

ENTREVISTA: Miguel Ángel Díez Mediavilla
(Director General de Trabajo y Prevención
de Riesgos Laborales de la Junta de
Castilla y León)



IMPORTANTES CAMBIOS EN LA NORMATIVA
DE HIGIENE ALIMENTARIA

CETECE ELABORA PARA EL MUSEO DEL PAN
TRES GUÍAS DIDÁCTICAS

CETECE ORGANIZA LA 2ª Y 3ª CATA DE
ALIMENTOS DE PALENCIA



LA EMPRESA YEMAS DE SANTA TERESA
OBTIENE LA CERTIFICACIÓN DE IFS VER.5
Y SUPERA LA AUDITORÍA DE SEGUIMIENTO
DE LA MARCA "CONTROLADO POR FACE"

LA FÁBRICA DE PRODUCTOS MILAGRITOS
SUPERA LA AUDITORÍA DE SEGUIMIENTO
EN BASE A LA NORMA ISO 9001:2008

PRESTIGIOSOS PROFESIONALES DE
PANADERÍA Y PASTELERÍA IMPARTIRÁN
FORMACIÓN EN EL CETECE EN LOS
PRÓXIMOS MESES

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:

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

Impresión:

Graficolor - Palencia S.L.

Abrimos este nuevo año y este nuevo Boletín con un poema sobre el trigo y el hombre, escrito por Julio Guzmán, que ha elegido nuestra revista para su divulgación .

El trigo; quizá Castilla.

Para separarte, primero;
hay que segarte,
como trigo que tú eres; verde;
como separar, cuerpo de alma;
muerte; y,
que es segar, la vida del hombre,
como si fuera una espiga; verde.

Cuerpo y grano, consistentes;
livianas, alma y paja.
Separar grano de paja,
como separar, cuerpo de alma.

Los dos, hechos de la tierra,
tierra mojada; barro;
la espiga encima del barro; florece;
el hombre, de barro hecho; crece.

El hombre te cría a ti,
a cambio, tú, lo sustentas,
circulo de pan y amor; eterno.

Por los campos largos y anchos,
de mi Castilla; trigo; y,
quizá hombre, juntos crecían,
en forma de espiga;
espiga espigada; verde;
después dorada, madura espiga,
desaparecida bajo la trilla,
cuando era parva;
aventada al viento y, separada;
grano de paja, cuerpo de alma,
que ella tenía;
cuando era espiga, cuando era vida,
allá en los campos,
de mi Castilla.

Los dos se tienen, el uno al otro;
el trigo al hombre, y, el hombre al
trigo,
sustento son, uno de otro,
los dos, se cuidan;
como si uno fueran,
trigo y hombre;
los dos en uno.

Llegará el día,
en que el trigo muera, y,
con su muerte, traerá la vida;
la vida al hombre, su compañero, y,
otro día, morirá el hombre, y,
su cuerpo de imagen vacía,
será alimento de los trigales;
de la espiga, su compañera.

Los dos, son vida;
son grano y paja, son cuerpo y alma,
separadas;
cuando ellos mueran.

El cuerpo y grano,
para la tierra.
El alma y paja,
para los cielos;
cielos azules del mediodía,
cielos ocres, de los atardeceres
mágicos,
de mi Castilla.

AUTOR: Julio Guzmán

CETECE en colaboración con la ADE de Castilla y León organizará durante el día 14 de abril, una jornada sobre biosoluciones en el sector de los cereales.

El motivo de esta jornada divulgativa es dar a conocer a las empresas, la labor investigadora y casos de éxito llevada a cabo por los Centros de Investigación del sector de Cereales y su Transformación, en colaboración con las empresas.

La idea es ofrecer biosoluciones, apoyadas en casos concretos, de tal forma que las empresas asistentes puedan interesarse por la aplicación de dichos avances en sus plantas de producción.

Las fechas y los contenidos de la misma podréis encontrarlos en nuestra página web: www.cetece.org

VII Reunión del grupo de formación y transferencia de tecnología

La Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain (PTE-FFL-Spain) se creó en 2007 y es una de las 34 plataformas nacionales nacidas a partir de la Plataforma Tecnológica Europea Food for Life (ETP-FFL) creada en 2005a instancias de SPES GEIE propagación de la seguridad europea - Grupo europeo de interés económico y de la CIAA (Confederación Europea de Industrias de Alimentación y Bebidas).

La plataforma europea tiene como principal objetivo aumentar la competitividad de la agroindustria europea a través de la innovación. Con ello se pretende mejorar su posición en los mercados mundiales frente a países competidores como Estados Unidos o Canadá que son en la actualidad más competitivos.

Además de mejorar su competitividad, la PTE-FFL-SPAIN pretende influir en otras políticas comunitarias que inciden en el sector agroalimentario español y coordinar los esfuerzos e iniciativas de todos los actores que participan en el. Se trata por tanto de un proyecto abierto en el que pueden participar todos los miembros de la cadena de valor donde están incluidas: empresas, administraciones públicas, consumidores y centros de investigación (Institutos Tecnológicos, Parque Científicos, Centros de Transferencias y Universidades)

CETECE como miembro de la plataforma, acudió el pasado 3 de Febrero de 2010 a la VII reunión del grupo formación y transferencia de tecnología, que se celebró en La Fombera (La Rioja).

Durante la misma se presentó el programa SIGRID: Es un programa diseñado para el seguimiento de la transferencia de tecnología en las OTRIS y se presentó el tríptico informativo de la Unidad de Innovación Internacional

I Congreso Biotecnológico de Castilla y León.

El congreso que tendrá lugar en Valladolid los días 19 y 20 de mayo de 2010, está siendo organizado por la Asociación de Biotecnología

Agroalimentaria de Castilla y León (Vitartis) de la que el CETECE es socio fundador.

El Congreso pretende durante dos días ser una ventana al exterior para dar a conocer casos de éxito de aplicación de la biotecnología en la industria alimentaria de nuestra región.



En el Congreso intervendrán Investigadores de distintos Centros y Universidades así como importantes empresas agroalimentarias (Dibaq, Gullón, Grupo Siro, Grupo Pascual, Campofrío, Puleva).

Durante el congreso se expondrán varias de las aplicaciones biotecnológicas desarrolladas por el CETECE junto a varias empresas de Castilla y León como la Harinera Emilio Esteban y la Bodega Matarromera.

Finalmente indicar que el Congreso contará con el apoyo de la Junta de Castilla y León, en concreto con las Consejerías de Educación, Industria y Agricultura y Ganadería

PRL_CETECE año 2009

El 4 de febrero el Director General de Trabajo y Prevención de Riesgos Laborales, D. Miguel Ángel Díez Mediavilla, presentó en las instalaciones del



CETECE los proyectos en materia de Prevención de Riesgos Laborales realizados durante el año 2009. En el mismo acto se procedió a la entrega de los diplomas de los últimos cursos de nivel superior en Prevención impartidos por CETECE.

En la foto, en la parte inferior, de izquierda a derecha: D. Miguel Meléndez; Jefe Oficina Territorial de Trabajo y Prevención de Riesgos Laborales de Palencia, D. José M^a Hernández, Delegado Territorial de la JCyL en Palencia, D. Miguel Ángel Díez; Director General de Trabajo y PRL, D. Javier Labarga; Presidente CETECE.

PREVENCIÓN 10_ Proyecto de Asesoramiento Público al empresario de hasta diez trabajadores

El Consejo de Ministros ha recibido un informe del Ministro de Trabajo e Inmigración, sobre el nuevo servicio de asesoramiento a la microempresa en materia de seguridad y salud laboral, denominado Prevención10.es, que próximamente pondrá en marcha el Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, con la colaboración de las Comunidades Autónomas.

El objetivo principal del Ministerio de Trabajo e Inmigración con la puesta en marcha de este nuevo servicio, de carácter público y gratuito, es conseguir una reducción constante y significativa de la siniestralidad laboral y la mejora continua y progresiva de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo, de acuerdo a los objetivos fijados en la Estrategia Española de Seguridad y Salud en el Trabajo.

El Ministerio de Trabajo e Inmigración, facilitará al empresario la formación, información y asistencia técnica necesaria para el cumplimiento de sus obligaciones legales, proporcionándole un lugar de encuentro e intercambio de buenas prácticas.

Facilitará al empresario e-herramientas gratuitas, atractivas y fáciles de usar, que cumplan con todos los estándares de accesibilidad y seguridad que le permitan gestionar eficazmente la prevención en su empresa, apostando claramente por la simplificación y la reducción de cargas.

Desarrollará una infraestructura técnica que facilite la integración de la Administración General del Estado y la Administración de las Comunidades Autónomas, en la ejecución del servicio con absoluto respeto al régimen competencial fijado en la Constitución Española, para ello, a través de la Ley Ómnibus se ha modificado la legislación vigente: ampliando hasta diez trabajadores la opción legal que permita al empresario asumir personalmente la gestión de la prevención. Realizando una apuesta fuerte por la simplificación, la reducción de cargas y la formación del empresario, al que se le facilitan herramientas que le permitan realizar una gestión personal de la prevención en su empresa de forma más eficaz, lo que sin duda contribuirá en mejorar la productividad de la microempresa española.

En Prevención10.es las microempresas encontrarán asesoramiento y respuestas de la Administración Pública a todo lo relacionado con la Prevención de Riesgos Laborales y el cumplimiento de la Ley, de manera gratuita. Además podrán compartir experiencias con otros empresarios a través de su foro, biblioteca, información sectorial, noticias, etcétera, para que puedan estar siempre al día. Se calcula que de Prevención10.es podrán beneficiarse más de un millón de pequeñas empresas.

La estructura del servicio consta de dos herramientas: Evalua-t, que es una herramienta de gestión que permitirá al empresario cumplir con sus obligaciones legales de forma sencilla, aumentando la eficiencia de los recursos destinados a la prevención, y STOP riesgos laborales, centro de atención al usuario, que facilitará apoyo permanente a Evalua-t, solucionando cuantas dudas puedan surgir al empresario en el uso del portal y en materia de prevención.

NORMATIVA AUTONOMICA

- **Ayudas.** ORDEN EYE/2228/2009, de 30 de noviembre, por la que se modifica la Orden EYE/519/2009, de 5 de marzo, por la que se aprueban las Bases Reguladoras por las que se regirán las ayudas para salvamento y reestructuración de empresas en crisis que convoque la Agencia de Inversiones y Servicios de Castilla y León.
- **Subvenciones.** ORDEN EYE/2284/2009, de 9 de diciembre, por la que se modifica la Orden EYE/567/2009, de 10 de marzo, por la que se establecen las Bases Reguladoras para la concesión de subvenciones públicas dirigidas a trabajadores, empresarios, autónomos, mandos intermedios y delegados de prevención en materia de seguridad y salud laboral.
- **Subvenciones.** ORDEN EYE/2286/2009, de 9 de diciembre, por la que se establecen las Bases Reguladoras para la concesión de subvenciones públicas dirigidas a la formación en materia de prevención de riesgos laborales y al desarrollo de medidas que tengan por objeto la seguridad y salud laboral.
- **Subvenciones.** ORDEN EYE/2287/2009, de 9 de diciembre, por la que se modifica la Orden EYE/409/2009, de 19 de febrero, por la que se establecen las Bases Reguladoras para la concesión de subvenciones públicas dirigidas a la mejora de las condiciones de trabajo destinadas a la adquisición, adaptación o renovación de máquinas y equipos de seguridad (Código de Registro de Ayudas TRA011) así como a la realización de diversas acciones de fomento e incentivación de la integración de la gestión de la prevención de riesgos laborales en las pequeñas empresas y microempresas de la Comunidad Autónoma de Castilla y León. (Código de Registro de Ayudas TRA012).
- **Subvenciones.** ORDEN EYE/2288/2009, de 9 de diciembre, por la que se modifica la Orden EYE/312/2009, de 13 de febrero, por la que se establecen las Bases Reguladoras de las subvenciones dirigidas a PYMES para fomentar el ascenso profesional de la mujer en Castilla y León.
- **Subvenciones.** ORDEN EYE/2290/2009, de 10 de diciembre, por la que se modifica la Orden EYE/480/2009, de 27 de febrero, por la que se establecen las Bases Reguladoras de las subvenciones dirigidas a Formación Industrial.
- **Subvenciones.** ORDEN EYE/2292/2009, de 14 de diciembre, por la que se modifica la Orden EYE/400/2009, de 24 de febrero, por la que se establecen las Bases Reguladoras de las subvenciones dirigidas a la organización de Ferias Comerciales.
- **Ayudas.** ORDEN AYG/2315/2009, de 14 de diciembre, 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.
- **Etiquetado.** DECRETO 89/2009, de 17 de diciembre, por el que se determina el órgano competente y se establece el procedimiento para la aplicación del Sistema Comunitario revisado de Etiqueta Ecológica en la Comunidad de Castilla y León.
- **Subvenciones.** RESOLUCIÓN de 18 de diciembre de 2009, del Servicio Público de Empleo de Castilla y León, por la que se convocan subvenciones dirigidas a fomentar la conciliación de la vida laboral y familiar en la Comunidad de Castilla y León, para el año 2010.
- **Calendario apertura comercial.** ORDEN EYE/2320/2009, de 15 de diciembre, por la que se establecen los domingos y días festivos de apertura autorizada para el comercio en la Comunidad de Castilla y León durante el año 2010.
- **Ayudas.** ORDEN AYG/2357/2009, de 18 de diciembre, por la que se establecen las bases reguladoras de la concesión de ayudas para cursar enseñanzas regladas de formación profesional agraria y agroalimentaria, para la realización de prácticas en empresas.
- **Ayudas.** ORDEN AYG/2358/2009, de 22 de diciembre, por la que se modifica la Orden AYG/187/2009, de 23 de enero, por la que se establecen las bases reguladoras de la concesión de ayudas para la realización de cursos/jornadas de formación agraria y alimentaria.
- **Subvenciones.** ORDEN EYE/2363/2009, de 23 de diciembre, por la que se convocan para el año 2010 subvenciones públicas dirigidas a la formación de trabajadores, empresarios, autónomos, mandos intermedios y delegados de prevención en materia de seguridad y salud laboral.
- **Subvenciones.** ORDEN EYE/2362/2009, de 23 de diciembre, por la que se convocan subvenciones destinadas a PYMES para fomentar el ascenso profesional de la mujer en Castilla y León para el año 2010 (código REAYEYE 009).
- **Subvenciones.** ORDEN EYE/2365/2009, de 23 de diciembre, por la que se convocan, para el año 2010, subvenciones públicas dirigidas a la formación en materia de prevención de riesgos laborales y al desarrollo de medidas que tengan por objeto la seguridad y salud laboral.
- **Subvenciones.** ORDEN EYE/2366/2009, de 23 de diciembre, por la que se convocan para el año 2010 subvenciones públicas dirigidas a la mejora de las condiciones de trabajo destinadas a la adquisición, adaptación o renovación de máquinas y equipos de seguridad, (Código de Registro de Ayudas TRA011) así como a la realización de diversas acciones de fomento e incentivación de la integración de la gestión de la prevención de riesgos laborales, en las pequeñas empresas y microempresas de la Comunidad de Castilla y León. (Código de Registro de Ayudas TRA012).
- **Subvenciones.** ORDEN EYE/2369/2009, de 23 de diciembre, por la que se convocan subvenciones públicas dirigidas a la organización de ferias comerciales.
- **Subvenciones.** ORDEN EYE/2370/2009, de 23 de diciembre, por la que se convocan subvenciones públicas dirigidas a la revitalización comercial de los municipios de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.
- **Subvenciones.** ORDEN EYE/2377/2009, de 26 de diciembre, por la que se convocan subvenciones para empleo con apoyo de personas con discapacidad en el mercado ordinario de trabajo para el año 2010.
- **Subvenciones.** ORDEN EYE/2384/2009, de 21 de diciembre, por la que se convocan subvenciones dirigidas a Formación Industrial ejercicio 2010.
- **Subvenciones.** ORDEN EYE/2386/2009, de 23 de diciembre, por la que se convocan subvenciones para la contratación de trabajadores con discapacidad en empresas ordinarias. (Código de Registro de Ayudas EYE 005).
- **Subvenciones.** ORDEN EYE/2391/2009, de 23 de diciembre, por la que se convocan subvenciones para el año 2010, dirigidas a fomentar la contratación indefinida de trabajadores con discapacidad, adaptación de sus puestos de trabajo o dotación de medios de protección personal y al tránsito del empleo protegido de los enclaves laborales al mercado ordinario de trabajo.
- **Subvenciones.** ORDEN EYE/15/2010, de 13 de enero, de ampliación del plazo de presentación de solicitudes establecido en la Orden EYE/2369/2009, de 23 de diciembre, por la que se convocan subvenciones públicas dirigidas a la organización de ferias comerciales.
- **Subvenciones.** CORRECCIÓN de errores de la Orden EYE/2369/2009, de 23 de diciembre, por la que se convocan subvenciones públicas dirigidas a la organización de ferias comerciales
- **Subvenciones.** CORRECCIÓN de errores de la Orden EYE/2370/2009, de 23 de diciembre, por la que se convocan subvenciones públicas dirigidas a la revitalización comercial de los municipios de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.
- **Becas de formación.** ORDEN SAN/2434/2009, de 30 de diciembre, por la que se convocan becas de formación en materia de sanidad ambiental y en seguridad alimentaria.

- **Calendario Ferias Comerciales.** ORDEN EYE/2440/2009, de 23 de diciembre, por la que se aprueba el Calendario de Ferias Comerciales Oficiales de Castilla y León para el año 2010.
- **Subvenciones.** ORDEN PRE/155/2010, de 11 de febrero, por la que se convocan subvenciones destinadas a la realización de actividades de cooperación transfronteriza durante el ejercicio 2010.
- **Subvenciones.** ORDEN FAM/32/2010, de 12 de enero, por la que se convocan subvenciones incluidas en el programa de apoyo a las familias de Castilla y León y de fomento de la conciliación de la vida personal, familiar y laboral.
- **Fiscalidad.** Orden EHA/99/2010, de 28 de enero, por la que se desarrollan para el año 2010 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.

- **Subvenciones.** ORDEN MAM/97/2010, de 3 de febrero, por la que se modifica la Orden MAM/284/2009, de 10 de febrero, por la que establecen las bases reguladoras de la concesión de subvenciones a instituciones, entidades y asociaciones sin ánimo de lucro, para la realización de programas de educación ambiental en la Comunidad de Castilla y León.
- **Medio Ambiente.** ORDEN MAM/77/2010, de 22 de enero, por la que se convocan actividades formativas incluidas en el Plan de Formación de la Consejería de Medio Ambiente para el año 2010.
- **Ayudas.** ORDEN AYG/141/2010, de 3 de febrero, por la que se convocan ayudas a las Juntas Agropecuarias Locales para la promoción de nuevas tecnologías en maquinaria y equipos agrarios.

NORMATIVA ESTATAL

- **Comercio.** Real Decreto 1786/2009, de 20 de noviembre, por el que se regula la iniciativa de apoyo financiero a la modernización y mejora del comercio interior.
- **Días inhábiles.** Resolución de 26 de noviembre de 2009, de la Secretaría de Estado para la Función Pública, por la que se establece el calendario de días inhábiles en el ámbito de la Administración General del Estado para el año 2010, a efectos de cómputo de plazo.
- **Precios.** Orden SAS/3397/2009, de 4 de diciembre, por la que se fijan los precios públicos por la realización de actividades de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- **Contabilidad.** Real Decreto 2003/2009, de 23 de diciembre, por el que se modifica el Real Decreto 1514/2007, de 16 noviembre, por el que se aprueba el Plan General de Contabilidad.
- **SMI.** Real Decreto 2030/2009, de 30 de diciembre, por el que se fija el Salario Mínimo Interprofesional para 2010.
- **Ayudas.** Resolución de 30 de diciembre de 2009, de la Secretaría de Estado de Investigación, por la que se aprueba la convocatoria para el año 2010 del procedimiento de concesión de ayudas para la realización de proyectos de investigación y acciones complementarias dentro del Programa Nacional de Proyectos de Investigación Fundamental, en el marco del VI Plan Nacional de Investigación Científica, Desarrollo e Innovación Tecnológica 2008-2011.
- **Ayudas.** Resolución de 9 de diciembre de 2009, de la Secretaría de Estado de Medio Rural y Agua, por la que se publica, para el ejercicio 2010, la convocatoria de ayudas destinadas a la constitución y consolidación de entidades certificadoras de productos agrarios y alimenticios.
- **Ayudas.** Resolución de 9 de diciembre de 2009, de la Secretaría de Estado de Medio Rural y Agua, por la que se publica, para el ejercicio 2010, la convocatoria de ayudas destinadas a potenciar la creación, funcionamiento y desarrollo de las estructuras de los productos agroalimentarios protegidos con signos de calidad diferenciada.
- **Prevención y control ambiental.** Ley 20/2009, de 4 de diciembre, de prevención y control ambiental de las actividades.
- **Condimentos y especias.** Real Decreto 40/2010, de 15 de enero, por el que se modifica el Real Decreto 2242/1984, de 26 de septiembre, por el que se aprueba la reglamentación técnico sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias.

- **Seguridad Social.** Orden TIN/25/2010, de 12 de enero, por la que se desarrollan las normas de cotización a la Seguridad Social, Desempleo, Fondo de Garantía Salarial y Formación Profesional, contenidas en la Ley 26/2009, de 23 de diciembre, de Presupuestos Generales del Estado para el año 2010.
- **Seguridad Social.** Corrección de errores de la Orden TIN/25/2010, de 12 de enero, por la que se desarrollan las normas de cotización a la Seguridad Social, Desempleo, Fondo de Garantía Salarial y Formación Profesional, contenidas en la Ley 26/2009, de 23 de diciembre, de Presupuestos Generales del Estado para el año 2010.
- **Subvenciones.** Resolución de 30 de diciembre de 2009, de la Secretaría de Estado de Investigación, por la que se conceden subvenciones para la contratación laboral de técnicos de apoyo por centros de investigación y desarrollo (subprograma de personal técnico de apoyo).
- **Ayudas.** Resolución de 5 de febrero de 2010, de la Secretaría de Estado de Investigación, por la que se aprueba la convocatoria correspondiente al año 2010 del procedimiento de concesión de ayudas del Programa Nacional de Contratación e Incorporación de Recursos Humanos de Investigación, en el marco del Plan Nacional de Investigación Científica, Desarrollo e Innovación Tecnológica 2008-2011
- **Sector vitivinícola.** Decreto 168/2010, de 19 de febrero, por el que se modifica el Real Decreto 244/2009, de 27 de febrero, para la aplicación de las medidas del programa de apoyo al sector vitivinícola español.
- **Materia sanitaria.** Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.
- **Productos alimenticios.** Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.

M^a Concepción Antolínez Gómez

“CERTIFICACIÓN DE YEMAS DE SANTA TERESA en IFS ver.5, y AUDITORÍA DE SEGUIMIENTO EN BASE A LA MARCA DE GARANTÍA FACE”

La “**Flor de Castilla**”, fue en su origen, mitad siglo XIX, una confitería artesana, denominada “**La Dulce Avilesa**”. Durante más de 130 años, la empresa se dedicó única y exclusivamente a fabricar y comercializar la Yema de Santa Teresa. En 1989 la empresa cambia de propiedad y gerencia.

En el año 1994, la nueva gerencia decide la elaboración de productos naturales, desarrollando en I+D para conseguir una mayor caducidad sin utilizar conservantes ni aditivos. El signo distintivo de SANTA TERESA es “productos naturales con mayor caducidad”.

Hoy en día, la marca SANTA TERESA, es un aval de productos naturales con una enorme calidad, seguridad y gran valor añadido.

Desde hace varios años, elaboran productos para celíacos, tales como el membrillo y el huevo hilado, y anualmente deben pasar un proceso de auditoría en el que se acredite la conformidad en base a la marca de Garantía “controlado por FACE”, de la que el resultado del mismo siempre es satisfactorio.

Durante el año 2008 y hasta septiembre 2009, además se ha trabajado en la implantación el sistema de calidad y Seguridad alimentaria en base al standard mundialmente reconocido IFS v5, cuya auditoría interna se llevó a cabo los días 09 y 16 de Septiembre de 2009. La implantación y posterior certificación comprende varias de las actividades básicas de la empresa “elaboración de membrillo y Huevo hilado”.

Posteriormente, los días 21 y 22 de Septiembre 2009, tuvo lugar la **auditoría de Certificación 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 Dirección, el Director de Producción y la Responsable de Calidad. En ella se confirmó el alcance de la misma: “elaboración de membrillo y Huevo hilado” y los auditores informaron 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 y el Director de Producción, Se realizó una revisión de la inspección de las instalaciones de producción para verificar el estado de las mismas.

- 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, el Director de Producción y la Responsable de Calidad de SANTA TERESA.

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:

- 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:

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 SANTA TERESA 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.



FÁBRICA DE PRODUCTOS MILAGRITOS EN BASE A LA NORMA ISO 9001:2008”

Se ha llevado a cabo la auditoría de seguimiento del Sistema de Gestión de Calidad de FÁBRICA DE PRODUCTOS MILAGRITOS basado en la norma ISO 9001:2008. Dicha auditoría fue llevada a cabo el día 18 de septiembre de 2009 en las instalaciones que posee en la localidad de Astorga, León.

Esta auditoría de seguimiento se lleva a cabo 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, la FÁBRICA DE PRODUCTOS MILAGRITOS ha mantenido su compromiso de mejora continua desde que le adquiriera el 29 de Septiembre de 2008 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.



“FÉ DE ERRATAS BOLETÍN Nº 33”

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

En el boletín publicado en Diciembre 2009, en la noticia relacionada con la certificación en IFS ver 5 de INTERDUL PASTELERÍA ARTESANA que se dedica a la elaboración de productos de bollería (croissants y napolitanas), sita en Pardilla (Aranda de Duero), en lugar de incluir el Certificado correspondiente a IFS ver 5 e ISO 9001:2008, se incluyó únicamente el de ISO 9001:2008.

La auditoría interna se llevó a cabo los días 23 y 24 de Junio, y la externa de Certificación los días 13 y 14 de Julio de 2009, tal y como marca el standard publicado en Agosto 2007.

El resultado de la misma fue satisfactorio, y como consecuencia se obtuvo el Certificado siguiente, expedido a través de una de las certificadoras más prestigiosas:



Ana Mª de Vega Franco

MIGUEL ÁNGEL DíEZ MEDIAVILLA DIRECTOR GENERAL DE TRABAJO Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES DE LA JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN



D. Miguel Ángel Díez Mediavilla, Director General de Trabajo y Prevención de Riesgos Laborales de la Consejería de Economía y Empleo de la Junta de Castilla y León desde julio del año 2007.

Entre el año 2004 y 2007 estuvo al frente de la Dirección General de Economía Social de la Junta de Castilla y León.

Desde 1995 hasta el año 2004 ha desempeñado distintos puestos en el área de trabajo de la Junta de Castilla y León.

Con anterioridad desempeñó funciones de Subinspector de Empleo y Seguridad Social y de Inspector de Trabajo de Seguridad Social en las Inspecciones Provinciales de Trabajo y Seguridad Social de Vizcaya y León.

¿Cuál es la filosofía que sustenta la PRL de la Dirección General de trabajo y Prevención de Riesgos Laborales (PRL) de la Comunidad de Castilla y León?

La lucha contra la siniestralidad laboral es la base sobre la que giran las diferentes actuaciones que lleva a cabo la Consejería de Economía y Empleo, a través de la DG de Trabajo y PRL, en materia de seguridad y salud laboral. En esta lucha nos negamos a entrar en una dinámica que se limite al debate en torno a las cifras que da lugar a una discusión fría, ya que detrás de cada accidente laboral, hay una tragedia personal y social. Por ello teniendo presente que la PRL debe ser considerada como una materia transversal, y en la que tanto las distintas administraciones públicas en las diferentes políticas que lleva a cabo, como las Organizaciones Sociales y Económicas y la sociedad en general debemos colaborar, porque la prevención es cosa de todos.

Para lograr este objetivo y fruto del diálogo social, se firmó en el año 2007 en esta Comunidad Autónoma, el Acuerdo para la PRL (2007-2010) entre la Junta de Castilla y León, las organizaciones sindicales, UGT y CCOO y la organización empresarial CECAL, en el cual se incluyen 19 líneas de actuación, que buscan sobre todo promover conductas dirigidas a valorar la vida y la salud de los trabajadores como un valor social de primer orden, así como fomentar y consolidar la cultura preventiva en el seno de la sociedad, en el ámbito educativo y en el laboral.

Nos gusta plantearnos la política de prevención de los riesgos laborales como ese conjunto de acciones destinado a mejorar la gestión preventiva en los centros de trabajo de la Comunidad como mecanismo de mejora de la competitividad de las empresas. Por ello el Acuerdo pretende potenciar la integración de la PRL en los sistemas de gestión de las empresas, dinamizar las actuaciones en el campo de la PRL, haciendo partícipes a Instituciones y colectivos profesionales y de carácter social; y la potenciación de las actuaciones de fomento e incentivación de la PRL en las PYMES de Castilla y León.

En cuanto a las cifras de siniestralidad ¿Cómo se encuentra nuestra comunidad en relación al ámbito nacional? ¿Y respecto a los sectores de transformación de cereales?

Cuando hablamos de cómo han evolucionado los datos de siniestralidad laboral correspondientes al año 2009, lo primero que debemos hablar es de la situación económica de la Comunidad, y por que no, del conjunto del país. La crisis ha afectado a todos los sectores en mayor o menor medida, y por supuesto también al sector agroalimentario.

Es evidente que cuando se produce un descenso de actividad el menor número de accidentes de trabajo en términos absolutos disminuye, por el efecto de esta situación coyuntural se neutraliza si lo que comparamos es el índice de incidencia, que permite relacionar el número de accidentes de trabajo con el número de trabajadores afiliados con las contingencias cubiertas.

En todo caso puedo manifestarles que en Castilla y León se ha experimentado un descenso importante tanto en cifras absolutas como relativas, que además tienen en algunos casos una mayor relevancia al compararlos con los datos del año precedente, ya que, aunque en 2008 los datos globales supusieron un descenso importante de la accidentalidad respecto a años anteriores, se produjo un repunte en cuanto a las cifras de accidentes graves y mortales, que este año 2009 de nuevo se han rebajado para ofrecer cifras que siguen la tendencia a la baja que se venía marcando hasta ese año 2008. El índice de incidencia general del año 2008 se situaba en 52,27 accidentes por cada mil trabajadores afiliados, mientras que en el año 2009 esta cifra se ha rebajado a 42,00, un 19,65 % inferior a la del año precedente. Este dato, que por sí mismo representa ya una noticia positiva en cuanto a la reducción de la siniestralidad, confirma además la tendencia a la baja de este indicador en un contexto plurianual. Sin embargo, si comparamos el índice de incidencia de la Comunidad Autónoma de Castilla y León (42) con respecto al índice de incidencia nacional (40,28) observamos que todavía estamos por encima de la media, lo cual nos exige un compromiso mayor en la lucha contra esta lacra que es la siniestralidad laboral

¿Las industrias se aplican en la política de prevención? ¿Colaboran activamente? ¿Están concienciadas?

Los empresarios a través de sus organizaciones representativas, han expresado su apoyo a esta política de PRL que se ha propuesto y plasmado en el Acuerdo para la PRL antes mencionado. Las organizaciones empresariales mantienen un alto grado de colaboración con la administración pública para conseguir que la información llegue a los empresarios, con el fin de mejorar la sensibilización y la cultura preventiva. Especialmente intenso en su esfuerzo en relación a los más pequeños empresarios, que cada vez presentan un compromiso más claro con la prevención de los riesgos laborales que tiene su reflejo en la disminución del número de accidentes.

A través de las campañas que realiza la Consejería de Economía y Empleo y que tienen por objeto asesorar a empresarios y trabajadores en materia de PRL a través de las Unidades de Seguridad y Salud Laboral de cada provincia, e incluso de las campañas de control del cumplimiento de las obligaciones establecidas en esta materia que realiza la Inspección, se observa una permanente mejora en las condiciones de seguridad y salud laboral de nuestros centros de trabajo. Es cierto, no obstante que aun nos queda camino por recorrer de forma especial en lo que se refiere a la empresa de menor tamaño.

La situación económica en la que nos encontramos ¿afecta en la aplicación de medidas preventivas y protectoras en los lugares de trabajo?

No cabe la menor duda que en situaciones de dificultades económicas algunas empresas pueden estar tentadas a reducir costes relajando su nivel de cumplimiento de las obligaciones preventivas. Son sin embargo, mayoría las empresas que tienen perfectamente claro que su futuro solo está garantizado en la medida que sean capaces de convertir la dificultad en oportunidad saliendo de este bache económico fortalecidas mejorando su posición competitiva en el mercado. Acabo de mencionar la concepción de la gestión preventiva en las empresas como un factor

más de productividad y ello nos obliga a concebir la prevención como una inversión y no como un coste. Ahora más que nunca tenemos que poner de manifiesto que hay que sustituir el término gasto por el de inversión, inversión en el principal factor de producción de nuestras empresas, el capital humano. En todo caso puedo asegurarles que desde la Consejería de Economía y Empleo no se quiere rebajar el nivel de exigencia y de vigilancia y control del cumplimiento de la normativa en materia de PRL, desarrollado por la Inspección de Trabajo y Seguridad Social y que anualmente se refleja en el Programa Territorial Integrado de Objetivos, por ello el presente año el número de actuaciones programas en materia de prevención riesgos laborales no ha disminuido respecto de ejercicios anteriores, y por el mismo motivo, se ha incrementado sustancialmente el número de actuaciones destinadas a controlar la denominada economía sumergida.

A su juicio ¿Qué obstáculos encuentran las empresas a la hora de implantar un sistema de prevención de riesgos efectivo?

La Ley de PRL establece que "La PRL deberá integrarse en el sistema general de gestión de la empresa, tanto en el conjunto de sus actividades como en todos los niveles jerárquicos de ésta, a través de la implantación y aplicación de un plan de PRL. Esta es sin lugar a duda la piedra angular de todo el edificio preventivo y la mayor dificultad para las empresas de menor tamaño que constituyen la inmensa mayoría de nuestro tejido productivo.

El reto sigue siendo por tanto el convertir a los gestores de las pequeñas empresas en auténticos protagonistas de su gestión preventiva, contando eso sí con la colaboración de los trabajadores, a través de los delegados de prevención. Se trata en definitiva de conseguir que la PRL pase de la teoría, del papel, del plan de prevención elaborado a la práctica efectiva de cada uno de los elementos que integran el proceso productivo. Para favorecer esta integración, la Consejería de Economía y Empleo ha convocado mediante ORDEN EYE/2366/2009, de 23 de diciembre, para el año 2010 subvenciones públicas dirigidas a la realización de diversas acciones de fomento e incentivación de la integración de la gestión de la PRL, en las pequeñas empresas y microempresas de la Comunidad de Castilla y León, al objeto de luchar contra el máximo obstáculo que se actualmente se encuentran las empresas cuando quieren implantar el sistema de gestión, el coste económico.

Se encuentran las empresas alimentarias de nuestra comunidad lo suficientemente sensibilizadas en materia de seguridad y salud laboral?

El sector agroalimentario reúne a cerca de 3.000 empresas agroalimentarias y 34.000 trabajadores, en nuestra Comunidad, siendo uno de los sectores más dinámicos e importantes de la economía regional, tanto por su aportación al PIB, como por el Volumen de población ocupada.

Podemos señalar que el 75% de estas industrias se ajusta al prototipo de pequeñas empresas de estructura familiar y que el 35% del trabajo que se desarrolla en el medio rural está en manos de la mujer, lo que demuestra su creciente incorporación al mundo laboral.

El cárnico es el sector principal de la industria agroalimentaria regional, creando alrededor de 10.000 puestos de trabajo, siendo el sector lácteo el segundo pilar del sector agroalimentario, con cerca de 3.000 trabajadores. No conviene olvidar el importante crecimiento que ha desarrollado el sector del vino, consolidando su posición en la pirámide productiva agroalimentaria. Por tener este perfil este sector, podemos señalar que en materia de PRL, hubo un primer momento donde fue difícil sensibilizar a los pequeños empresarios pero poco a poco, se observa en nuestra labor diaria a través de las campañas de asesoramiento que realizamos, un mayor compromiso por parte de los pequeños empresarios con la seguridad y salud de los trabajadores.

De los datos estadísticos hemos comentado en las preguntas anteriores, se puede afirmar que tanto los accidentes de trabajo, como las enfermedades profesionales en el sector agroalimentario, están disminuyendo en nuestra Comunidad Autónoma, lo cual es un reflejo no solo de las políticas en materia de prevención de la Administración Autonómica, sino también del compromiso cada vez más fuerte, que los empresarios del sector están realizando con la integración de la PRL en sus empresas.

Durante el año 2009, se apoyó por parte de la Consejería de Economía y Empleo la realización de campañas de sensibilización y difusión de la cultura preventiva en el sector de la agricultura de Castilla y León, así como la colaboración de guías y manuales en las industrias alimentarias y en el sector vitivinícola, por diferentes entidades con un resultado positivo de los objetivos previstos. En estos momentos de crisis, la inversión en formación de los trabajadores, incluida la formación en PRL, es clave para salir de ella, teniendo presente que es un sector generador de empleo, difícilmente deslocalizable e impulsor del desarrollo del ámbito rural.

¿Cómo se encuentra España con respecto a los países de la Unión Europea en materia de PRL?

La comparación del estado de situación de la prevención en nuestro país en relación al resto de estados miembros resulta difícil puesto que la propia definición de accidente de trabajo y enfermedad profesional no es común, por lo que la comparación tanto de las cifras absolutas de siniestralidad como de los propios índices de incidencia no resulta en tal sentido absolutamente fiable. No obstante compartimos con los países de la Unión Europea compartimos un modelo común recogido en ese conjunto de directivas que marcan el eje básico de la normativa en materia de PRL. Compartimos además objetivos comunes plasmados en la Estrategia Europea de Seguridad y Salud Laboral y en la Estrategia Española, y que se resumen en el objetivo de lucha permanente contra la siniestralidad laboral.

¿Cómo ve el futuro de la PRL en nuestro país?

A nivel nacional y a raíz de la transposición de la Ley ómnibus, se ha modificado ciertos artículos de la Ley de PRL y se espera en un plazo corto, la publicación de la modificación del real decreto por el que se aprueba el reglamento de los servicios de prevención, que recogerá los resultados obtenidos de los diferentes grupos de trabajo que a partir de la Estrategia Española para la Seguridad y Salud en el Trabajo (2007-2012) se constituyeron. Estas modificaciones que se introducen pretenden conseguir que el sistema de gestión de la prevención de riesgos laboral sea simple en cuanto a los trámites, reduciendo la prevención de "papel" y se consiga una mayor integración en el sistema general de la empresa. Ciertamente, aportaran la coherencia y racionalidad en las actuaciones en materia de seguridad y salud en el trabajo desarrollados por todos los actores relevantes en la PRL y transforme los valores, las actitudes y los comportamientos de los trabajadores, empresarios y sociedad en general.

Este objetivo de simplificación del sistema, persigue facilitar a las pequeñas y medianas empresas el cumplimiento de sus obligaciones preventivas permitiendo para ello la realización de la documentación preventiva (Plan de PRL, evaluación de riesgos y planificación preventiva) de forma simplificada y fácilmente comprensible y aplicable para el empresario, de manera que sin reducir el nivel de protección de la seguridad y salud de los trabajadores al que están obligadas por la legislación preventiva, puedan cumplir de manera real y más eficazmente unas obligaciones preventivas más y mejor adaptadas al tamaño de la empresa.

DEROGACIÓN NORMATIVA DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

El pasado 19 de febrero de 2010, se publicó una **norma que deroga expresamente el Real Decreto**, que desde el año 2000, establecía las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

Se trata del **Real Decreto 109/2010**, de 5 de febrero, por el que se **modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009**, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.

Dicho Real Decreto, en su preámbulo, indica:

Además, se deroga el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, suprimiéndose por tanto dos de los elementos esenciales del mismo que entraban en conflicto con la Directiva de Servicios: la autorización administrativa previa por parte de las autoridades competentes (en general, las comunidades autónomas) de las entidades formadoras de manipuladores de alimentos y los programas a impartir por dichas entidades. ...

Y por otra parte dice: ... Así, para garantizar los fines perseguidos por dichas autorizaciones, siguiendo lo establecido en el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, que en su anexo II, capítulo XII, que incluye, entre las obligaciones de los operadores de empresas alimentarias, la de garantizar «la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria» se traslada la responsabilidad en materia de formación desde las administraciones competentes a los operadores de empresas alimentarias, que habrán de acreditar, en las visitas de control oficial, que los manipuladores de las empresas han sido debidamente formados en las labores encomendadas.

*Y por último, en la disposición derogatoria se señala: **Quedan derogadas todas las disposiciones, de igual o de inferior rango, que se opongan a lo dispuesto en este real decreto y, específicamente Real Decreto 202/2000**, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos. (en consecuencia, también dejarán de tener aplicación las normativas particulares de cada Comunidad Autónoma).*

En consecuencia:

- Desaparece la autorización y registro de centros de formación de higiene alimentaria para manipuladores de alimentos, otorgados por las Comunidades Autónomas.

- Los planes de formación no tendrán que ser autorizados por la Administración Sanitaria Competente. Además, los modelos de certificados y sus contenidos autorizados ya no se aplican, lo que significa en la práctica que la formación tiene un carácter libre en cuanto a temarios, docentes y forma de acreditación, siempre y cuando los responsables de las industrias y establecimientos alimentarios puedan garantizar las buenas prácticas higiénicas (esto no se aplicaba a todas las Comunidades Autónomas)

A partir de ahora, se traslada la responsabilidad en materia de formación desde las administraciones competentes a los operadores de empresas alimentarias, que habrán de acreditar, en las visitas de control oficial, que los manipuladores de las empresas han sido debidamente formados en las labores encomendadas, puesto que en definitiva, siguen existiendo varios puntos que las empresas deben seguir considerando:



• La Seguridad Alimentaria, tal y como se recoge en el Reglamento (CE) n.º 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, será responsabilidad de la empresa alimentaria y en ningún caso se dejará de impartir formación. Además, el reglamento europeo prevé que puedan establecerse programas de formación nacional para determinados sectores, y si bien hasta la fecha no se han establecido, hay que destacar que puedan establecerse en un futuro.

• La Formación de Manipuladores deberá recogerse dentro de los Planes de Formación Continua, en los Prerrequisitos y en el plan APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) de la empresa alimentaria, lo que implica a sus responsables en el desarrollo de los mismos.

• Las empresas alimentarias deben seguir confiando en la cualificación y competencia técnica de los profesionales expertos en seguridad alimentaria que les puedan asesorar en los asuntos relacionados a la formación de sus manipuladores.

• Los miembros de la Administración Sanitaria responsables de la seguridad alimentaria deberán acreditar, en las visitas de control oficial a las industrias y establecimientos alimentarios, que los manipuladores de alimentos han sido debidamente formados de acuerdo a programas de formación acordes a la actividad desempeñada.

SE DEROGAN DETERMINADAS DISPOSICIONES RELATIVAS A LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

El pasado 25 de Febrero de 2010 se publicó en el BOE el **Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero**, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.

Dicho Real Decreto indica que conviene derogar las disposiciones relativas a los criterios microbiológicos que se habían desarrollado a nivel nacional, principalmente en la década de los ochenta, ya que han perdido su vigencia total o parcialmente, con base en los principios internacionalmente reconocidos e incorporados al Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

El su artículo único detalla las disposiciones que quedan derogadas.

2ª y 3ª CATA DE ALIMENTOS DE PALENCIA



Ana Rosa García Benito
Asunción Alonso Gaité

La afluencia de público a las Catas de Alimentos de Palencia es máxima.

25 de enero de 2010 - 2ª Cata de Alimentos de Palencia.

En este caso los productos degustados fueron proporcionados por la empresa de Villamartín de Campos, "Selectos de Castilla" y los vinos por Bodegas Zorzavilla y el Restaurante, también perteneciente al Club de Calidad, fue el Arambol de la Casa del Abad de Ampudia.

SELECTOS DE CASTILLA: En esta ocasión se degustó "magret de pato" o lo que es lo mismo, pechugas del pato embuchado. Selectos de Castilla, es una empresa pionera en Castilla y León en el arte del pato, que ha sabido trasladar su tecnología de elaboración también a otros productos como el lechazo churro o el cochinillo de Peñaranda, apostando siempre por las riquezas de nuestra tierra.



BODEGAS ZARZAVILLA: La apuesta personal de **Carmelo Serrano**, de recuperar la actividad vitivinícola de su abuelo Alejo, criando y envejeciendo vinos con alma, tintos intensos y complejos, bajo los arcos góticos de su espectacular bodega subterránea del siglo XV, va a concretarse en 2010 en unas nuevas instalaciones de Bodega. Se cataron sus vinos más emblemáticos: Zorzavilla 2004, con 18 meses en barrica y, en primicia, Zorzavilla 2006, con 24 meses en barrica

RESTAURANTE ARAMBOL DE LA CASA DEL ABAD DE AMPUDIA: Dirigido por **Pedro Gonzalez Matos**, el Restaurante Arambol dispone de una cocina muy elaborada, innovadora y creativa a partir de los mejores productos de la tierra.

22 de febrero - 3ª Cata de Alimentos de Palencia.

El acto consistió en la cata de los quesos y yogures de Quesería Artesanal del Río Carrión-Quesos Puebla Luis (La Serna), y de la Cecina y el chorizo (Tariles) de Cecinas Fernández de Villarramiel. El maridaje de los vinos se llevó a cabo por la bodega Palentina Señorío de Valdesneros (Torquemada) y como restaurante invitado "El Chaval de Lorenzo".



Quesería Artesanal del Río Carrión situada en **La Serna** aportó a la cata dos de sus productos más famosos, el yogurt natural elaborado con leche de oveja y su queso curado elaborado también con leche de oveja 100% artesanal. Esta empresa familiar ha recibido por parte de la Diputación de Palencia el premio Innovador de creación de empresas

Cecinas Fernandez

Se cataron dos de los productos más emblemáticos de esta empresa tradicional dirigida por Pablo Fernández elaborados en el pueblo palentino de **Villarramiel**, la cecina y el chorizo de caballo tradicionalmente llamado Tariles destacan por su gran calidad y particularidad.



SEÑORIO DEL VALDESNEROS

La progresiva evolución de la Bodega Señorío de Valdesneros y la constante mejora de la calidad de sus vinos ha comenzado a transformarse en medallas de oro y plata en concursos internacionales y en la apertura de nuevos mercados en distintas provincias.. En la 3ª CATA ALIMENTOS DE PALENCIA se cató su SEÑORÍO DE VALDESNEROS Rosado 2009, y su SEÑORÍO DE VALDESNEROS Joven Roble 2008 y Crianza 2006.



Restaurante EL CHAVAL DE LORENZO ofreció un maridaje estupendo elaborado con todos los productos degustado en la cata

- Cecina de caballo Fernández en aceite de romero.
- Piruleta de queso de oveja Puebla.
- Croquetas de cecina de caballo Fernández y queso de oveja Puebla acompañada de lágrima de crema de alubia de Saldaña
- Chorizo de caballo al vino tinto Señorío de Valdesneros
- Yogurt de oveja puebla con compota de manzana

CETECE REALIZA TRES DOCUMENTOS COMO MATERIAL DIDÁCTICO PARA LOS VISITANTES DEL MUSEO DEL PAN

Dentro del convenio de colaboración firmado con la entidad gestora del Museo del Pan de Mayorga de Campos (Turisvall - Sociedad de promoción y gestión del turismo de la provincia de Valladolid), el CETECE ha realizado dos documentos para su uso como material didáctico en el Museo.

Esta documentación viene a completar un conjunto de acciones realizadas para el Museo, entre las que destacamos la formación y asesoramiento a las guías educadoras del Museo y la participación con la Librería y Tienda del Museo a través de distintos materiales.

Material didáctico infantil:

El personal docente y el educador social del CETECE han realizado dos cuadernillos de trabajo para utilizar con los grupos escolares en el aula del Museo.

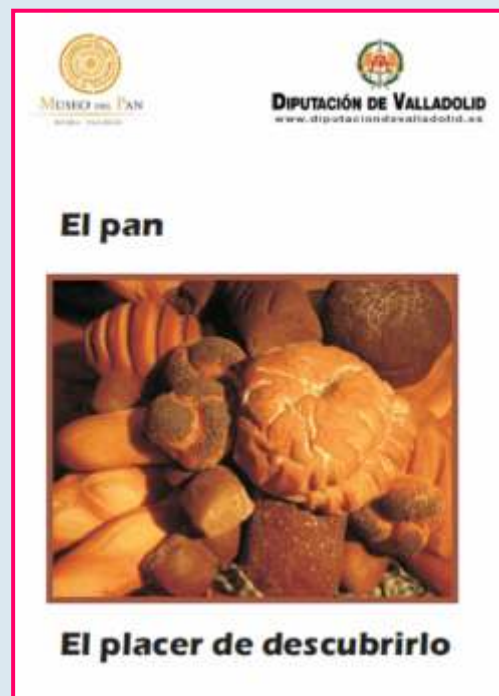
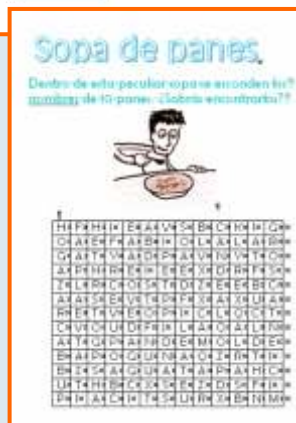
Por una parte se ha confeccionado un cuadernillo para el nivel educativo de **primaria**, que incluye sencillas actividades de relacionar y de adquisición de habilidades básicas.

Por otro lado se ha confeccionado uno para alumnos de **secundaria**, donde predominan las actividades de descubrimiento y comprensión.

Material didáctico para adultos,

Para la redacción de este documento, el personal docente y el personal del departamento técnico del CETECE han realizado una recopilación de los datos más relevantes sobre el pan. Así se ha incluido información sobre tipos de panes, importancia nutricional del pan, cómo identificar un buen pan, recetas de pan y de productos básicos de pastelería, recetas con pan y otras curiosidades sobre este producto de consumo diario.

Esperamos que esta iniciativa tenga una buena acogida entre los asistentes al Museo, y que puedan poner en práctica parte de los conocimientos adquiridos en la visita.



Formación para el empleo: Curso Panadero

El pasado 19 de diciembre 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 615 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 15 horas de Inserción laboral y técnicas de búsqueda de empleo.

Destacamos que en el momento de la redacción de este Boletín Informativo ya ha habido una oferta de trabajo para este colectivo.



Los alumnos muestran orgullosos al equipo docente las elaboraciones realizadas.



En la imagen superior alumnos del curso junto con el equipo docente.

Formación para el empleo: Curso Pastelero

El pasado 10 de marzo 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 de Formación para el Empleo en su modalidad de Oferta.

Durante las 480 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. Además como novedad en la programación de 2009 se han impartido en estos cursos 15 horas de Inserción laboral y técnicas de búsqueda de empleo.

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

Curso Auxiliar de Industria Alimentaria

Del 13 de octubre al 26 de enero se ha impartido en el CETECE un curso de Auxiliar de Industria Alimentaria incluido en el Programa de Inserción Laboral de Auxiliar de Industria Alimentaria, perteneciente al proyecto Inserta + del Ayuntamiento de Palencia y cofinanciado por el Fondo Social Europeo y el Ayuntamiento de Palencia, a través de subvención concedida por el Ministerio de Administraciones Públicas.

Este proyecto tiene los objetivos de facilitar el acceso y la reincorporación al mercado de trabajo palentino de las personas con dificultades de inserción mediante dispositivos integrales en los que se ha incluido esta acción formativa.

Una vez superadas las 250 horas de formación en el CETECE los alumnos han pasado a la formación en centros de trabajo donde han puesto en práctica los conocimientos aprendidos.

El personal docente del centro ha destacado el enorme interés del grupo de alumnos, así como su iniciativa y buena disposición tanto en las clases teóricas como en las prácticas de elaboración de productos.



En la imagen superior, los alumnos durante una de las prácticas. Abajo, en el acto de clausura junto con las profesoras.

Gran éxito del Itinerario Integrado de Inserción de Técnico de Calidad Alimentaria

Como novedad en la programación de 2009 subvencionada por el Servicio Público de Empleo de Castilla y León y el Fondo Social Europeo se ha impartido durante los meses de enero, febrero y marzo un curso de Calidad en la Industria Alimentaria incluido en un Itinerario Integrado de Inserción.

La realización del Itinerario ha supuesto para las 12 alumnas del curso la superación de una serie de fases de formación:

En una 1ª fase las alumnas han recibido varias sesiones de orientación laboral individualizadas. Seguidamente han recibido 100 horas de formación en el CETECE sobre todos aquellos temas de relevancia en el ámbito de la calidad alimentaria: sistemas de autocontrol (trazabilidad, APPCC, BRC, IFS...), normas ISO, figuras de calidad, acreditación de laboratorios, así como visitas a empresas del sector... Superada esta fase han realizado 120 horas de prácticas en el departamento de calidad de importantes empresas alimentarias, a las que agradecemos desde aquí su colaboración en este nuevo proyecto.

Por último las alumnas se encuentran en una fase de acompañamiento a la inserción que esperamos sea positiva.

Debido al gran número de solicitudes obtenidas para este Itinerario y los buenos resultados obtenidos por parte de las alumnas esperamos poder repetirlo en la programación de 2010.

CETECE imparte en Galicia varios cursos a la empresa BAJAMAR (grupo Pescanova) sobre tecnología de las materias primas en masas congeladas.

Continuando con la formación técnica, el CETECE celebró durante el mes de Marzo, dos cursos a profesionales de la Empresa Bajamar situada en Arteixo (A Coruña).

El primer curso se realizó en las propias instalaciones de la empresa y asistieron un gran número de alumnos a los que se les impartió contenidos teórico-prácticos sobre Tecnología de las Materias Primas y las Masas Congeladas.

Siendo los temas desarrollados los siguientes:

MÓDULOS DEL CURSO	DURACIÓN	CONTENIDOS TEORICO-PRÁCTICOS
MATERIAS PRIMAS	5h	HARINAS Y CEREALES AGUA, SAL, LEVADURA Y MASA MADRE GRASAS AZÚCARES ADITIVOS, MEJORANTES Y ENZIMAS
PROCESO DE PANIFICACIÓN	3h	-PRACTICAS DE AMASADO -PRÁCTICAS DE APLICACIÓN DE DISTINTOS TIPOS DE HARINAS

El segundo curso de contenido más técnico se realizó en las instalaciones del CETECE para un número más reducido de alumnos, y pudieron profundizar en temas de calidad de harinas, parámetros de control de materias primas y de procesado y análisis sensorial.



Formación específica para profesionales



Curso para profesionales de Pastelería:

Los próximos días 19 y 20 de abril, se va a celebrar en las instalaciones de CETECE un curso de Pastelería impartido por Enrich Rosich, bajo el título RENOVACION 2010 "Sabores Primavera-Verano", con una duración de 12 horas.



Curso para profesionales de Panadería:

El maestro panadero Xavier Barriga impartirá un curso de Aplicación de Frio en Panadería Artesanal.

Para obtener mayor información o inscribirse dirigirse a info@cetece.org.

PESCANOVA

CETECE IMPARTE CURSOS DE FORMACIÓN TÉCNICA AL GRUPO BIMBO

Durante los días 12, 13 y 19, 20 de Enero 2010, el CETECE impartió en sus instalaciones un curso intensivo de "Especialización de tecnología de las materias primas en pan de molde" para Gerentes, Responsables y Jefes de Producción procedentes de las distintas plantas que posee el Grupo Bimbo en España y Portugal.

Durante el curso se desarrollaron contenidos teórico-prácticos y se pudieron compartir experiencias, resolver curiosidades y dudas entre todos los asistentes.

Entre los contenidos teóricos se instruyó sobre calidad y funcionalidad de harinas, levaduras, grasas, azúcares, aditivos, mejorantes y enzimas

Las sesiones prácticas consistieron en la realización de pruebas comparativas en la planta piloto y la realización de ensayos de calidad de las harinas en el laboratorio físico-químico del CETECE.

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



Grupo de asistentes del 2º curso impartido por CETECE

Jornadas de difusión y foro de la Formación Profesional

Como viene siendo habitual en estas fechas, los días 2 y 3 de marzo tuvo lugar en el IES Trinidad Arroyo una Jornada de difusión de la Formación Profesional en Palencia.

En esta ocasión fue el Excmo. Sr. D. Juan José Mateos Otero, Consejero de Educación, el responsable de la inauguración de las jornadas, junto con el Director general de Formación Profesional. D. Marino Arranz Boal y D. Vicente Villagrà Blanco, Presidente de la Cámara de Comercio.

Entre las distintas actividades llevadas a cabo destacamos la exposición de materiales realizados por los alumnos de los distintos ciclos formativos y el desfile de "Mujeres de cine" celebrado durante la inauguración.



En la imagen de la izquierda un momento de la inauguración de la jornada. A la derecha, el Consejero de Educación durante su visita al stand del CETECE.



El CETECE ha querido participar en esta iniciativa estableciendo un pequeño stand con una serie de panes artísticos realizados por los alumnos del ciclo Panadería, Repostería y Confitería y distintas conservas elaboradas por los alumnos de Industria Alimentaria. Además, los alumnos del 2º curso del ciclo de Panadería, Repostería y Confitería realizaron una demostración de la confección de piezas con pastillaje.

CALENDARIO DE CURSOS PREVISTOS

Curso	Horas	Inicio	Fin	Horario	Destinatarios	Matrícula	Plazas
Procesos básicos de pastelería y repostería (Módulo de Oferta parcial del ciclo "Panadería, Repostería y Confitería")	165 h	14 de abril	24 de junio	L, X y J de 16.00 a 21.00	Trabajadores (autónomos o régimen general)	Gratuita	30
Itinerario Personalizado de Inserción de elaborador de postres	250h	19 de abril	28 de junio	De L a V de 9.00 a 14.00	Desempleados con certificado de minusvalía	Gratuita Desplazamientos subvencionados	10
RENOVACION 2010 "Sabores Primavera-Verano"	12 h	19 de abril	20 de abril	10:00 - 14:00 h 16:30 - 20:30 h	Profesionales del sector	190.-€	20
Aplicación de Frío en Panadería Artesanal	12 h	Por determinar		Por determinar	Profesionales del sector	Por definir	20
Panadería, Repostería y Confitería (Ciclo Formativo de grado medio)	2000 h	21 de septiemb.	23 de junio	De L a V de 8.20 a 14.10	Poseedores de ESO, 2º BUP o técnico	Gratuita	20
Industria Alimentaria (Ciclo Formativo de grado superior)	2000 h	21 de septiemb.	23 de junio	De L a V de 8.20 a 14.10	Poseedores de bachiller, COU, técnico especialista	Gratuita	20

REGLAMENTO DE SOCIOS DEL CETECE

El CETECE ha creado la figura de SOCIO, con objeto de aportar nuevos servicios y ventajas a las empresas, personas y entidades vinculadas al sector alimentario. La figura de Socio está regulada por el Reglamento de Socio del Cetece, que establece las siguientes características principales:
En cuanto a los TIPOS DE SOCIOS:

- COLABORADORES: dentro de este tipo nos podemos encontrar con tres categorías:
 - Colaboradores Pymes (Microempresas, Pequeña empresa, Mediana empresa)
 - Colaboradores Grandes Empresas
 - Colaboradores Colectivos

- PROTECTORES

Y con respecto a las VENTAJAS, señalamos algunas de ellas:

- Recepción del Informe Anual de Actividades de CETECE
- Claves de acceso personalizada al portal del asociado (área restringida del portal del CETECE).
- Descuento sobre el precio de tarifa en los servicios
- Prioridad de inscripción en cursos, jornadas y seminarios organizados por CETECE
- Participación preferente como colaboradores en proyectos de I+D+i europeos y nacionales.
- Consulta gratuita de las publicaciones, libros, etc.
- Dirección de correo electrónico propio (empresa@cetece.org)
- Alojamiento de páginas Web estándar de su empresa.
- Envío de circulares (info.cetece) con información actualizada sobre ayudas, subvenciones y en general cualquier noticia de interés.
- Difusión de las notas de prensa y comunicados de su empresa en el boletín trimestral del CETECE
- Posibilidad de difusión de su oferta o demanda tecnológica gratuitamente a través de la web del CETECE
- Uso del logotipo "Empresa Asociada a CETECE". Las empresas asociadas podrán utilizar este logotipo en su publicidad.
- Recepción de estudios e informes periódicos de difusión tecnológica sobre los más diversos temas relacionados con la I+D+i.
- Presentar por escrito al Patronato las sugerencias y peticiones que estimen oportunas.
- Y en general, beneficiarse de cuantos servicios puedan crearse o desarrollarse por el CETECE, siempre con una atención personalizada.

Si desea asociarse a CETECE, sólo ha de cumplimentar la hoja de solicitud de adhesión que figura en el Reglamento, y comenzar a disfrutar de forma exclusiva de los servicios y ofertas promocionales que se desarrollen, además de proporcionarle el correspondiente certificado acreditativo de Socio. Para más información, puede consultar en www.cetece.org o ponerse en contacto con el Dpto. de Empresas del CETECE en el 979165327.

