

I+D+i

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

cetece
CENTRO TECNOLÓGICO

**BOLETÍN INFORMATIVO DEL
CENTRO TECNOLÓGICO DE CEREALES**

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.

www.cetece.org
Nº 33
Cuarto Trimestre 2009

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 edita el segundo y tercero de los carteles promocionales del pan

**Entrevista: Xavier Barriga
Maestro Panadero y Gerente de Atecpán**

La Diputación de Palencia celebra con éxito la 1ª Cata de Alimentos de Palencia en el CETECE

Certificación de Interdul Pastelería Artesana en IFS ver. 5

CETECE participa en la III Feria de Alimentos Tradicionales del Barco de Ávila

cetece
CENTRO TECNOLÓGICO



CIT
CENTRO DE INNOVACIÓN
Y TECNOLOGÍA
(Registro nº 72)

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

Te ayudamos a seguir mejorando



BOLETÍN INFORMATIVO

NUEVOS CLIENTES CETECE

LICORPAL 3-2008, S.L. PALENCIA
PASTELERÍA PINOCHO, S.L.L. EL BARCO DE AVILIA - AVILA
CULTIVO DE SETAS MEDIAVILLA DIEZ BARRIOS DE LA VEGA - PALENCIA
QUESOS CREGO CEVICO DE LA TORRE - PALENCIA
AYUNTAMIENTO DE HONTORIA DE CERRATO (PALENCIA)
AYUNTAMIENTO DE PIÑA DE CAMPOS (PALENCIA)
AYUNTAMIENTO DE ANTIGUEDAD (PALENCIA)
AYUNTAMIENTO DE TRIOLLO (PALENCIA)
AYUNTAMIENTO DE COLLAZOS DE BOEDO (PALENCIA)

Finalizamos el 2009, un año complicado, con mucho trabajo, con mucha competencia, con muchas experiencias vividas (unas buenas y otras no tanto), y lo más importante con un capital humano profesional, lleno de ganas, que han asumido su responsabilidad para que el CETECE sea más competitivo y se afiance como un Centro Tecnológico que ofrece a sus clientes un amplio abanico de servicios de calidad.

Las empresas están viendo la necesidad de innovar, investigar, desarrollar nuevos productos, y en esta línea cuentan con el apoyo del CETECE, no sólo para el desarrollo del proyecto sino también para su implantación en sus instalaciones, para formar y reciclar a sus profesionales.

Nos reconforta saber que las empresas confían en nuestro trabajo, porque los profesionales del CETECE trabajan para cubrir satisfactoriamente sus necesidades.

Comenzamos nuevo año, y queremos seguir contando con todos vosotros; trabajadores, empresas, alumnos, asociaciones, instituciones, administración. Sin vuestra ayuda no podemos seguir creciendo.

Felices Fiestas y los mejores deseos para el año 2010 !!

Eva M^a de la Gala Antolín
Adjunta Dirección

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 Antolín Gómez
Eva M^a de la Gala Antolín
Asunción Alonso Gaite
Ana M^a de Vega Franco

Impresión: Graficolor - Palencia S.L.



Curso de macarons de Valrhona

Durante los días 3 y 4 de noviembre, 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 técnico de panificación en Panrico Galicia.

Durante los días 13 y 14 del pasado mes de Octubre el CETECE impartió un Curso Técnico de Panificación en Panrico más concretamente en la fábrica de Santiago de Compostela.

El contenido impartido durante el desarrollo del curso se centró en conocimientos teórico-prácticos de las principales operaciones básicas en la elaboración de Masas Batidas, así como de la influencia e interacciones de los principales ingredientes que forman este tipo de masas.

A este curso asistieron un total de 15 personas, las cuales ocupan distintos cargos dentro de la empresa desde responsables de Calidad hasta responsables de Producción, Jefes de línea, amasadores, etc. El curso que se impartió fue subvencionado por la Fundación Tripartita.

Curso de panadería

Durante los días 23, 24 y 25 de noviembre, con una duración de 15 horas, se ha celebrado en las instalaciones del CETECE un curso de Panadería para profesionales, bajo el título "Pan precocido, panes de restauración y bollería de alta calidad", impartido por el maestro panadero Xavier Barriga.

El curso contó con una gran acogida por parte de los profesionales de panadería que asistieron al mismo, por lo que se ha planteado la realización de un nuevo curso para el primer trimestre del año 2010.

De la encuesta de valoración del curso se extrayendo diferentes temas a tratar en próximas acciones formativas: Panes artesanos, Métodos de panificación con aplicación de frío, Precocido y masas congeladas, Bollería de alta calidad.

Cuando estén cerradas las fechas y los contenidos procederemos a comunicarlo y se publicará en la página web del CETECE: www.cetece.org



Asistentes al curso, junto con el profesor Xavier Barriga y diferentes elaboraciones

CALENDARIO DE CURSOS PREVISTOS

Curso	Horas	Inicio	Fin	Horario	Destinatarios	Matrícula	Plazas
Itinerario Integrado de Inserción de Técnico de Calidad Alimentaria: (NUEVO 2010)	8 h	4 de enero	15 de enero	Adaptado De 16.00 a 21.00 Según empresa Adaptado	Desempleados estudiantes o titulados universitarios o de ciclos formativos	Gratuita Desplazamientos subvencionados	12
- Fase de Orientación Profesional	100 h CETECE 120 h EMPRESAS	18 de enero 15 de febrero	12 de febrero 12 de marzo				
- Curso de Calidad en la Industria Alimentaria	3 h	15 de marzo	26 de marzo				
Procesos básicos de pastelería y repostería (Módulo de Oferta parcial del ciclo "Panadería, Repostería y Confitería")	165	14 de abril	24 de junio	L, X y J de 16.00 a 21.00	Trabajadores (autónomos o régimen general)	Gratuita	30

Clausura curso de Pastelero

El pasado 4 de noviembre se procedió a la clausura del curso PASTELERO, cofinanciado por la Consejería de Economía y Empleo de la Junta de Castilla y León y el Fondo Social Europeo, perteneciente al plan FOD.

Durante las 465 horas de duración, los 15 alumnos matriculados han podido practicar en la elaboración de todo tipo de productos de pastelería y aprender aspectos relativos a materias primas, seguridad e higiene y administración de empresas. En este curso además, como novedad en la programación de 2009, se han incluido 15 horas de Formación laboral y técnicas de búsqueda de empleo con las que orientar a los participantes para su futuro profesional.

A la clausura asistieron el Delegado Territorial de la Junta de Castilla y León, D. Jose María Hernández Pérez y el Gerente Territorial del Servicio Público de Empleo, como representantes de la Administración. Además contamos con la asistencia de Mario Granda, Presidente del Consorcio Tierras del Renacimiento y Alcalde de Becerril de Campos y de Jesús Gutiérrez Matia, Alcalde de Fuentes de Nava, ya que siete de las alumnas del curso pertenecían a municipios integrantes de este Consorcio, que ha apoyado y apostado enormemente por esta acción formativa.

Este curso ha tenido una gran acogida por parte de los alumnos, quienes han finalizado con aprovechamiento la totalidad de las horas del curso. Esperamos que la cualificación de pastelero les facilite su incorporación al mercado laboral.



Curso de Productos Artesanales

Los pasados 5, 6, 7 y 8 de octubre se impartió en el CETECE un curso de Productos Artesanales, subvencionado por el FSE a través del plan de la FIAB.

El curso se centró en la elaboración de turrone y otras elaboraciones navideñas tradicionales. Para su impartición se contó con dos profesionales de prestigio en el mundo de la pastelería:

- Alberto Bornachea (imagen superior), de Pastelería Bornachea de Miranda de Ebro, que es ya un colaborador habitual del CETECE para este tipo de acciones formativas.
- Javier del Caño, pastelero vallisoletano de Pastelería Chus y actual Presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Confitería de Valladolid, quien impartió dos sesiones referentes a la elaboración de turrone sin azúcar y sin gluten.

En esta edición cabe destacar el enorme éxito del curso, motivado en gran parte por la introducción de contenidos tan novedosos como las elaboraciones especiales para diabéticos y para celíacos.



CETECE participa en la III Feria de Alimentos Tradicionales del Barco de Ávila

El pan y la repostería centraron en El Barco la III Feria de Alimentos Tradicionales, del año 2009. El sábado 10 de octubre se abrieron las puertas que darían paso a una selección de más de 30 expositores dedicados en especial al pan y la repostería pues a ambos se homenajeaba en esta tercera edición. A esto hay que unir la parte de exposición de maquinaria y vehículos, así como una exposición de ganado.

Como novedad en esta tercera edición, la feria comenzó el día anterior por la tarde con una jornada de ponencias sobre la importancia que tiene el pan en nuestra alimentación, la situación del sector en la actualidad, el servicio de los sectores de panadería y pastelería o las figuras de calidad en esta área.

Dña. Rosa Mª Ortega habló de la importancia del pan en nuestra alimentación tratando de desmitificar esa frase del "pan engorda". Después, D. Jose Mª Fernandez del Vallado, Secretario general de la Unión Internacional de Panaderos, con una ponencia titulada "El Pan, esa joya", desarrolló la importancia que siempre ha tenido el pan a lo largo de la historia de la humanidad. Los datos actuales del sector de panadería, en cuanto a producción, ventas, etc. Quedaron a cargo de D. Lorenzo Alonso Suarez, Presidente de la Confederación Española de Panaderos (CEOPAN), que explico los principales problemas del sector y las medidas para afrontarlo. El CETECE, estuvo representado por Dña. Ana Rosa García Benito y por el Presidente de los Panaderos de Palencia, D.- Manuel Gomez Lesmes. Ana Rosa García hizo una exposición de la evolución del sector de Panadería en estos 10 años de funcionamiento, en base a los servicios que desde el mismo se desarrollan,

Por último, D. Marciano Rivilla, Jefe de área de calidad y certificación del ITACyL, trató temas relacionados con las figuras de calidad y en particular las figuras que existen o están en tramitación relacionadas con productos de panadería-pastelería.



En la imagen, Ana Rosa García, Técnico del CETECE, en un momento de su ponencia.

Naturpal 2009

Como viene siendo habitual, desde hace varios años, el CETECE tuvo el honor de colaborar con el Ayuntamiento de Palencia en la VIII Edición de la Muestra Gastronómica Palentina NATURPAL, celebrada los días 2, 3 y 4 de octubre.

El evento tuvo lugar en la Plaza Mayor donde se realizaron diversas actividades con el fin de promover y dar a conocer la oferta gastronómica de la provincia.

En esta ocasión el CETECE realizó un taller a lo largo de la mañana del viernes día 2. El taller, en el que participaron los alumnos del ciclo formativo Panadería, Repostería y Confitería se centró en la elaboración de pastas y repostería artesana y en la realización de decoraciones a base de chocolate.



Los alumnos y los profesores participaron activamente en la Feria describiendo el proceso de elaboración de los productos y exponiendo la situación actual del sector en el ámbito formativo.

CETECE edita el segundo y el tercero de los carteles promocionales del pan

Continuando con la iniciativa empezada en abril de este año, con el fin de promocionar los productos de panadería y pastelería, desde el CETECE hemos editado otras dos láminas decorativas con la que ir completando la colección iniciada con "El discóbolo".

Teniendo en cuenta la enorme aceptación alcanzada por el anterior cartel, en esta ocasión hemos vuelto a confiar en Santiago Lorenzo Fernández para su diseño, especialmente teniendo en cuenta que se trata de un artista de nuestra propia localidad.

En el **segundo** de estos carteles, titulado "El abrazo", el autor ha pretendido representar la estrecha relación que tenemos con el pan y lo ha relacionado con el mundo de la pintura como parte de nuestra cultura visual.

La postura y la estética de la figura se han inspirado en algunas de las obras de Gustav Klimt.

En el **tercer** cartel, que se presenta como calendario de 2010, el autor ha representado la curiosa imagen de un panadero vista desde el interior del horno. A través de un vistoso colorido y unos marcados trazos, Lorenzo ha fusionado el estilo moderno con la imagen de un panadero tradicional.

Dada la gran acogida de esta acción promocional, pretendemos continuar con ella el próximo año, con el fin de difundir los productos de panadería y pastelería.



VI reunión del grupo de trabajo de formación y transferencia de tecnología de la plataforma FOOD FOR LIFE

El pasado 8 de diciembre se creó la Asociación Promotora Empresarial de Villarramiel (Palencia), cuyo objetivo principal es la de relanzar el producto emblemático de la localidad, la cecina de Villarramiel, a través de una MARCA DE GARANTÍA (MG).

La Asociación nace apoyada por el Ayuntamiento de Villarramiel y por el CETECE así como por diversas personas vinculadas al sector cecinero y por otras que desean dar empuje a este producto alimentario de calidad.

Villarramiel es el único municipio que produce cecina de equino en toda España, por lo que los productores palentinos quieren que se proteja su potencial mercado, representado en la actualidad por tres empresas, todas ellas de carácter familiar y con décadas de historia y generaciones de trabajo a sus espaldas.

Los productores confían en que 2010 sea el año definitivo para la obtención de una figura de calidad para un producto "único en su género" por su sabor y aporte nutritivo.

Por el momento, ya han mantenido una reunión con el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Itacyl), que les ha informado sobre la situación de todos los trámites que se iniciaron en 2006, y cual podría ser la mejor fórmula para lograr el ansiado reconocimiento de calidad.

La nueva asociación nace para apoyar un sector unido a la tradición y cultura de Tierra de Campos y vinculado a una zona geográfica muy específica -Villarramiel-, con una singularidad en la producción de cecina de caballo, aunque con una escasa estructura empresarial, de carácter eminentemente familiar y a pequeña escala pese a que sueña estar presente en numerosos certámenes feriales



"La difusión comercial y la aceptación de muchos productos autóctonos de nuestra región en el mercado nacional e internacional, deben apoyarse en el conocimiento y la evaluación de las propiedades sensoriales que contribuyen a valorar y proteger el origen de estos productos"

Cecina de Villarramiel: un paso más hacia la Marca de Garantía



El pasado 1 de octubre se celebró en las instalaciones de AZTI -Tecnalia en Derio (Centro Tecnológico experto en Investigación Marina y Alimentaria), la VI reunión del grupo de trabajo de Formación y Transferencia de Tecnología. Durante la reunión se trataron los siguientes temas:

- Nuria Arribas de FIAB, nos explica qué es la UNIDAD DE INNOVACIÓN INTERNACIONAL FOOD FOR LIFE (UII):
La Unidad de Innovación Internacional FOOD FOR LIFE-SPAIN (UIIFL-SPAIN) es una oficina de proyectos europeos. Su misión consiste en informar, asesorar y apoyar de manera gratuita en cuestiones relacionadas con la participación en el Séptimo Programa Marco de Investigación y Desarrollo (VII PM) a las empresas españolas de los sectores de alimentación y bebidas.
La UII-FFL-SPAIN se enmarca dentro de la iniciativa Tecnoeuropa, promovida por el Centro para el Desarrollo Tecnológico e Industrial (CDTI) y el Ministerio de Ciencia e Innovación (MICINN).
La unidad cuenta con el apoyo de la Plataforma Tecnológica Española Food for Life-Spain, siendo la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) la entidad encargada de desarrollar y gestionar sus actividades.
- IRTA, FIAB y CETECE presentan el proyecto SYETE, financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación
- Por parte de todo el grupo se redefinen los objetivos y el plan de Trabajo del Grupo de Formación y Transferencia para el año 2010.



En la imagen superior, los asistentes del grupo de Formación y Transferencia de la Plataforma Food For Life Spain

CATA CAPÓN DE CASCAJARES RELLENO DE FOIE OREJONES DE ALBARICOQUES Y PIÑONES

El capón relleno de Cascajares es un plato festivo, típico de las fechas navideñas, rápido y fácil de preparar. La calidad de las materias primas que lo componen, crean desde el inicio una excelente impresión sensorial que entra por los ojos.

Durante la realización de la cata se pudo apreciar como el color de la carne era blanco cremoso encontrando zonas amarillo-anaranjadas pertenecientes a los pequeños fragmentos de orejones de albaricoques dispersos en el ligero tono gris del relleno de foie.

El olor por vía directa, identificó notas suaves a carne

de ave asada, a foie y a fruta, siendo la salsa la causante del olor de intensidad media alta a vino de oporto ligeramente caramelizado que acompañaba a todo el plato.

La textura en boca describe una carne de características definidas, blanda, fina, poco fibrosa, tierna, siendo los piñones los que ofrecían durante la masticación en una textura ligeramente crujiente que se mezclaba en la boca con todos los componentes creando una estructura compleja con infinitos matices.

La carne del capón y el foie aportan un sabor

ligeramente ácido y salado que se ven exaltados con el sabor dulce de los orejones y la salsa.

Los aromas por vía retronasal eran principalmente suaves notas a carne de ave asada, notas a oporto y una pizca de pimienta que creaba una elevada persistencia en boca. Una vez que el producto fue deglutido podíamos describir el equilibrio obtenido entre todas las sensaciones percibidas y afirmar con rotundidad que el capón de Cascajares es un producto de elevada calidad sensorial.

Análisis Sensorial

Para evaluar de una manera reglada las sensaciones percibidas habitualmente durante el consumo de un alimento se emplea el análisis sensorial, disciplina científica que permite, medir, analizar e interpretar objetivamente las sensaciones percibidas por los sentidos de la vista, el olfato, el oído, el gusto y el tacto y permite pasar de meras opiniones individuales a obtener una información imparcial y repetitiva sobre las características del alimento.



1ª CATA DE ALIMENTOS DE PALENCIA

El pasado 30 de noviembre tuvo lugar en nuestras instalaciones la 1ª Cata de Alimentos de Palencia. Esta 1ª Cata es el preludeo de un ciclo de catas continuadas que se desarrollará durante 2010 y que se enmarca dentro de los actos de promoción que la Diputación de Palencia tiene programados para los Alimentos de Palencia.

Las catas contaron con la presencia de unas 150 personas pertenecientes al sector de la restauración, distribuidores, productores y consumidores en general que quisieron degustar las exquisiteces que se fabrican en nuestra provincia.

En esta primera ocasión fueron dos empresas de **Dueñas** las que mostraron sus magníficos productos:

CASCAJARES: Se pudo catar su capón relleno de foie, orejones de albaricoque y piñones, y se degustaron al final del acto, oreja de cochinillo con cerezas; carrillera de lechazo y patata de Palencia y pechuga de capón con crestas y pimientos de Torquemada. Cascajares es hoy un referente internacional en la elaboración de productos alimentarios creativos y de calidad listos para consumir. El éxito de los productos de Cascajares se ha traducido en un incremento de sus exportaciones que lo han llevado incluso hasta países como Canadá. Una empresa ligada al territorio, Dueñas y el Cerrato que ha sido galardonada con el último premio Alimentos de España 2008 a Alfonso Jiménez.



BODEGA REMIGIO SALAS: Dos siglos de actividad vitivinícola comercial ininterrumpida avalan a la única bodega palentina que se ha mantenido e incorporado a la elaboración de vinos rosados y tintos modernos y actuales bajo su marca Las Luceras. Pero el Museo Vivo del Vino del Cerrato, aúna tradición y modernidad en unas espectaculares instalaciones en las que se elaboran y crían sus vinos amparados en la D.O. Cigales. Se cataron Las Luceras Rosado 2008 y su tinto más premiado en concursos internacionales: Las Luceras Crianza 2006 (Tempranillo de Oro 2006, Medalla de Oro CINVE 2009, Medalla de Plata Muvina 2009 y Medalla de Bronce Mezquita 2009).

En esta primera cata tuvimos la visita de un invitado de excepción: D. Julio Vallés Rojo, Presidente de la Academia de Gastronomía de Valladolid y de la de Castilla y León, escritor gastronómico de éxito que obtuvo en 2008 el Premio Nacional de Gastronomía a la mejor publicación por el libro "Saberes y sabores del legado colombino. Gastronomía y Alimentación en España y América- Siglos XVI-XXI".

En 2009 volvió a recibir el mismo galardón con su nuevo libro "Cocina y Alimentación de los Siglos XVI y XVII", que además también ha sido premiado, como mejor publicación histórica, con el "Oscar" internacional de la literatura gastronómica, el Premio Gourmand. Por último señalar que diversas autoridades acudieron a éstas primeras Jornadas, que fueron inauguradas por el Presidente de la Diputación.

D. Enrique Martín, al que acompañaron en la bienvenida el Presidente del CETECE, D. Javier Labarga y el Rector de la Universidad de Valladolid, D. Evaristo Abril.

Anteproyecto de Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición

La situación actual exigía, desde hace tiempo, una actualización de la normativa básica estatal contenida en la Ley General de Sanidad de 1986. En los más de 20 años transcurridos desde su entrada en vigor, han evolucionado notablemente tanto los sistemas de producción, los conceptos de seguridad, de riesgo, o de nutrición, como las demandas de los ciudadanos.

Existía, por lo tanto, la necesidad de que estas cuestiones se regularan adecuadamente y en consonancia con los cambios técnicos, científicos, económicos y sociales que se están produciendo.

La nueva Ley, además permite que se cumplan las exigencias de la Unión Europea en la materia, y se consolida el papel de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), creada en 2001, como organismo coordinador de las políticas de seguridad alimentaria y nutrición con las comunidades autónomas.

El anteproyecto de la Ley, contempla varios objetivos:

- Unificar en una sola norma toda la legislación de alimentos y nutrición con el objetivo de reforzar la seguridad de los ciudadanos en materia alimentaria.
- Abordar de forma integral la seguridad alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumidor, para anticiparse a riesgos físicos, químicos y biológicos.
- Recoger los riesgos nutricionales y su incidencia en la salud, y tiene en consideración riesgos sociales, de integración o de discriminación, relacionados con la seguridad y la nutrición. La ley contiene medidas para luchar contra la obesidad. El anteproyecto contempla una serie de medidas especialmente dirigidas a la población infantil, como por ejemplo, limitar la cantidad de grasas saturadas en los alimentos, o bien fomentar de una manera más agresiva el consumo de una dieta saludable.

Reforzar la coordinación y la cooperación entre administraciones para el diseño de planes de control oficial integrados, coordinados y sistematizados



CETECE recibe la visita de empresas agroalimentarias canadienses.

El pasado mes de Octubre, diversos representantes de empresas del sector agroalimentario de la región se tuvieron un encuentro con empresas de Canadá para estrechar lazos con compañías de este país, en un intento de impulsar el desarrollo de proyectos conjuntos de I+D+i. Dentro de este encuentro organizado por ITACYL, las empresas Canadienses pudieron acercarse al CETECE, donde se les enseñaron las instalaciones de nuestro centro y donde pudimos comentar las líneas de investigación que se está llevando a cabo el Centro, en el ámbito agroalimentario.

La presencia de esta delegación en Canadá se encuadra en el marco de un convenio suscrito por el Itacyl, en representación de la Junta de Castilla y León, y el Ministerio de Agricultura y Agroalimentación de Canadá en el que acordaron el establecimiento de relaciones bilaterales de investigación e innovación durante los próximos cuatro años.



El laboratorio del CETECE supera la auditoría de seguimineto

El laboratorio del CETECE, acreditado desde febrero del año 2004 (número 403/LE789), ha superado con éxito la auditoría de seguimiento realizada por ENAC el pasado 19 de noviembre, lo que nos permite mantener vigente la acreditación según los criterios recogidos en la norma UNE-EN-ISO/IEC 17025.

El alcance de acreditación puede consultarse en www.enac.es.

NORMATIVA AUTONÓMICA

- ✦ **Fiestas laborales.** DECRETO 63/2009, de 24 de septiembre, por el que se establece el calendario de fiestas laborales en el ámbito de la Comunidad de Castilla y León para el año 2010
- ✦ **Comercio.** RESOLUCIÓN de 13 de julio de 2009, de la Dirección General de Relaciones Institucionales y Acción Exterior, por la que se ordena la publicación en el «Boletín Oficial de Castilla y León» del «Convenio de Colaboración para el desarrollo del Plan de Mejora de la Calidad en el Comercio celebrado entre el Ministerio de Industria, Turismo y Comercio y la Consejería de Economía y Empleo de la Junta de Castilla y León».
- ✦ **Subvenciones.** ORDEN EDU/1945/2009, de 6 de octubre, por la que se establecen las bases reguladoras para la concesión de subvenciones destinadas a financiar la realización de congresos, simposios y reuniones científicas, en el ámbito territorial de Castilla y León.
- ✦ **Ayudas.** ORDEN AYG/1963/2009, de 1 de octubre, por la que se convocan ayudas para la creación o adecuación de los servicios de asesoramiento a las explotaciones, año 2009.
- ✦ **Subvenciones.** ORDEN EDU/1952/2009, de 14 de octubre, por la que se convocan subvenciones destinadas a financiar la realización de congresos, simposios y reuniones científicas, en el ámbito territorial de Castilla y León durante el año 2010.
- ✦ **ADE.** RESOLUCIÓN de 28 de julio de 2009, del Presidente de la Agencia de Inversiones y Servicios de Castilla y León (ADE), por la que se modifica la Resolución de 31 de diciembre de 2008 que aprueba la convocatoria, así como las disposiciones que la regulan, para la concesión de Incentivos a la Inversión de Especial Interés.
- ✦ **Subvenciones.** ORDEN AYG/2093/2009, de 14 de octubre, por la que se modifica la 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.
- ✦ **Calendario días inhábiles.** ORDEN ADM/2117/2009, de 6 de noviembre, por la que se establece el calendario de días inhábiles a efectos del cómputo de plazos administrativos, que regirá durante el año 2010 en la Comunidad de Castilla y León.
- ✦ **Ayudas.** ORDEN AYG/2135/2009, de 10 de noviembre, por la que se modifica la Orden AYG/1505/2009, de 6 de julio, por la que se convoca la ayuda a la industria agraria y alimentaria para la diversificación de las comarcas de Castilla y León afectadas por la reestructuración de la industria azucarera.
- ✦ **Subvenciones.** RESOLUCIÓN de 28 de octubre de 2009, del Servicio Público de Empleo, por la que se modifica la Resolución de 6 de marzo de 2009, del Servicio Público de Empleo de Castilla y León, por la que se convocan subvenciones para el año 2009, cofinanciadas por el Fondo Social Europeo, para el fomento del empleo por cuenta ajena.
- ✦ **Piñas y piñones.** ORDEN AYG/1922/2009, de 30 de julio, por la que se modifica la Orden AYG/1815/2008, de 8 de octubre, por la que se regula el procedimiento de acreditación de la trazabilidad en el comercio de piñas y piñones dentro del ámbito de Castilla y León.
- ✦ **Subvenciones.** RESOLUCIÓN de 28 de octubre de 2009, del Servicio Público de Empleo, por la que se modifica la Resolución de 30 de abril de 2009 por la que se convocan subvenciones dirigidas a promover nuevas contrataciones por organización del tiempo de trabajo, calidad de origen animal, convocadas por Orden AYG/608/2008, de 11 de abril.

NORMATIVA ESTATAL

- ✦ **Ayudas.** Resolución de 10 de agosto de 2009, de la Secretaría de Estado de Medio Rural y Agua, por la que se convocan ayudas para programas de información y promoción de productos agrícolas en el mercado interior.
- ✦ **Subvenciones.** Orden ARM/2393/2009, de 7 de septiembre, por la que se convoca para el año 2009 la concesión de subvenciones a entidades asociativas representativas del sector agrario y alimentario por el desarrollo de actividades de colaboración y representación ante la Administración General de Estado.
- ✦ **Alimentación animal.** Orden PRE/2396/2009, de 8 de septiembre, por la que se modifica el anexo del Real Decreto 465/2003, de 25 de abril, sobre las sustancias indeseables en la alimentación animal.
- ✦ **Agua.** Corrección de errores de la Orden SAS/1915/2009, de 8 de julio, sobre sustancias para el tratamiento del agua destinada a la producción de agua de consumo humano.
- ✦ **Azúcar.** Orden ARM/2480/2009, de 10 de septiembre, de corrección de errores de la Orden ARM/2249/2009, de 29 de julio, por la que se asignan cuotas de azúcar e isoglucosa a las empresas productoras establecidas en España.
- ✦ **Leche.** Orden ARM/2581/2009, de 10 de septiembre, por la que se homologa el contrato-tipo de leche de vaca con destino a su transformación en leche y productos lácteos, periodo de tasa láctea 2009/2010.
- ✦ **Permiso paternidad.** Ley 9/2009, de 6 de octubre, de ampliación de la duración del permiso de paternidad en los casos de nacimiento, adopción o acogida.
- ✦ **Colorantes.** Real Decreto 1465/2009, de 18 de septiembre, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los colorantes utilizados en los productos alimenticios.
- ✦ **Aditivos alimentarios.** Real Decreto 1466/2009, de 18 de septiembre, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.
- ✦ **Complementos alimenticios.** Real Decreto 1487/2009, de 26 de septiembre, relativo a los complementos alimenticios.
- ✦ **Azúcares.** Real Decreto 1488/2009, de 26 de septiembre, por el que se modifica el Real Decreto 1052/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana.
- ✦ **Etiquetado.** Resolución de 10 de septiembre de 2009, de la Dirección General de Recursos Agrícolas y Ganaderos, por la que se aprueba la Guía del etiquetado facultativo de carne de cordero y cabrito.
- ✦ **Contaminación atmosférica.** Orden PRE/2827/2009, de 19 de octubre, por la que se modifican las cuantías de las asignaciones sectoriales establecidas en el Plan Nacional de Asignación de Derechos de Emisión de Gases de Efecto Invernadero, 2008-2012, aprobado por el Real Decreto 1370/2006, de 24 de noviembre.
- ✦ **Ayudas.** Resolución de 22 de octubre de 2009, de la Secretaría General de Industria, por la que se efectúa la convocatoria general de ayudas para actuaciones de reindustrialización en el año 2010.
- ✦ **Residuos.** Decreto Legislativo 1/2009, de 21 de julio, por el que se aprueba el Texto refundido de la Ley reguladora de los residuos.
- ✦ **Subvenciones.** Orden ARM/3033/2009, de 10 de noviembre, por la que se convoca para el año 2009 la concesión de subvenciones a entidades asociativas representativas del sector agrario y alimentario por el desarrollo de actividades específicas de especial interés para el sector agroalimentario español.
- ✦ **Reglamento.** Real Decreto 1668/2009, de 6 de noviembre, por el que se modifica el Reglamento de la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias, aprobado por el Real Decreto 705/1997, de 16 de mayo.
- ✦ **Etiquetado.** Real Decreto 1669/2009, de 6 de noviembre, por el que se modifica la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 930/1992, de 17 de julio.
- ✦ **Fiestas laborales.** Resolución de 12 de noviembre de 2009, de la Dirección General de Trabajo, por la que se publica la relación de fiestas laborales para el año 2010.

- A: Conformidad total con el requisito
- B: Conformidad casi total con el requisito
- C: cumplimiento de una pequeña parte del requisito
- D: incumplimiento del requisito
- Cuando los auditores determinaban que un requisito no era aplicable, indicaba:
 - o NA: No aplicable, con una breve justificación

En la reunión final el auditor jefe presentó sus conclusiones y describió los requisitos designados como B, C y D, Facilitó información sobre el proceso y los plazos estipulados para que INTERDUL PASTELERÍA ARTESANA pudiera enviarle el plan de acciones

correctivas 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 KO que impidiera su certificación, y el

grado de cumplimiento de los requisitos fue muy elevado, por lo que se superó con creces el 75% exigido para la certificación.

A continuación se muestra el Certificado obtenido por una de las Certificadoras más prestigiosas.



A la izquierda, certificado ISO 9001:2008 de la empresa INTERDUL PASTELERÍA ARTESANA, S.A.



PUBLICIDAD GRAFICOLOR

“CERTIFICACIÓN DE INTERDUL PASTELERÍA ARTESANA en IFS ver.5, y AUDITORÍA DE SEGUIMIENTO EN BASE A LA NORMA ISO 9001:2008”

Los días 23 y 24 de Junio de 2009, se llevaron a cabo las auditorías internas en base al Standard IFS ver 5 y a la norma ISO 9001:2008 en INTERDUL PASTELERÍA ARTESANA sita en Pardilla (Burgos).

Posteriormente, el 09 de Julio, tuvo lugar la auditoría de seguimiento en base a la norma ISO 9001:2008 para

las actividades de diseño, fabricación, envasado, distribución y comercialización de bollería industrial. Esta auditoría de seguimiento se realiza al menos una vez al año, para comprobar que el Sistema de Gestión de Calidad Certificado continúa cumpliendo los requisitos de la Norma de referencia ISO 9001:2008.

Como en años anteriores, INTERDUL PASTELERÍA ARTESANA ha mantenido su compromiso de mejora continua desde que le adquiriera el 27 de Julio de 2007 a través de su Certificación, plasmada día a día en la Mejora de la Calidad de sus productos, y anualmente a través del paso de la auditoría de seguimiento sin ninguna dificultad.



A la izquierda, certificado ISO 9001:2008 de la empresa INTERDUL PASTELERÍA ARTESANA, S.A.

Los días 13 y 14 de Julio de 2009, tuvo lugar la auditoría de Certificación en base al Standard IFS ver 5 durante un día y medio, tal y como marca la norma. Esta auditoría en base al standard IFS ver 5 constó de:

- una reunión inicial, a que asistieron Dirección, y la Responsable de Calidad. En ella se confirmó el alcance y fueron informados por los auditores sobre el proceso de la auditoría.
- se comenzó con la 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,

- una vez que los auditores se familiarizaron con parte de la documentación, se procedió a la inspección de las instalaciones de producción: para revisar la aplicación práctica de los sistemas, y para entrevistar al personal.

Junto con la Responsable de Calidad, el Responsable de Producción y el gerente, Se realizó una 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 en la que se aclararon dudas que le surgieron al auditor jefe.

- el auditor jefe una vez evaluada la documentación, instalaciones, registros y después de haber entrevistado al personal de la fábrica, preparó la evaluación final de las conclusiones para llevar a cabo la reunión final
- Reunión final: se realizó para exponer las conclusiones de la auditoría, a la que asistieron Dirección y la Responsable de Calidad de INTERDUL PASTELERÍA ARTESANA.

Durante la auditoría de certificación en IFS ver 5, los auditores anotaron el grado de cumplimiento de los requisitos a través de una letra: A,B,C,D, cuyo significado es:

CETECE PARTICIPA EN UN PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PARA DESARROLLAR SUPERFICIES CON PROPIEDADES BACTERICIDAS Y AUTOLIMPIABLES.

El pasado mes de octubre arrancó el proyecto FOTOCER, con el principal objetivo de Desarrollar superficies fotocatalíticas (es decir, que reaccionan a la luz ultravioleta del Sol), dotadas de propiedades bactericidas y autolimpiables, con un efecto duradero. El proyecto, con el título: "Desarrollo de superficies fotocatalíticas mediante técnicas fácilmente escalables a la industria." está impulsado por el Ministerio de Ciencia e Innovación y se prolongará desde ahora hasta 2011.

En la Reunión de inicio de FOTOCER, coordinada por ITC han estado presentes los investigadores e investigadoras pertenecientes a los cinco centros participantes en este proyecto.

Estos centros son la Asociación de Investigación de las Industrias del curtido y anexas (AIICA), El Centro Tecnológico de Cereales (CETECE), El Centro de Tecnologías Electroquímicas (CIDETEC), el Instituto de Cerámica y Vidrio (ICV) Perteneciente al CSIC (Consejo Superior de Investigaciones Científicas) y el Instituto de Tecnología de Materiales (ITM), Instituto Tecnológico Perteneciente a la Universidad Politécnica de Valencia.

Pretende FOTOCER disponer de métodos de obtención de recubrimientos fotocatalíticos alternativos a los que actualmente se utilizan, que den lugar a superficies con mejores propiedades mecánicas, más resistentes al desgaste que puedan transferirse a distintos sectores industriales para su implantación.

Así, las superficies resultantes, con la presencia de radiación ultravioleta necesaria para la activación del fotocatalizador, podrán actuar como bactericidas y fungicidas, destruyendo las bacterias y los hongos en contacto con ellas, además las superficies tendrán un efecto autolimpiable.



A la izquierda, el equipo investigador del Proyecto Fococer.

SYETE-FOOD

Bajo el acrónimo SYETE se desarrolla un proyecto de transferencia de tecnología, bajo el título SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN PARA UNA TRANSFERENCIA EFICAZ.

El proyecto está liderado por IRTA (Instituto de investigación de la Generalitat de Catalunya), como participante está FIAB (Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas) y como entidad colaboradora CETECE (Centro Tecnológico de Cereales).

Este proyecto se desarrollará en 24 meses, y los objetivos que se pretenden conseguir son:

- Confeccionar, proponer, poner en marcha y evaluar nuevos modelos de CONTROL y SEGUIMIENTO de la transferencia tecnológica en el sector agroalimentario en los ámbitos autonómico y nacional y en los diferentes subsectores y tipologías de empresas en particular.
- Instaurar herramientas y dinámicas de trabajo que promuevan la confianza entre las personas del ámbito privado y público, implicados en la transferencia de tecnología, con el fin de favorecer la FIDELIZACIÓN de las empresas desde tres puntos de vista:

- Incrementando el número de colaboraciones y contratos con los centros de investigación.
- Aumentando el valor añadido de los contratos y colaboraciones en común para ir escalando en la pirámide de servicios, buscando desarrollar más proyectos de I+D en relación con el total de servicios ofrecidos.
- Promoviendo relaciones más estables y duraderas con los actores del sector alimentario que estén en la órbita de los diferentes centros o institutos de investigación.

ENTREVISTA: XAVIER BARRIGA (MAESTRO PANADERO y GERENTE DE ATECPAN)

Descendiente de una familia de panaderos actualmente es conocido como uno de los mejores maestros panaderos de España.

Tras varios años en el obrador familiar, en 1994 comienza a trabajar en importantes empresas del sector y realiza largas estancias en otros países donde completa su formación técnica.

En 2002 publica su primer libro técnico titulado "Panadería artesana: tecnología y producción" con la editorial Montagué Editores y arranca uno de sus proyectos más importantes: Atecpán, empresa destinada al asesoramiento técnico en pan, de la que es Director y gerente.

En 2007 hace realidad su siguiente proyecto empresarial "Panadería Turris" ubicada en pleno centro de Barcelona y con un objetivo claro: ofrecer al cliente un pan sano, de calidad y con el sabor de siempre.



Vd. que ha conocido desde la infancia el mundo de la panadería ¿cómo y cuándo decide ser panadero?

No puedo recordar un momento concreto pero me doy cuenta de que quiero ser panadero cuando veo que realmente me gusta trabajar las masas, su tacto, su aroma, el saber qué es lo que pasa al transformar la masa en pan...

Uno de los objetivos de su panadería (Turris) es recuperar el pan artesano que se consumía antiguamente ¿Cuáles son las claves para conseguirlo?

En primer lugar, y aunque suene a tópico, hacer el pan con pasión y con ganas, dando los tiempos de fermentación necesarios, cuidar y mimar el proceso de panificación. Además, por supuesto, utilizar una masa madre natural, que inicié hace 8 años.

Consecuencia de su espíritu emprendedor, en su panadería elabora panes ecológicos ¿Qué es lo que la gente valora del pan ecológico?

La gente valora sobre todo que es un producto sin ningún tipo de conservante ni mejorante, sin levadura (sólo lleva masa madre) y elaborado a partir de harinas ecológicas. Además todos los cuatro panes ecológicos que elaboramos son integrales, por lo que el cliente valora también los beneficios para la salud por el aporte de fibras.

Consecuencia de su espíritu emprendedor, en su panadería elabora panes ecológicos ¿Qué es lo que la gente valora del pan ecológico?

La gente valora sobre todo que es un producto sin ningún tipo de conservante ni mejorante, sin levadura (sólo lleva masa madre) y elaborado a partir de harinas ecológicas. Además todos los cuatro panes ecológicos que elaboramos son integrales, por lo que el cliente valora también los beneficios para la salud por el aporte de fibras.

Pan ecológico, pan artesano, pan de espelta... ¿estamos ante la "panadería de autor"?

(Risas) No sé si ese calificativo se podría aplicar a la panadería pero sí que es cierto que intentamos hacer el pan bueno (blanco, con conservación, con sabor, miga húmeda, corteza crujiente...) pero mirando hacia delante, haciendo panes más variados y modernos, que encajen con los gustos actuales.

"Actualmente el consumo diario recomendado de pan está en 125-150 gramos".

Un dato preocupante para todas las personas y entidades relacionadas con el sector de panadería es que el consumo de pan sigue en descenso. Desde su punto de vista, ¿qué podemos hacer los diferentes agentes involucrados para intentar invertir esta tendencia?

El colectivo de médicos, dietistas y nutricionistas es uno de los más influyentes. Igual que hace unos años denostaron el pan suprimiéndolo de muchas dietas, actualmente no es así, sino que están recomendando de 125 a 150 g de pan en la alimentación de cualquier persona, lo cual es un gran paso.



Por otra parte, se está viendo una inquietud por los medios de comunicación, al hablar de las bondades del pan como alimento exento de grasas y azúcares.

Por último tenemos otro eslabón importantísimo que es el propio panadero, cuya función es dignificar el pan y la profesión del panadero: que merezca la pena comer el pan, que no sea un mero acompañamiento de las comidas si no que lo apreciamos como un alimento más. Debemos acabar con el tópico de que "el pan de ahora no vale nada y el pan de antes era buenísimo", ya que esto no siempre es cierto.

El pan ecológico, como producto innovador y destinado a un mercado muy definido, ¿se encuentra con un consumo al alza o sigue la tendencia de otros panes?

En mi opinión sigue la misma tendencia de otros panes. Aquí en España no está todavía implantada la cultura de lo ecológico y al consumidor le falta credibilidad ante este tipo de productos. Estamos todavía ante un colectivo muy minoritario y con un crecimiento lento.

A principios de noviembre se ha editado el libro blanco del pan en el que se resaltan las bondades del pan y la importancia de su consumo. Vd. también ha luchado por desmitificar aquello de que "el pan engorda", no es así?

Bueno, no podemos decir tajantemente que el pan no engorda, porque todos los alimentos engordan (ya sabemos que "lo único que realmente no engorda es lo que se queda en el plato") pero, coincido con los dietistas en que consumido de manera racional no es uno de los más calóricos.

Ahora que acaba de participar en un curso en el CETECE ¿Qué impresión se ha llevado de nuestro centro?

La impresión que me he llevado ha sido muy buena, sobre todo porque dispone de un obrador muy preparado en cuanto a superficie disponible y maquinaria o utillaje necesarios para impartir cómodamente formación de tipo práctico.

¿Qué contenidos específicos crees que podríamos abordar en próximos cursos?

Un tema concreto muy interesante y creo que demandado por muchos de los asistentes es la aplicación del frío en panadería (fermentación bloqueada, fermentación controlada...). Cualquiera de estos procesos constituye un paso adelante para que las nuevas generaciones encuentren este oficio atractivo.

La formación en estas técnicas y su aplicación en los obradores permiten dignificar el oficio de panadero y evitar que desaparezca la profesión. Así evitamos trabajar de noche y los domingos y festivos pudiendo compaginar mejor la vida laboral con la personal.

Tanto es así que la primera máquina que entró en Turris fue la de fermentación controlada. Esto me permite continuar con mi labor de formación y asesoramiento. Por eso me reitero en que un curso muy interesante podría ser un curso monotemático de tres días de fermentación controlada para conocer por completo esta técnica.

Por su experiencia como gerente de ATECPAN, ¿nos podría decir en qué ámbito demandan más asesoramiento las empresas de panadería?

Sin duda alguna el tema más solicitado es cómo mejorar la organización de la producción (aplicación de congelación, de fermentación controlada, mejora de la rentabilidad...).

Si quiere conocer un poco más sobre Xavier Barriga visite:

www.atecpan.com

www.turris.es

Muchas veces el primer contacto con la empresa surge para solucionar algún problema de proceso que les está ocurriendo de manera puntual (piezas que no greñan, panes que se hundan...). A partir de la visita a la empresa inmediatamente ves que la organización de esa producción puede mejorarse y ahí es donde actuamos.

Nosotros no asesoramos en materia de implantación de sistemas de calidad sino exclusivamente temas relacionados con la producción, que es en el ámbito en que verdaderamente estamos especializados.

Por último, ¿cómo ve el futuro de la Panadería?

Bueno, parece que empezamos a ver la luz al final del túnel gracias a las campañas del pan, al colectivo médico y a la labor de algunos panaderos que están luchando por recuperar la dignidad del pan. Si no es así, si un panadero llega a los 60 años y no hay gente joven que quiera continuar con el negocio la panadería artesanal irá desapareciendo y será sustituida por la panadería industrial.

Creo que estamos en el buen camino, luchando por recuperar el pan apetecible, que podamos elegir el más adecuado para cada plato... y en definitiva, el pan que nos deja un buen recuerdo al comerlo.

"La aplicación del frío en panadería puede ser uno de los temas más interesantes para abordar en próximos cursos".

