

Nuevas versiones de BRC e IFS

Entrevista: Juan Miguel Martínez Gabaldón
Director General de Gullón



CETECE continúa participando en
diversas acciones de promoción de
alimentos llevadas a cabo
por Diputación de Palencia



Finalizado el proyecto Syete Food
presentamos los resultados obtenidos

NUEVOS CLIENTES

Mataderos Paredños - Paredes De Nava - Palencia
Matadero

Global Nature-Fuentes De Nava - Palencia
Selección Y Envasado De Leguminosas

Horno el Fondón de Tobalina - Quintanamartín
Galindez, Burgos. *Panadería-Pastelería*

Cervezas Vacceum-Venta De Baños - Palencia
Fabricación de Cerveza

Mayjocana-San Andrés Del Rabanedo - León
Pastelería

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:

Raquel González de la Puente
Ana Rosa García Benito
Eva Mª de la Gala Antolín
Eva Mª Velasco Pascual
José Ramón Bahillo Villa
Asunción Alonso Gaité
Elena Rubio Ibáñez

Impresión:

Graficolor - Palencia S.L.



EL CETECE PARTICIPA EN LA JORNADA “COLABORACIÓN ENTRE EMPRESAS Y CENTROS TECNOLÓGICOS”

El CETECE participó en la Jornada de sensibilización dentro del programa feria del conocimiento “Colaboración entre empresas y centros tecnológicos” organizada por la Cámara de Comercio de Palencia en el día 25 de Octubre.

Uno de los objetivos fundamentales de la jornada era favorecer la relación pymes-centros de conocimiento para obtener el máximo beneficio y lograr una relación más fluida entre ambas partes.

Con este fin el CETECE expuso aquellas líneas de trabajo que se realizan habitualmente de en el centro de manera conjunta con empresas y que favorecen la competitividad de las mismas, especialmente de las pequeñas y medianas empresas: desarrollo de nuevos productos, mejora de productos ya existentes, diseño de alimentos funcionales, desarrollo de productos para colectividades especiales, asesoramiento técnico, ...

En la presente jornada también participaron otros centros como ITAGRA, el Centro Tecnológico de Cereales de Castilla y León (CETECE), el Instituto Tecnológico de Castilla y León (ITCL) y el Centro para el Desarrollo de las Telecomunicaciones de Castilla y León (CEDETEL).

Durante las exposiciones de los centros y tras la finalización de las mismas las empresas participaron de manera activa planteando sus dudas e inquietudes sobre los temas tratados.

Presentación de resultados del proyecto SYETE FOOD

El 3 de Noviembre tuvo lugar en las Instalaciones del Colegio de Agrónomos de Barcelona una Jornada para exponer los resultados del proyecto nacional SYETE FOOD, financiado por el MICINN, y el proyecto Europeo Knowledge to Innovation (K2I), esta jornada pretendió exponer y debatir en torno a las barreras y dificultades que envuelven el proceso de transferencia, así como también sobre las experiencias de éxito, a partir de las cuales se pueden derivar importantes propuestas y herramientas para mejorar en este ámbito.

Al acto asistieron representantes de diferentes sectores, empresarios, consultores, universidad y centros tecnológicos, así como representantes de ambos proyectos IRTA, FIAB, AINIA y CETECE.



Representante del Cetece durante la exposición de los resultados del proyecto Syete Food

CIRCUITO DE INTERCOMPARACIÓN DE ALVEÓGRAFOS.

Desde octubre de 2006, CETECE participa activamente en la organización de un Circuito de Intercomparación de Alveógrafos. Su objetivo se centra en la reducción de diferencias entre los resultados de los participantes, con el fin de aumentar la confianza y credibilidad de sus resultados. Para conseguir tal fin, se consideró oportuno redactar y distribuir a los participantes, un Procedimiento Normalizado de Trabajo donde se describe exhaustivamente los pasos a seguir en la realización del ensayo alveográfico: “Determinación de las propiedades reológicas en harinas por medio del alveógrafo”.

Además este circuito presenta una importante diferencia con el resto: el protocolo de actuación se diseñó para conocer la variabilidad entre todos los participantes (que es lo que normalmente estudian los intercomparativos), y la variabilidad existente dentro de cada laboratorio. Para ello, cada laboratorio recibe, en cada edición, tres muestras de harina sobre las que debe realizar el análisis de humedad y ensayo alveográfico. Actualmente también se incluye la determinación de proteína de una de las muestras.

A partir de los resultados enviados por los participantes, el IIAA de la Universidad de Santiago de Compostela realiza el oportuno análisis estadístico y elabora un informe final que incluye el valor de referencia y las tolerancias admisibles para cada uno de los parámetros, así como un gráfico por participante donde se puede observar la evolución de sus resultados en base al valor de z-score obtenido en cada edición.

Actualmente se celebran 3 ediciones anuales, que cuentan con una media de 35 participantes.

Si desea participar o recibir más información, puede ponerse en contacto con el Laboratorio de CETECE.

BREAD4PLA

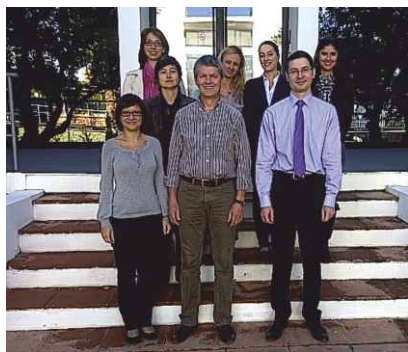
Este es el acrónimo del proyecto Europeo que ha iniciado CETECE junto con otros tres centros de investigación, con los que ha formado un consorcio para la ejecución del mismo.

El consorcio de este proyecto está integrado por CETECE, AIMPLAS, Instituto Tecnológico del Plástico (España), ATB- Leibniz-Institut für Agrartechnik (Instituto de Agricultura, Alemania) y Biocomposites Centre, Universidad de Bangor, (Inglaterra). Además, la investigación cuenta con el apoyo de algunas empresas como Panrico, Grupo Siro, que suministrarán los residuos del pan para su tratamiento y obtención de PLA y la posterior validación de los nuevos envases; o de institutos de investigación como los alemanes DKI o Fraunhofer, entre otros, que promocionarán el proyecto en el ámbito del I+D+i europeo.

La investigación está financiada por el programa de la Unión Europea LIFE+.

BREAD4PLA es un proyecto europeo de tratamiento y valorización de residuos, que tiene como objetivo obtener un film termoplástico 100% biodegradable de PLA a partir de residuos de la industria del pan y que contenga al menos un 95% de fuentes renovables.

De esta manera, para producir PLA se pretende también sustituir como materia prima los alimentos de consumo humano por productos de desecho, reduciendo así los problemas relacionados con las fluctuaciones en los precios de los alimentos.



Además, a través de este proyecto se busca contribuir a la sostenibilidad medioambiental gracias al empleo de residuos de materiales procedentes de fuentes renovables en vez de materiales procedentes de recursos fósiles como el petróleo.

Miembros del grupo de trabajo BREAD4PLA, en la primera reunión de trabajo celebrada en AIMPLAS (Valencia) el pasado 25 de octubre.

Visita Emprendedores Andaluces.



Andalucía Emprende, Fundación Pública Andaluza dentro de sus actividades de promoción y difusión, gestionó una Visita Emprendedora en Grupo a Castilla y León, la semana del 17 al 22 de Octubre, durante la cual visitaron el CETECE, como centro tecnológico colaborador para este proyecto, así como otras empresas y entidades, y la Feria Expobionergía 2011.

Durante esta visita un grupo formado por seis personas, cuatro emprendedores/as, y un técnico de Andalucía Emprende estuvieron en el CETECE conociendo las instalaciones y los servicios que ofrece a las empresas alimentarias. Como clausura de la visita realizaron una cata dirigida de galletas dietéticas.

I SIMPOSIUM INTERNACIONAL P.A.C.E.: SOLUCIONES EMERGENTE PARA LA CELIAQUÍA



Convencidos de que la Ciencia, en general, y la Química, en particular, pueden ofrecer una mejora significativa para los afectados de celiaquía, el Colegio y la Asociación de Químicos de Madrid junto con la Fundación Ramón Areces han organizado el "I Simposio Internacional: Soluciones Emergentes para la Celiaquía" que tuvo lugar los días 29 y 30 de Noviembre de 2011.

Este Simposium ha sido parte de las actividades que se llevan a cabo en el PROYECTO DE AYUDA A LOS CELÍACOS ESPAÑOLES (PACE).

Se abordó la problemática desde las diferentes áreas implicadas tales como salud pública, diagnóstico precoz, tratamientos clínicos, detección analítica del gluten en los alimentos, fabricación de alimentos sin gluten, la logística de la distribución y la atención permanente a la infancia en la etapa escolar.

CETECE participó con una ponencia sobre los alimentos sin gluten bajo el título; "GAMA DE PRODUCTOS SIN GLUTEN".

La ponencia impartida por Eva de la Gala, adjunta Dirección del CETECE, se expuso en una clasificación de los principales cereales sin gluten y con gluten, diferenciando aquellos que son panificables y cuales no lo son y por qué.

Se continuó con una clasificación de los productos alimenticios en: productos que de forma habitual llevan gluten (todos aquellos que se elaboran a partir de cereales que contienen gluten p.ej: productos de panadería-pastelería), productos que pueden tener gluten (aquellos que en su elaboración utilizan harinas o féculas como espesantes, p.ej: salsas), productos que podrían contener gluten (aquellos en los que se utilizan ingredientes que contienen gluten principalmente como excipiente, p.ej: levadura química) y productos en los que no aparece gluten (alimentos frescos sin procesar o alimentos procesados en los que se elimina el gluten).

Finalmente se explicaron los principales proyectos y líneas de investigación del CETECE relacionados con el desarrollo de productos sin gluten



La empresa palentina "Morcilla de Villada Demetrio Ramos" consigue dos relevantes premios en este trimestre.

La familia Ramos está de enhorabuena al obtener la Medalla de Bronce en los premios que otorga la Cámara de Comercio, en base a la promoción del empleo, el volumen de negocio, las inversiones realizadas, la adaptación a las necesidades del mercado o la difusión del nombre de Palencia en el exterior llevadas a cabo por la empresa. Los innovadores productos desarrollados por la empresa, como son la crema de morcilla de Villada, la morcilla ecuménica, elaborada sin sangre y la crema de morcilla 'light' le han hecho merecedor de este galardón.

Posteriormente, el pasado 13 de noviembre, ha sido galardonada con la Medalla de Oro como una de las once mejores morcillas de España. Otra empresa palentina, Morcillas de Fuenteandrino, se ha alzado con el mismo galardón. En el marco de la XIII edición del congreso Lo mejor de la Gastronomía, los responsables de ambas empresas recogieron su merecido premio y participaron en una degustación de sus productos.

Desde el CETECE queremos transmitir nuestra felicitación a los premiados y animarles a continuar en la línea de la innovación y el desarrollo de nuevos productos de calidad.



David Ramos (tercero por la derecha), y Roberto Román (detrás), de las empresas Demetrio Ramos de Villada y Morcillas de Fuenteandrino, respectivamente, posaron con las medallas de oro

NORMATIVA NACIONAL

Impuesto sobre sociedades. Deducciones. Orden CIN/2212/2011, de 29 de julio, por la que se exige en determinados casos de la presentación del informe técnico en la emisión de los informes motivados previstos en el Real Decreto 1432/2003, de 21 de noviembre, y se actualiza el formato para solicitar los mismos. BOE de 5 de agosto.

Alimentos de España. Orden ARM/2500/2011, de 13 de septiembre, por la que se modifica la Orden ARM/1915/2008, de 25 de junio, por la que se establecen las bases reguladoras de los Premios Alimentos de España.

Cereales. Reglamento técnico de control y certificación. Orden ARM/2552/2011, de 21 de septiembre, de corrección de errores de la Orden ARM/3368/2010, de 27 de diciembre, por la que se aprueba el Reglamento técnico de control y certificación de semillas de cereales.

Maíz. Reglamento técnico de control y certificación. Orden ARM/2553/2011, de 21 de septiembre, de corrección de errores de la Orden ARM/3369/2010, de 27 de diciembre, por la que se aprueba el Reglamento técnico de control y certificación de semillas de maíz.

Plantas forrajeras. Reglamento técnico de control y certificación. Orden ARM/2554/2011, de 21 de septiembre, de corrección de errores de la Orden ARM/3370/2010, de 27 de diciembre, por la que se aprueba el Reglamento técnico de control y certificación de semillas de plantas forrajeras.

Plantas oleaginosas. Reglamento técnico de control y certificación. Orden ARM/2555/2011, de 21 de septiembre, de corrección de errores de la Orden ARM/3371/2010, de 27 de diciembre, por la que se aprueba el Reglamento técnico de control y certificación de semillas de plantas oleaginosas.

Sorgo. Reglamento técnico de control y certificación. Orden ARM/2557/2011, de 21 de septiembre, de corrección de errores de la Orden ARM/3374/2010, de 27 de diciembre, por la que se aprueba el Reglamento técnico de control y certificación de semillas de sorgo.

Subvenciones. Orden ARM/2567/2011, de 16 de septiembre, por la que se convocan, para el año 2011, subvenciones a titulares de explotaciones agrarias, que faciliten datos estadísticos y contables.

Premios. Orden CIN/2570/2011, de 23 de septiembre, por la que se establecen las bases reguladoras de la concesión de los Premios Nacionales de Innovación y de Diseño

Normalización. Resolución de 5 de septiembre de 2011, de la Dirección General de Industria, por la que se publica la relación de normas europeas ratificadas durante el mes de julio de 2011 como normas españolas.

Normalización. Resolución de 5 de septiembre de 2011, de la Dirección General de Industria, por la que se publica la relación de normas UNE anuladas durante el mes de julio de 2011.

Normalización. Resolución de 5 de septiembre de 2011, de la Dirección General de Industria, por la que se publica la relación de normas UNE aprobadas por AENOR durante el mes de julio de 2011.

Organizaciones de productores de frutas y hortalizas. Real Decreto 1337/2011, de 3 de octubre, por el que se regulan los fondos y programas operativos de las organizaciones de productores de frutas y hortalizas.

Subvenciones. Orden ARM/2669/2011, de 29 de septiembre, por la que se modifica la Orden APA/920/2008, de 25 de marzo, por la que se establecen las bases reguladoras de las subvenciones para el desarrollo de nuevos mercados y campañas de promoción de productos de la pesca y de la acuicultura.

Subvenciones. Resolución de 6 de octubre de 2011, del Servicio Público de Empleo Estatal, por la que se aprueba la convocatoria para la concesión, con cargo al ejercicio presupuestario de 2011, de subvenciones públicas para la ejecución de un programa específico de ámbito estatal de cualificación y mejora de la empleabilidad de jóvenes menores de treinta años.

Productos alimenticios. Real Decreto 1338/2011, de 3 de octubre, por el que se establecen distintas medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas. Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.

Premios. Resolución de 10 de octubre de 2011, de la Secretaría de Estado de Medio Rural y Agua, por la que se publica la convocatoria de los Premios Alimentos de España en su XXIV edición, correspondientes al año 2011.

Seguridad Social. Real Decreto 1493/2011, de 24 de octubre, por el que se regulan los términos y las condiciones de inclusión en el Régimen General de la Seguridad Social de las personas que participen en programas de formación, en desarrollo de lo previsto en la disposición adicional tercera de la Ley 27/2011, de 1 de agosto, sobre actualización, adecuación y modernización del sistema de la Seguridad Social.

Trabajadores autónomos. Real Decreto 1541/2011, de 31 de octubre, por el que se desarrolla la Ley 32/2010, de 5 de agosto, por la que se establece un sistema específico de protección por cese de actividad de los trabajadores autónomos.

Productos vitivinícolas. Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas.

Normas técnico-sanitarias. Real Decreto 1631/2011, de 14 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 891/2006, de 21 de julio, por el que se aprueban las normas técnico-sanitarias aplicables a los objetos de cerámica para uso alimentario.

Reglamentaciones técnico-sanitarias. Real Decreto 1634/2011, de 14 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 1424/1983, de 27 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la sal y salmueras comestibles.

Ayudas. Orden ITC/3227/2011, de 18 de noviembre, por la que se establecen las bases reguladoras de la concesión de ayudas para proyectos y actuaciones en el ámbito de las tecnologías de la información y las comunicaciones y la sociedad de la información en el marco de la estrategia del plan Avanza2.

Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas e Impuesto sobre el Valor Añadido. Orden EHA/3257/2011, de 21 de noviembre, por la que se desarrollan para el año 2012 el método de estimación objetiva del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas y el régimen especial simplificado del Impuesto sobre el Valor Añadido.

Sector lácteo. Real Decreto 1600/2011, de 4 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche, y el Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo.

NORMATIVA AUTONÓMICAS

Subvenciones: ORDEN EYE/968/2011, de 18 de julio, que modifica la Orden EYE/391/2010, de 23 de marzo, por la que se aprueban las Bases Reguladoras de las Subvenciones que establezca y convoque en concurrencia no competitiva la Agencia de Inversiones y Servicios de Castilla y León, dentro de los Programas de Creación de empresas, Inversiones, I+D+i y Competitividad, cofinanciadas por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional.

Control de productos: ORDEN AYG/1061/2011, 30 de junio, por la que se regula la autorización de Organismos de Control de Productos Agroalimentarios y su inscripción en el Registro, para poder actuar en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

Préstamos: ACUERDO de 7 de septiembre de 2011, del Consejo del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, por el que se modifica la convocatoria

para la concesión de préstamos a la industria alimentaria de Castilla y León en el ejercicio presupuestario 2011 aprobada por Acuerdo del Consejo del Instituto Tecnológico Agrario de fecha 15 de junio de 2011.

Subvenciones: ORDEN EYE/1316/2011, de 28 de septiembre, por la que se modifica la Orden EYE/1790/2010, de 22 de diciembre, por la que se convocan subvenciones públicas destinadas a la financiación de los costes salariales de los trabajadores en situación o riesgo de exclusión social en las empresas de inserción para el año 2011. (Código de Registro de Ayudas. EYE 008) («B.O.C. y L.» n.º 250 de 29 de diciembre de 2010).

Proyecto de investigación para el desarrollo de superficies con propiedades bactericidas y autolimpiables. FOTOCER

En Octubre de 2009 se inició el proyecto de investigación FOTOCER, cuyo objetivo principal es la obtención de superficies con recubrimientos fotocatalíticos, que aporten propiedades bactericidas y autolimpiables.



El proyecto está impulsado por el Ministerio de Ciencia e Innovación, y en su desarrollo participan:

- cuatro centros tecnológicos:
 - ITC (Instituto de Tecnología de la Cerámica), ubicado en Castellón, que además actúa como coordinador del proyecto
 - AIICA (Asociación de Investigación de las Industrias del curtido y Anexas) ubicado en Terrasa (Barcelona)
 - CIDETEC (Centro de Tecnologías Electroquímicas) ubicado en San Sebastián
 - CETECE (Centro Tecnológico de Cereales) ubicado en Palencia
- y dos centros públicos de I+D+i:
 - ICV (Instituto de cerámica y vidrio) que pertenece al CSIC (Centro Superior de Investigaciones Científicas), ubicado en Madrid.
 - ITM (Instituto de tecnología de Materiales) que pertenece a la Universidad Politécnica de Valencia, ubicado en Valencia.



Actualmente ya se han desarrollado los recubrimientos fotocatalíticos (basados en TiO_2) y han sido proyectados sobre superficies cerámicas y metálicas.

Así entramos en la fase final del proyecto, donde se pretende comprobar la aplicación final de las superficies con los recubrimientos desarrollados.

La radiación ultravioleta activa el recubrimiento fotocatalítico, aportando a las superficies propiedades bactericidas, fungicidas, oxidantes e hidrófilas.

Los demostradores seleccionados para comprobar las aplicaciones finales han sido:

- Reactor para la depuración de aguas
- Reactor para la eliminación de Legionella
- Superficies de trabajo con efecto bactericida y fungicida, orientadas a su empleo en la industria alimentaria.

En próximos boletines informaremos sobre los resultados finales

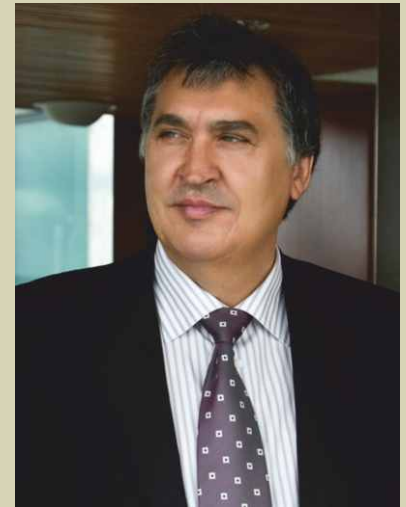
Juan Miguel Martínez Gabaldón

Director General de Gullón

Juan Miguel Martínez Gabaldón nació hace 57 en la localidad conquense de Pozoamargo. Cursó en Tarragona la Maestría Industrial de Máquinas y Herramientas, después se licenció como Ingeniero Técnico Químico en la Universidad de Tarragona y finalmente obtuvo el título de Ingeniero Industrial Superior por la Escuela de Ingenieros de Barcelona.

Arrancó su carrera profesional a finales de los 70 como Jefe de Fabricación de la multinacional americana Tensia Surf. De allí pasó a Derivados del Etilo, en Almería, empresa holandesa en la que desempeñó la tarea de Jefe de Producción. Y antes de incorporarse a Galletas Gullón, conoció el sector galletero trabajando para Loste-Balhsen, empresa alemana de la que fue Director de Producción.

Ya en el año 85, Martínez Gabaldón se incorpora a Galletas Gullón como Director de Producción. Dos años después es nombrado Director General, puesto que ocupa en la actualidad. Durante sus casi 25 años como primer ejecutivo de la compañía, Galletas Gullón ha experimentado un increíble crecimiento pasando de ser una pequeña fábrica galletera de 5000 m2 en el centro de Aguilar de Campoo, a una de las principales compañías del sector, con la planta industrial más grande de Europa y la mejor automatizada.



Lo primero de todo, transmitirle nuestra más sincera enhorabuena por el reciente premio que ha recibido Galletas Gullón a la “Empresa Innovadora” por sus continuadas innovaciones en productos, procesos y sistemas de gestión. En este sentido, ¿cuál es la clave para seguir siendo una empresa puntera en este ámbito?

Muchas gracias por la felicitación. Estamos francamente contentos con la distinción de la revista Castilla y León Económica y Foro Burgos, un reconocimiento a Gullón y a su esfuerzo por seguir creciendo como una empresa vanguardista basada en la innovación. Somos conscientes de que esto pasa por generar la capacidad productiva necesaria para cubrir la demanda de nuestros clientes fabricando productos de alto valor añadido a través de la investigación de nuevos productos. Esto es posible gracias a que, cada año, se reinvierten el 100% de los beneficios que genera la compañía y se destina más de un 2% a la I+D, y que incluye trabajos y convenios con Universidades y Centros Tecnológicos de nuestra Comunidad, pero la clave última para que esto se siga haciendo es el convencimiento absoluto de la Dirección de la empresa de que la innovación es el camino más rentable para que nuestros productos sigan estando en los lineales de los supermercados.

El año pasado recibieron también el Premio Alimentos de España por su labor en innovación desarrollo e investigación. Al margen de los reconocimientos o galardones, los esfuerzos en innovación tienen su recompensa a nivel de empresa, ventas...?

La empresa sólo puede potenciar políticas rentables en el tiempo, siendo la “diferenciación” una de ellas.

La innovación es la clave para diferenciarse del resto de fabricantes de galletas, y esto es lo que hace que se nos reconozca en el mercado por lo que hacemos. Gullón es en la actualidad líder del mercado en galletas saludables, con un abanico de productos muy amplio con el que somos capaces de ofrecer a nuestros consumidores galletas de todo tipo: sin azúcares añadidos, sin gluten, sin lactosa, bajas en grasa, con fibra, enriquecidas en calcio, etc., y nuestro esfuerzo se ve recompensado sobremanera con el agradecimiento de nuestros consumidores, que, en muchos casos, han encontrado en Gullón una marca que les ofrece lo que estaban demandando y con la selección de nuestros productos incrementan nuestras ventas

Además de mantener un compromiso con la estrategia NAOS, Gullón es entidad Colaboradora de la Fundación española del Corazón y de la Sociedad

Española de Diabetes ¿por qué ha elegido Galletas Gullón esta tendencia, frente a otras políticas?

Porque creemos totalmente en la necesidad de que los consumidores asocien una alimentación saludable con la manera más práctica de prevenir muchas enfermedades cardiovasculares, o relacionadas con la obesidad

La 'María integral de Gullón' fue la primera galleta saludable que se lanzó al mercado hace más de 25 años. Con ella nació el segmento de galleta salud, hasta entonces inexistente en nuestro país. Esa es la filosofía que nos ha guiado desde entonces. En Gullón siempre hemos tenido muy claro que nuestra aportación al mercado pasa por ofrecer al consumidor galletas ricas y con todo el sabor, pero a la vez lo saludables, utilizando para ello los ingredientes adecuados. Colaboramos estrechamente con la Fundación Española del Corazón y con la Sociedad Española de Diabetes fabricando productos bajos en sal, como la Ligera o Diet Fibra, y sin azúcares añadidos, como la gama Diet Nature.

En esta misma línea, Galletas Gullón acaba de suscribir un acuerdo comercial con el grupo Sodexo, para suministrar sus productos a hospitales, colegios y residencias en varios puntos de España. ¿Cómo surgió esta idea?

Estamos muy contentos con el acuerdo alcanzado con la multinacional francesa, Sodexo, y con la posibilidad de hacer llegar nuestras galletas a más de 350 hospitales, colegios y residencias. Sodexo está comprometido con los productores locales, el medioambiente, la salud, la nutrición y el bienestar, entre otros, y Gullón se alinea con estos objetivos para favorecer una dieta saludable y nutricionalmente equilibrada, para lo que Gullón producirá las referencias 'Ligera, María' para dichos hospitales. La idea ha surgido por la imagen saludable de nuestra marca que ha propiciado el interés de Sodexo y facilitado el acuerdo.

¿Podría contemplarse dentro de ese acuerdo la realización de campañas informativas, charlas o talleres en esos centros para concienciar al consumidor de la importancia de una nutrición saludable y darle a conocer los beneficios de esos productos?

En Gullón estamos seguros de que una buena alimentación es importante y que debemos favorecer que la gente esté informada de los beneficios de alimentarse de forma equilibrada y de practicar ejercicio. Por eso llevamos unos años destinando recursos a informar y formar a todos los niveles, a través de los colegios, en Congresos, con conferencias o, incluso, mediante cursos online de formación en 'nutrición para enfermería' o en 'nutrición infantil' para enfermería y auxiliares de enfermería. No hemos previsto en el contrato con Sodexo estas actuaciones porque creemos que las vías anteriores son más adecuadas.

Siguiendo esta tendencia de producción de galletas saludables podremos tener en el mercado una línea de productos sin gluten gracias a la nueva planta Gullón III, ¿cómo se encuentra este proyecto?

La línea de productos sin gluten de Gullón ya existe en el mercado desde hace varios

años y se fabrica en las instalaciones de Gullón.

Nuestra nueva fábrica VIDA es un proyecto nuevo y apasionante, que esperamos que en 2012 comience su actividad. Allí continuaremos con la fabricación de productos elaborados a base de cereal, que esperamos tengan gran aceptación en el mercado, y también nuevos productos sin gluten.

La ejecución de esta nueva planta y del almacén inteligente van a tener una positiva repercusión económica y social para la villa de Aguilar de Campoo y otros municipios de la zona, más aún teniendo en cuenta que la revalorización de la comarca es otra de sus prioridades, no es así?

SÍ, en efecto, para la Presidenta siempre ha sido de vital importancia generar empleo y riqueza en Aguilar de Campoo y en todo el entorno. Gullón cuenta ya con más de 800 personas volcadas en este proyecto, que viven la empresa y hacen que Gullón esté hoy donde está. Es muy positivo, y más con la recesión económica que estamos sufriendo el dar noticias tan positivas como es la creación de una nueva empresa y de nuevos puestos de trabajo. En menos de 10 años Gullón se ha duplicado, no sólo en facturación, sino en número de trabajadores y esto ha sido la tabla de salvación para muchas personas que venían de sectores que han salido muy perjudicados de esta crisis.

Naturalmente, la puesta en marcha de una nueva planta, refuerza el papel de Galletas Gullón como motor económico del norte de Palencia.

En relación con personal que trabaja en sus plantas, ¿encuentran en Galletas Gullón una empresa "Familiarmente Responsable"?

Estamos trabajando para que así sea. Nuestra prioridad son las personas que componen Gullón y que las condiciones laborales sean óptimas para que todos se sientan bien en sus puestos de trabajo. Somos conscientes de que la empresa no puede funcionar sin su activo más importante, sus trabajadores.

De hecho creo que en la práctica somos ya una empresa familiarmente responsable,

pero no tenemos todavía la puridad de la certificación como empresa 'socialmente responsable' y que esperamos conseguir próximamente.

Por último, tras varias colaboraciones con el CETECE en diversos ámbitos, especialmente en materia de análisis sensorial, ¿cuál es su opinión de nuestro centro?

Estamos trabajando para que así sea. Nuestra prioridad son las personas que componen Gullón y que las condiciones laborales sean óptimas para que todos se sientan bien en sus puestos de trabajo. Somos conscientes de que la empresa no puede funcionar sin su activo más importante, sus trabajadores.

De hecho creo que en la práctica somos ya una empresa familiarmente responsable, pero no tenemos todavía la puridad de la certificación como empresa 'socialmente responsable' y que esperamos conseguir próximamente.

Por último, tras varias colaboraciones con el CETECE en diversos ámbitos, especialmente en materia de análisis sensorial, ¿cuál es su opinión de nuestro centro?

Desde siempre, la relación con CETECE ha sido muy buena. Para nosotros ha sido una suerte poder contar con un Centro Tecnológico en Palencia con un portfolio de servicios tan amplio. Por ello hemos trabajado activamente con CETECE en la contratación de diferentes servicios.

Pero más que nuestras relaciones que se irán potenciando día a día lo importante de CETECE es su existencia y su aportación fundamental como herramienta para el desarrollo del tejido industrial de nuestra comunidad.

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

El día 13 de julio de 2011 se realizó la auditoría de **INTERDUL** en base al estándar IFS ver 5, y finalizó el 14 de julio de 2011. El alcance abarca la elaboración de productos de bollería: masas hojaldradas (croissants).

Durante el tiempo que duró la auditoría, se revisaron todos y cada uno de los requisitos del estándar de Calidad y Seguridad Alimentaria.

En caso de IFS, se superó con creces el 75% exigido para la certificación, llegando a un porcentaje de cumplimiento de los requisitos muy alto, tal y como se señala en el certificado.

Así mismo, se realizó la auditoría en base a la norma ISO 9001:2008, renovando el certificado. Durante la auditoría, se comprobó que el Sistema de Gestión de Calidad implantado en la empresa continúa cumpliendo los requisitos de la Norma de Referencia UNE-EN ISO 9001:2008.

Como en años anteriores, **INTERDUL** mantiene su compromiso de mejora continua desde que obtuviera su Certificación, plasmada día a día en la Mejora de la Calidad de sus productos, y anualmente a través del paso de las auditorías.



“NUEVAS VERSIONES DE BRC V.6 E IFS V.6”

Principales cambios en la versión IFS 6:

- Se llevará a cabo un **sistema de puntuación ligeramente revisado** para identificar mejor a las empresas que implementan las mejores prácticas,
- Se han creado **Reglas claras para determinar la duración de la auditoría**, que proporcionará la duración mínima de auditoría obligatoria que deberán aplicar todos los organismos de certificación,
- Programa de Integridad IFS**, que fue creado en 2010 para monitorear el desempeño de los organismos de certificación y de los auditores, y el cual se describirá en el nuevo protocolo de auditoría.
- Como IFS Food no es sólo un Sistema de Seguridad Alimentaria, sino también un Estándar de Calidad, en la versión 6 se incluyen **más requisitos de calidad** (por ejemplo, análisis nutricionales, más requisitos de control de peso, más requisitos de calidad / cantidad de la información proporcionada en el etiquetado, etc).
- A fin de cumplir con la versión 6 de la Guía GFSI, serán introducidos en el Check-list de auditoría de IFS los requisitos de defensa de los alimentos. Se desarrollarán también directrices exhaustivas con el fin de ayudar a las empresas a poner en práctica esos requisitos, en base a la evaluación del riesgo y - sobre todo - en la legislación del país de destino.
- Los Auditores IFS serán aprobados para los productos y los **alcances tecnológicos**. Recientemente se han introducido alcances de tecnología para mejorar la experiencia de los auditores aún más en productos y procesos.

Se tiene previsto que la versión 6 de sea publicada a principios de 2012, siendo obligatoria su implantación a los 6 meses de su publicación.

Principales cambios en la versión BRC 6:

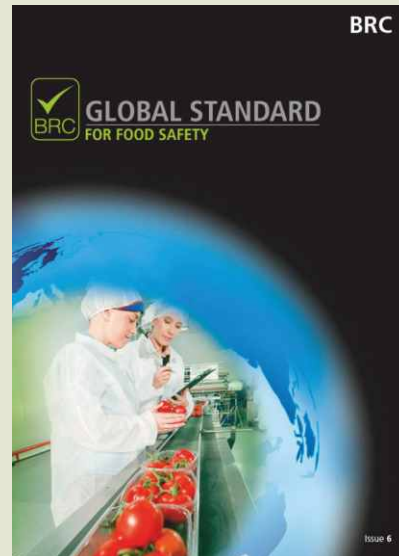
La Versión 6 de la Norma Mundial BRC de Seguridad Alimentaria, ha sido ampliamente revisada en consulta con los altos representantes de los principales distribuidores y empresas alimentarias, asegurando que se continúa cumpliendo con los requisitos de los fabricantes y los distribuidores.

La Norma fue introducida por primera vez por el BRC en 1998 y ahora cuenta con casi 14.000 empresas certificadas en más de 100 países de todo el mundo.

La versión 6 hace un mayor énfasis en las Buenas Prácticas de Fabricación, incluyendo un cambio en el equilibrio de la cantidad y calado de los requisitos a favor de la implantación de sistemas de buenas prácticas de manufactura en la fábrica y un mayor énfasis en estandarizar las mejores prácticas para auditar la Norma. Los cambios clave de la Versión 6 incluyen:

- Secciones ampliadas en control de cuerpos extraños, higiene, limpieza, y alérgenos.
- Introducción de una nueva etapa voluntaria de auditoría sin previo aviso.
- Mayor énfasis en el control de accesos a los establecimientos de personal ajeno a los mismos.
- Un número reducido de cláusulas para asegurar que cada una expresa una idea importante, lo que contribuirá a la coherencia de la clasificación como requisitos, que ahora son de importancia similar.

La versión 6 entrará en vigor el 1 de enero de 2012. La versión 5 se puede seguir utilizando para las auditorías hasta el 1 de enero de 2012.



“AUDITORÍA DE RENOVACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN DE YEMAS DE SANTA TERESA, S.A. EN IFS v.5 (INTERNATIONAL FOOD STANDARD v.5)”

La Auditoría Interna se llevó a cabo los días 14 septiembre y 5 de octubre de 2011. Posteriormente, los días 27 y 28 de octubre de 2011, tuvo lugar la Auditoría Externa en base al Standard IFS ver 5 durante un día y medio, tal y como establece la Norma.

Esta auditoría constó de:

- Una reunión inicial, a que asistieron el la Responsable de Calidad y el Técnico del CETECE; en ella se validó la categoría de productos a certificar: “Elaboración de membrillo y Huevo hilado” y el auditor informó sobre el proceso de la auditoría en base al Plan de Auditoría establecido.
- 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.
- Junto con la Responsable de Calidad, se realizó una revisión de la inspección de las instalaciones de producción para verificar el estado de las mismas y la aplicación práctica de los Sistemas.
- El auditor jefe una vez evaluada la documentación, instalaciones y registros, 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 la Responsable de Calidad de **SANTA TERESA** y el Técnico del CETECE.

En la reunión final el Auditor Jefe presentó sus conclusiones y describió los requisitos designados como B, C y D y facilitó información sobre el proceso y los plazos estipulados para que **SANTA TERESA** pudiera enviarle el Plan de Acciones Correctivas que demostrarán 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.



SANTA TERESA

José Ramón Bahillo Villa

VIII JORNADA DE DIFUSIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIOS DE TORQUEMADA

El 14 de Septiembre tuvo lugar la presentación de la XVII Feria del Pimiento de la localidad cerrateña de Torquemada. El multitudinario acto fue presidido por el alcalde de Torquemada, Jorge Domingo Martínez, junto a destacadas autoridades, como el presidente de la Diputación, José María Hernández, y el delegado territorial de la Junta, Luis Domingo González. Además del característico pimiento participaron en el acto otras empresas como, Jamón Serrano de Peña Fría (System Lonch), Bodega Esteban Araujo y Señorío de Valdesneros, Panadería La consuelo, queso Gamazo y Restaurante Catalina de Austria y Carazo



Ayuntamiento de Torquemada

Salus, Pimientos Esteban, Hermanos Acitores de Bustos, Miguel Martinez SC mostraron sus pimientos que fueron catados en crudo. En cata los pimientos de Torquemada se caracterizan por su elevado tamaño, grosor y jugosidad de carne así como su sabor ligeramente dulce y elevada persistencia de aromas característicos.

Industrias Cárnicas Peñafría presentó el jamón serrano loncheado que mantiene todas sus propiedades facilitando su consumo con los sistemas de separación de lonchas. Un jamón con sus características sensoriales de olor y textura en perfecta sintonía con el producto.

Quesos Gamazo nos presentó un queso elaborado con leche de oveja cruda 100% de pasta prensada y elevada curación. Un aspecto perfecto en concordancia con las propiedades sensoriales de gran calidad.

De la panadería **la Consuelo** se degustaron unas pastas artesanas tradicionales cuyas características sensoriales mostraban la calidad traducida de las materias primas con las que estaban elaboradas

Detrás de un buen vino hay...una buena bodega y esto queda demostrado con la **Bodega Esteban Araujo** y **Señorío de Valdesneros** que también presentaron sus caldos más emblemáticos presentes en la D.O. Arlanza.



PARTICIPACIÓN DEL CETECE EN LAS MUESTRAS ALIMENTARIAS LOCALES DE LA DIPUTACIÓN DE PALENCIA

LOGO ALIMENTOS PALENCIA Como viene siendo tradicional, el CETECE ha seguido colaborando con la Diputación de Palencia en las muestras locales que desarrolla durante la época estival en diferentes localidades de la provincia. Las Muestras Alimentarias Locales se enmarcan dentro de los Certámenes Expositivos de Castilla y León, y tienen como objetivo el de promocionar los productos agroalimentarios palentinos vinculados al Club de Calidad de Alimentos de Palencia, además de convertirse un atractivo turístico para los municipios en los que se organizan.



En esta edición de nuestro boletín, resumimos los datos de las tres últimas muestras, puesto que la se desarrolló en Frómista ya la detallamos en un anterior número.

FUENTES DE NAVA (24/6/11)

El 26 de junio se celebró la primera de las tres muestras del periodo veraniego en la localidad de Fuentes de Nava. Nuevamente se volvió a demostrar que la celebración de estas muestras convierten en estratégico el vínculo entre el sector agroalimentario y el desarrollo del medio rural, contribuyendo a la dinamización del mismo.

Una veintena de productores asistieron a esta muestra y también se desarrolló un concurso de tapas con la participación de cinco establecimientos.

En esta ocasión y como apoyo a la Muestra Alimentaria, el CETECE organizó talleres de cocina, en concreto de panadería-repostería donde los visitantes pudieron comprobar cómo se elaboran distintos alimentos teniendo como base los productos del Club de Calidad de Alimentos de Palencia que posteriormente pudieron degustar. También hubo talleres infantiles para los más pequeños.



DUEÑAS (5/7/11)

En esta muestra, además de los tradicionales talleres con los que participó el CETECE, también se unió el Concurso de Tapas como otro de los atractivos de la jornada, puesto que fueron en total de quince los establecimientos que participaron en el mismo y que ofrecieron sus elaboraciones culinarias especiales durante todo el fin de semana a quienes se han acercado hasta Dueñas. Ana M^a Asenjo, diputada de Área de Desarrollo Provincial fue la encargada de entregar el primer premio dotado con 350 € y Diploma, que recayó en la Cafetería de Centro de Día con la tapa "Saco con salsa de miel". El segundo premio dotado con 150 € y diploma fue entregado por el alcalde Miguel Ángel Blanco al Bar "El Rinconcito" por la tapa "Delicias de Setas".



CERVERA DE PISUERGA (14/8/11)

El domingo 14 de agosto la localidad de Cervera de Pisuerga acogió la última de las cuatro Muestras Alimentarias Locales que la Diputación de Palencia, en su X edición, tenía programadas para este año, dentro del programa Alimentos de Palencia. La Muestra Alimentaria, ubicada en el parque El Plantío, contó con gran afluencia de público, tanto ciudadanos habituales como visitantes estacionales, puesto que en la localidad se celebraban las fiestas patronales, Nuestra Señora y San Roque.

La inauguración oficial fue a las 12.00 horas y corrió a cargo de Dña. Ana M^a Asenjo, Diputada de Desarrollo Provincial de la Diputación de Palencia, D. Urbano Alonso, alcalde de Cervera de Pisuerga, y otros miembros de la Corporación Municipal, que visitaron las diez casetas de productos agroalimentarios palentinos allí presentes.

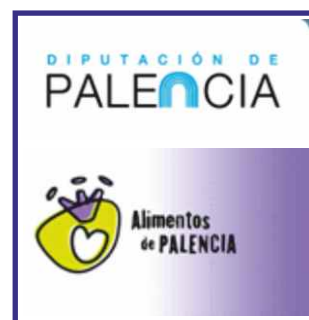
La Muestra estuvo amenizada en el horario de mañana por dos Talleres de Alimentos realizados por alumnos y profesores del Cetece, uno infantil, en el que participaron niños de diferentes edades, y otro de cocina-pastelería. El público asistente pudo degustar los alimentos preparados en dicho taller.



Ana Rosa García Benito

CATA CLUB DE CALIDAD "ALIMENTOS DE PALENCIA"

El 26 de Septiembre se desarrolló una nueva cata del Club de Calidad Alimentos de Palencia en el restaurante del Hotel Real Monasterio de San Zoilo en Carrión de los Condes (Palencia). El Presidente de la Diputación, José M^a Hernández, que estuvo acompañado por el alcalde de la localidad, Javier Villafruela, el Diputado del Servicio de Promoción Económica, Miguel Sánchez, y los Diputados Provinciales, Miguel Nozal y Adolfo Palacios animaron a los productores a continuar en la línea de la calidad y del desarrollo del medio rural.



SELECTOS DE CASTILLA (Villamartín de Campos) presentó dos productos excepcionales: el primero de ellos fue el tradicional foie de lechazo, producto con textura cremosa suave y de intenso aroma a foie con ciertas notas metálicas y en segundo lugar un producto atrevido y que trata de sorprender al catador, las mollejas de pato confitado. Las mollejas destacan por su forma redondeada y aspecto fibroso que en boca se traduce en armonía, suavidad y jugosidad con un retrogusto suave que recuerda al pato.

Quesos CERRATO. La empresa palentina ubicada en Baltanás cuenta con un elevado número de premios Cincho que avalan sus productos y buen hacer. En esta ocasión se presentó un queso curado mezcla de pasta prensada, con adecuadas características externas, olor de intensidad media y textura en boca ligeramente fundente y muy poco granulosa. No pica y los aromas finales son equilibrados y muy agradables.

El postre lo puso la empresa **ARTESANAS DEL BOEDO** (Bascones de Ojeda). Sus pastas tradicionales combinan un aspecto tradicional con un producto de calidad nutritiva y sensorial. Las materias primas con las que está elaborado se muestran claramente en las propiedades sensoriales destacando en boca el juego de sabores dulce y salado y el aroma a cereal tostado de elevada persistencia.

La bodega participante fue **BODEGA ZARZAVILLA (Frómista)** que elabora vinos acogidos a la denominación de origen de Vinos de La Tierra de Castilla y León. Su vino presenta un color rojo oscuro picota intenso brillante, con cuerpo, acidez equilibrada y aromas de gran intensidad.

El restaurante del **HOTEL REAL MONASTERIO DE SAN ZOILO**, con un entorno idílico de tranquilidad y cultura dentro del Camino de Santiago, presentó tres maridajes excepcionales donde combinó la originalidad y el buen hacer con los productos de calidad que fueron presentados en cata.



El 31 de Octubre las catas de Alimentos de Palencia se trasladaron al restaurante hotel Sangar de Venta de Baños. Un gran éxito de público que contó con la presencia de diversas autoridades locales y provinciales.

CECINA HERMANOS CABALLERO ROJO (Villarramiel) presentó su característica cecina de equino con olor y aromas penetrantes, elevada jugosidad al masticar y un sabor dulce que diferencia tanto este producto de calidad.

El postré lo puso la empresa **PANADERÍA SAN ROQUE** (Villamuriel de Cerrato). Sus teresitas, masa hojaldrada frita rellena de crema son un producto nutritivo y que activa los sentidos del olor y del tacto. Aromas a canela y a limón matizan un abanico de sensaciones aportadas por este producto tradicional.

QUESOS GREGO. La empresa palentina ubicada en Cívico de la Torre cuenta con una extraordinaria calidad en sus quesos elaborados con leche de oveja cruda que confiere al queso todas las propiedades sensoriales de la misma. Se cató el queso semicurado que destaca por sus poco ojos y su fusión y cremosidad en boca. No pica y los aromas finales son equilibrados y muy agradables.

El vino estuvo a cargo de la emblemática bodega de Remigio Salas Jalón de Dueñas, con dos maravillosos caldos pertenecientes a la Denominación de Origen Cigales.

La morcilla de pasas fue presentada por la empresa de Dueñas, **LA CASA DE LA MORCILLA.** Un producto que a pesar de su tradición en nuestra provincia siempre sorprende con pequeños matices y notas de innovación, pues tuvimos la ocasión de catar su morcilla de pasas. Aromas penetrantes, sensaciones persistentes y juego de sabores.

El restaurante **HOTEL SANGAR** ofreció un maridaje excepcional de todos los productos, cecina en pan, gominola y piruleta de queso y bolitas de morcilla con mermelada de pimientos.



Asunción Alonso Gaité

Naturpal 2011

Como viene siendo habitual, desde hace varios años, el CETECE tuvo el honor de colaborar con el Ayuntamiento de Palencia en la X Edición de la Muestra Gastronómica Palentina NATURPAL, celebrada los días 30 de septiembre y 1 y 2 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 30. El taller, en el que participaron los alumnos de 2º curso 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.



CETECE imparte un curso de Control de Calidad dentro del Plan de Formación del Profesorado de FP

Dada la importancia de una adecuada formación y cualificación del profesorado, la Consejería de Educación cofinanciado con el FSE, organiza anualmente cursos para los profesores de las distintas familias de ciclos de formación profesional y de PCPI.

En esta ocasión el CETECE ha sido la entidad responsable de la impartición de un curso de este plan para 16 profesores de la familia de industria alimentaria. El curso, titulado "Control de calidad en productos de panadería y pastelería" se celebró del 4 al 8 de julio y combinó contenidos teóricos con sesiones prácticas de laboratorio, elaboración de productos y análisis sensorial.

Formación para el empleo: Curso Panadero

El pasado 28 de noviembre 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 de Formación para el Empleo en su modalidad de Oferta.

Durante las 540 horas del curso los 15 alumnos 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 este curso se han incluido también, como prioritarias 10 horas de Inserción labora, medioambiente e igualdad de género.

Los alumnos han podido realizar, dentro de la acción formativa, 80 horas de prácticas en empresas del sector, a las que agradecemos su desinteresada colaboración.

Formación Subvencionada por la Consejería de Agricultura

Elena Rubio Ibáñez

Durante el mes de septiembre se impartieron dos acciones formativas subvencionadas por la Consejería de Agricultura y Ganadería de Castilla y León.

Fueron treinta horas de un curso de Pastelería Salada, impartido por Iván López, técnico de obrador del CETECE y Francisco Hernández de Pastelería El Bombón. Fue una acción eminentemente práctica, donde se introdujeron pequeños conceptos básicos de las materias primas utilizadas.

La otra acción formativa, versó de sobre Los Sistemas de Calidad en la Industria Alimentaria. Esta acción de cincuenta horas de duración, fue impartida por los técnicos del departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria del CETECE.

Curso Panettone y Otras Especialidades Navideñas

Los días 7, 8 y 9 de noviembre se celebró en las instalaciones del CETECE, un curso de productos de Navidad de dieciocho horas de duración.

Asistieron un total de veinte profesionales de panadería y pastelería, que fueron formados por el Responsable de Obrador del CETECE; Luis A. García y por un técnico de Obrador de CETECE; Daniel Rodríguez.



El panettone (en milanés panetùn o panetton), llamado Panetón o Pan dulce en países hispanohablantes, es un bollo hecho con una masa de tipo brioche, pasas y frutas confitadas o cristalizadas. Es un postre tradicional de Navidad en Milán (Italia).

Hay muchas leyendas sobre el origen del panettone. Según la primera de éstas, la historia de este postre nació hace más de cinco siglos, alrededor de 1490, cuando un joven aristócrata, Ughetto Atellani de Futi, se enamoró de la hija de un pastelero de Milán. Para demostrarle su amor se hizo pasar por aprendiz de pastelero e inventó un pan azucarado con forma de cúpula a base de frutas confitadas y aroma de limón y naranja. Los milaneses empezaron a acudir en masa a la pastelería a pedir el «pan de Toni», quien así se llamaba el ayudante, y de ahí viene el nombre de panettone.

Eva M^a de la Gala Antolín

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

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 alimentario, contribuyendo a la formación y reciclaje de técnicos y profesionales del sector alimentario.



cetece
CENTRO TECNOLÓGICO

Te ayudamos a seguir mejorando