Jose María Hernández, Delegado Territorial de la Junta de Castilla y León. En este acto, los representantes del Servicio Público de Empleo destacaron la importancia de la formación en el mundo laboral, así como las distintas vías de apoyo llevadas a cabo para facilitar la inserción profesional.



Los representantes de la Junta de Castilla y León, junto con Javier Labarga en un momento de la entrega de diplomas a los alumnos del curso.

Curso de Pastelería Dulce y Especialidades Saladas

El pasado martes 26 de mayo tuvo lugar la clausura de la acción formativa Pastelería Dulce y Especialidades Saladas incluida dentro del Itinerario Personalizado de Inserción en los sectores de Pastelería Dulce y Salada. Este I.P.I. ha sido subvencionado por Servicios Sociales de la Junta de Castilla y León y el F.S.E. y ha tenido como finalidad enseñar a los alumnos las técnicas básicas de elaboración de productos de pastelería dulce tradicional así como de pastelería salada, tan en auge hoy en día y así poderles facilitar el acceso a un mercado laboral con gran demanda de profesionales.

Además los 8 alumnos que han superado el curso han podido aprender aspectos relativos a las materias primas utilizadas, la higiene alimentaria o la protección medioambiental, así como mejorar sus habilidades sociales.

A la clausura asistió el Delegado Territorial de la Junta de Castilla y León, Jose M^a Hernández, así como Alfonso Polanco, Gerente de Servicios Sociales quienes destacaron la importancia de este tipo de acciones para aumentar las posibilidades de inserción laboral de estos colectivos. Los familiares de los alumnos también fueron partícipes de esta jornada y pudieron degustar algunas de las elaboraciones realizadas por los propios alumnos.



Alumnos del curso, profesores y representantes del CETECE y de la Junta de Castilla y León durante la clausura del curso. Como novedad, los alumnos prepararon con ilusión una exposición de casitas de galletas que habían elaborado durante las clases prácticas.

CURSOS PARA DESEMPLEADOS

Curso de macarrons de Valrhona

Durante los días 21 y 22 de abril, se celebró en las instalaciones del CETECE un curso técnico para profesionales sobre Macarons.

El curso fue impartido por **Javier Guillén** y **Nicolás Serrano**, prestigiosos pasteleros y habituales colaboradores de L'École du Grand Chocolat Valrhona.

A lo largo de los dos días, se trabajó en profundidad sobre este típico postre francés.

Al curso asistieron un buen número de profesionales de numerosos puntos de la geografía española que coincidieron en que el desarrollo del curso fue un éxito. Nuevamente Valrhona España ha confiado en el CETECE para organizar cursos de formación destinada a profesionales del sector de la Pastelería.



Curso a técnicos de I+D del grupo Bimbo

Durante los días 6, 7 y 8 de Abril de 2009, el CETECE impartió en sus instalaciones un Curso Intensivo de Especialización de Pastelería a 2 técnicos de I+D del Grupo Bimbo. En el curso se pudieron desarrollar los siguientes contenidos teórico-prácticos:

- Teoría de Harinas.
- Teoría de Levaduras y Masas madre.
- Teoría de Grasas.
- Teoría de Azúcares y edulcorantes.
- Teoría de Aditivos, Mejorantes y Enzimas

Además se realizaron prácticas en el laboratorio (control microbiológico y control de calidad harinas) y en planta piloto:

- Elaboración de masas madre.
- Elaboración de bollería simple
- Bollería hojaldrada fermentada.
- Elaboración de hojaldres.
- Elaboración de masas batidas.
- Elaboración de sobaos.

El curso fue impartido por el Departamento Técnico de Investigación y Desarrollo del CETECE.

El Cetece imparte un curso en el País Vasco sobre materias primas y masas madres en la elaboración de pan

Continuando con la formación técnica a profesionales, el CETECE celebró a finales de Marzo, en concreto los días 30, 31 de Marzo y 1 de Abril un curso a profesores de la I.E.S OSTALARITZA B.H.I.- GALDAKAO (Escuela de Hostelería de Galdakao)

El curso de carácter teórico-práctico fue organizado por la escuela de Hostelería e impartido por el CETECE siendo los temas desarrollados los siguientes:

- Materias primas en panificación
- Masas madre: Tipos y aplicaciones
- Carta de panes
- Cata de panes

La impartición de los contenidos llevaron a cabo técnicos del CETECE, concretamente: Ana Garcinuño, Responsable del Dpto. Técnico I+D, Asunción Alonso Responsable del Dpto. Análisis Sensorial y Luis Ángel García Técnico responsable de procesos de panificación y repostería del CETECE.



I+D+i

Una de las principales áreas del CETECE es el Dpto de I+D+i, que desarrolla estudios y proyector de iniciativa propia y de iniciativa privada para empresas

Análisis de Alimentos

Nuestros laboratorios ofrecen sus servicios a aquellas empresas agroalimentarias interesadas en el control y mejora de sus productos, constituyendo el soporte analítico de proyectos de investigación y desarrollo tecnológico

Calidad y Seguridad Alimentaria

La experiencia, es uno de los grandes valores que avala este área desde el cual, se desarrolla diversos servicios con objeto de garantizar la calidad y seguridad alimentaria de las empresas.

Ingeniería

Desde el Dpto de Ingeniería se ofrecen servicios de interés para las empresas

Análisis Sensorial

Ponemos a su disposición nuestra experiencia, panel de catadores entrenados y banco de consumidores para dar respuestas adaptadas a las necesidades planteadas en cada caso

Formación

Somos referente a nivel nacional en la formación integrada en el sector alimentari, contribuyendo a la formación y reciclaje de técnicos y profesionales del sector alimentario.

cetece
CENTRO TECNOLÓGICO



Te ayudamos a seguir mejorando