



cetece
CENTRO TECNOLÓGICO

MEMORIA ACTIVIDADES

2020



Me resulta verdaderamente difícil encontrar palabras con las que dar inicio a la Memoria de Actividades de 2020.

Después de 22 años plasmando con ilusión lo que ha supuesto el año previo para CETECE, me encuentro hoy ante un folio en blanco sin saber con qué palabras describir la duda, la responsabilidad e incluso el miedo experimentados ante los rápidos acontecimientos sucedidos a partir del mes de marzo.

A lo largo de estas más de dos décadas CETECE ha pasado por mejores y peores momentos, como cualquier entidad y personalmente, como Presidente, he tenido que tomar decisiones francamente difíciles, pero nunca con la incertidumbre que teníamos en esta situación, tan nueva para todos.

El filósofo y redactor canadiense Sherrilyn Kenyon dijo en una ocasión que “La decisión es un cuchillo afilado que corta limpio y recto; la indecisión, es un cuchillo embotado que hace trizas y desgarras, y deja bordes irregulares detrás de él” y es cierto, por lo que no podíamos quedarnos paralizados. Así, asesorado por personas de confianza, el pasado 15 de marzo, opté por continuar prestando los servicios esenciales a las empresas clientes que así lo estaban demandando.

De esta forma, con la plantilla dividida en dos grupos de convivencia y con las más estrictas

medidas de seguridad frente a la COVID-19 hemos seguido trabajando de manera que podemos cerrar el año cumpliendo mis palabras de la memoria pasada: “avanzando con el mismo espíritu de trabajo y ayudando a nuestros clientes a liderar su propia innovación”.

No ha sido fácil, no nos vamos a engañar, pero esta situación ha servido para adaptarnos a una nueva forma de trabajo, a saber prescindir de las reuniones presenciales y a potenciar aspectos infrautilizados hasta el momento, como la formación virtual.

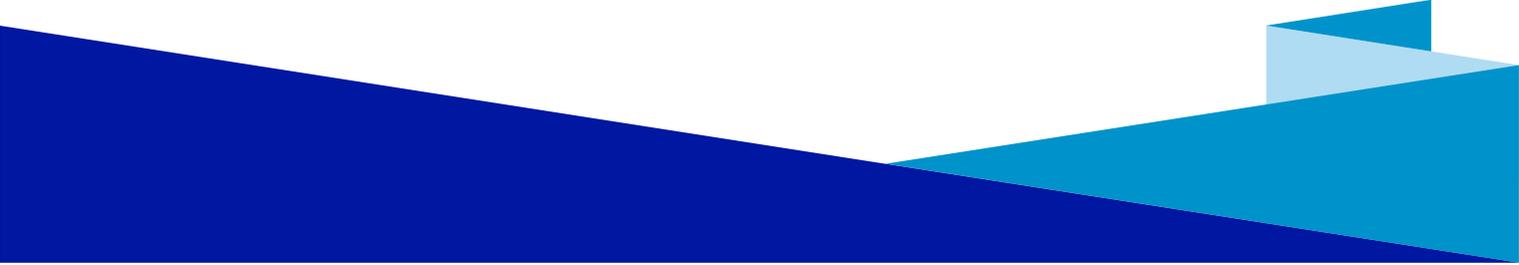
Hoy, volviendo la vista atrás, me doy cuenta de que permanecer “al pie del cañón” fue la decisión acertada y gracias a la flexibilidad mostrada por las instituciones, al apoyo de las empresas y, sobre todo, a la comprensiva respuesta del personal hemos obtenido unos muy aceptables resultados.

Dicen que todos hemos sacado algo bueno de esta pandemia; yo personalmente me quedo con la entrega de mi equipo de trabajo. Todas y cada una de las personas que forman CETECE me han demostrado, ahora más que nunca, que han sabido anteponer el servicio a nuestros clientes y la atención que merecen nuestros alumnos a su propio miedo y a las dificultades. Gracias

*Javier Labarga Vaca
Presidente CETECE*



7	ORGANIZACIÓN
13	LABORATORIO
23	I+D+i
35	FORMACIÓN
51	SERVICIO A EMPRESAS
61	COMUNICACIÓN
71	RESULTADO ECONÓMICO



ORGANIZACIÓN

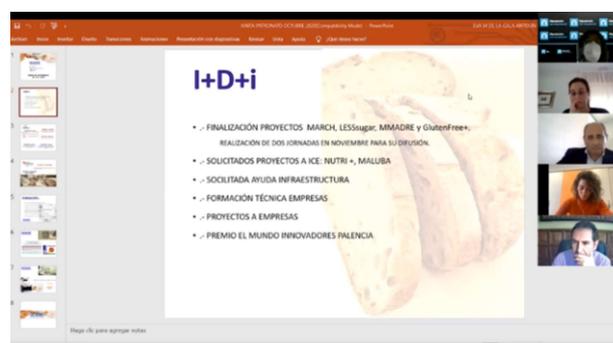
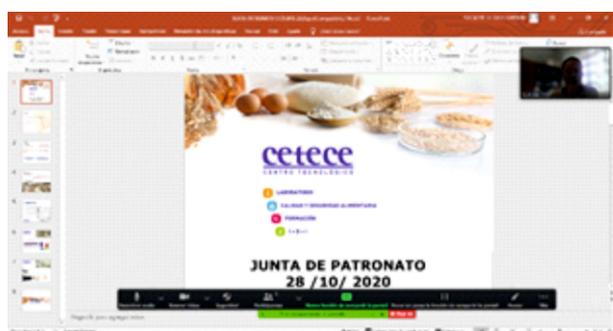


cetece
CENTRO TECNOLÓGICO



El Patronato es el órgano de gobierno del CETECE. Se reúne dos veces al año con el objeto de marcar las estrategias a seguir para cumplir los objetivos estatutarios.

Este año las Juntas de Patronato se realizaron en formato virtual el 28 de octubre, donde se realizó una renovación de los cargos, y el 21 de diciembre.



PRESIDENTE

D. Javier Labarga



FEDERACION REGIONAL DE
EMPRESARIOS DE CONFITERIA
DE CASTILLA Y LEON

VICEPRESIDENTE

D. Mario Simón



**Ayuntamiento
de Palencia**

VICEPRESIDENTE

D^a. Ángeles Armisén



**Diputación
DE PALENCIA**

SECRETARIO

D^a. Amalia Rodríguez



Universidad de Valladolid

TESORERO

D^a. María Franco



VOCAL

D. Jesús Esteban

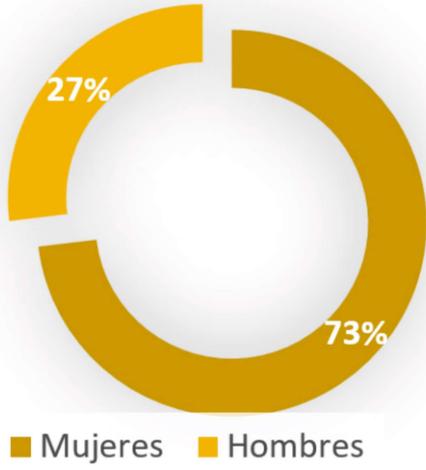
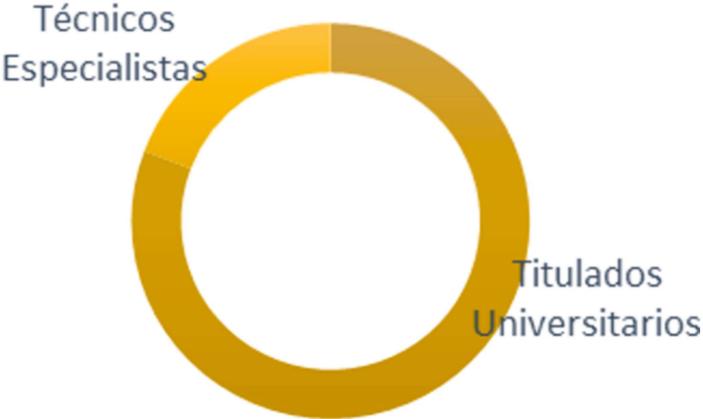


**ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE
FABRICANTES DE HARINA DE
CASTILLA Y LEÓN**

ESTRUCTURA INTERNA



26 fueron las personas que formaron parte de CETECE durante el año 2020. La cualificación profesional del personal humano es un valor muy importante en CETECE, donde el 82% son titulados universitarios, siendo el 18% restante técnicos especialistas.



LABORATORIO



cetece
CENTRO TECNOLÓGICO



A pesar del año tan complicado que hemos pasado, podemos concluir que el Laboratorio ha conseguido mantenerse en los márgenes de trabajo del año 2019, en lo referente a número de análisis realizados en CETECE.

Hemos tenido importantes cambios; unos han sido favorables, debidos a empresas que han aumentado sus analíticas, y otros desfavorables, asociados a empresas pertenecientes a sectores que han tenido que cerrar temporal o definitivamente.

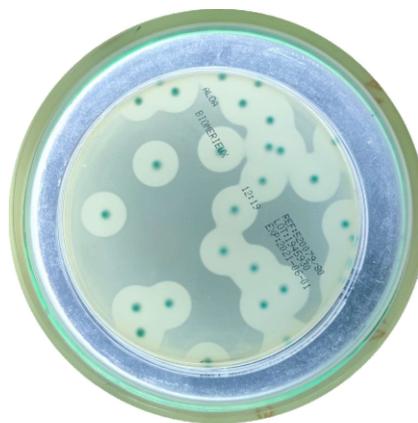
Por departamentos, los análisis microbiológicos han subido ligeramente, y los físico químicos han sufrido un ligero descenso, provocando una minoración del cómputo total de los principales análisis inferior al 1%.

Respecto a la evolución de los ensayos del departamento de microbiología, se deben tener en cuenta los cambios que se hicieron en los contratos que gestiona el departamento de calidad y seguridad alimentaria:

1.- *Materias primas y productos finales*: ante la ausencia de criterios microbiológicos en muchas matrices, se ha optado por analizar microorganismos patógenos en aquellos productos que no tengan límites legislados.

2.- *Superficies*: se ha incluido el análisis de *Listeria monocytogenes*, que sustituye análisis de aerobios.

Estos cambios han provocado el incremento de ciertos ensayos de microorganismos patógenos, como *Listeria monocytogenes*, y el descenso de indicadores de higiene como por ejemplo, el recuento de acobios mesófilos.

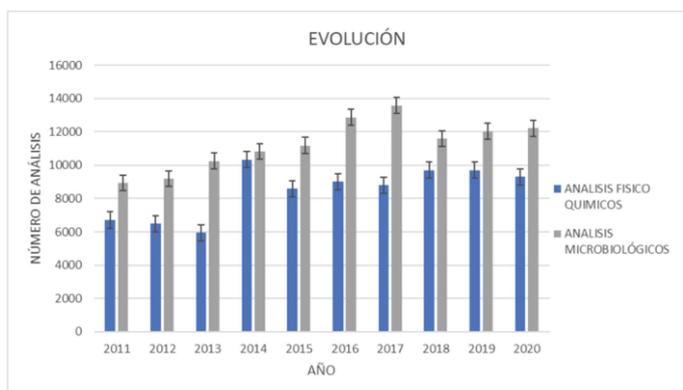


ANÁLISIS DE AGUA

En el año 2020 hemos analizado menos muestras de agua, tanto de aguas de consumo (por las empresas que han paralizado la actividad), como de aguas de piscinas (debido al cierre temporal de las piscinas climatizadas, así como a las piscinas que no abrieron en la temporada de verano).

EVOLUCIÓN ANUAL DEL NÚMERO DE ENSAYOS

A continuación se muestra en un gráfico de barras la evolución del número de ensayos realizados en CETECE



El departamento de microbiología sigue superando en número de análisis al departamento físico químico, representando el 58% del total.

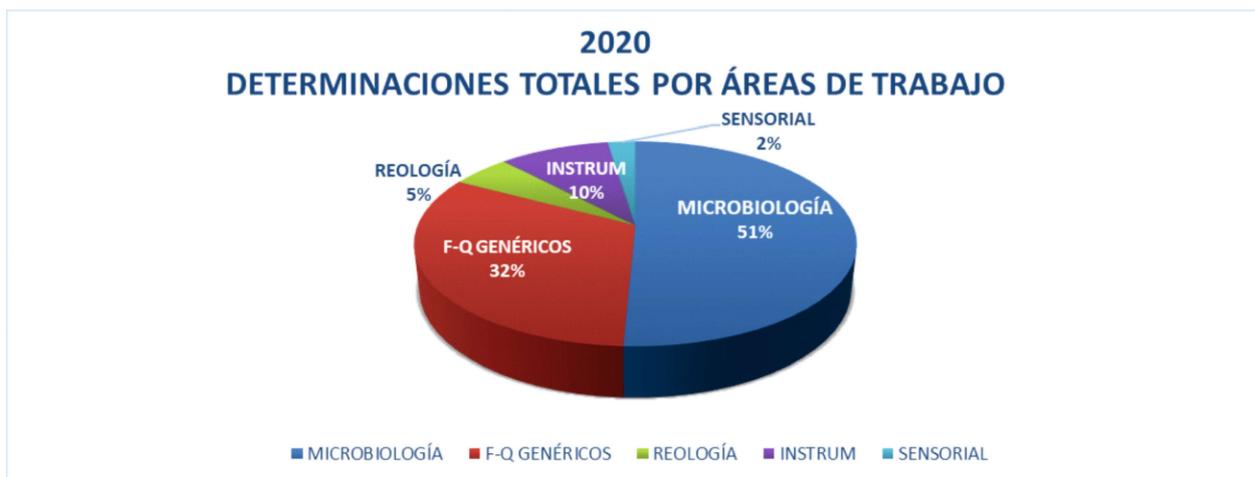
La determinación mayoritaria, como en años anteriores, sigue siendo la detección de Salmonella, seguida muy de cerca de Listeria, que en 2020 se ha duplicado respecto a 2019, debido a los cambios en los contratos, y a una mayor demanda por parte de otros clientes.

En el departamento físico químico, la humedad y el ensayo alveográfico son los más demandados con diferencia.

DESGLOSE PORCENTUAL POR ÁREAS DE TRABAJO

El desglose porcentual por áreas de trabajo se representa a continuación, donde el departamento físico químico ha quedado desglosado en cuatro áreas:

- Análisis reológicos
- Análisis físico químicos genéricos de alimentos y aguas
- Análisis instrumentales
- Análisis sensoriales



Aplazamiento de nuestra auditoría de seguimiento

Concretamente en nuestro caso, la auditoría de seguimiento R3S2 que teníamos *prevista en junio de 2020*, fue *aplazada al mes de septiembre*, como consecuencia de la situación epidemiológica ciertas actividades de CETECE se vieron bruscamente paralizadas.

Auditoría de seguimiento en remoto

Tuvo lugar los días 22 y 25 de septiembre, y como novedad, cabe destacar que se hizo en remoto.

Aprovechamos la auditoría para hacer efectiva la transición a la UNE-EN ISO/IEC 17025:2017 de nuestro expediente. Conseguimos cerrar satisfactoriamente las desviaciones identificadas con respecto a la nueva versión de la norma, que teníamos abiertas.

Nuestro actual alcance de acreditación, (Acreditación nº 403/ LE 789), Rev. 12 (fecha 01/12/2020), ya hace referencia a la nueva versión de la norma.

El alcance de acreditación completo y vigente se puede consultar en www.enac.es.

Participación en intercomparativos

Siguiendo nuestra política de calidad, el laboratorio ha participado en varios **circuítos intercomparativos** con el fin de controlar los ensayos realizados en diferentes matrices. Estos circuitos permiten tener una *referencia externa objetiva* para evaluar la calidad de nuestros resultados.

Para cubrir todos los departamentos y matrices de interés, en el año 2020 el laboratorio ha analizado más de 15 muestras provenientes de diferentes circuitos de intercomparación, sobre las que se han realizado más de 100 ensayos de control:

- Análisis reológicos y físico químicos en trigos y harinas.
- Análisis microbiológicos en alimentos
- Análisis de agua de consumo
- Análisis microbiológicos de hisopos y placas de contacto

Los resultados han sido analizados y evaluados tanto estadísticamente como gráficamente con el fin de extraer la máxima información posible de estas participaciones y tener bajo control los métodos de análisis y factores que afectan al resultado, a los equipos o los analistas, entre otros.

ACTUALIZACIÓN DE PROTOLOS DE TRABAJO

La Asociación española de certificación y normalización, (AENOR), el 23 de marzo de 2020, a través de un comunicado vía e-mail, informó de la decisión que habían adoptado con el fin de colaborar con la sociedad, dentro de su ámbito de actuación, en esos difíciles momentos. Para ello, decidió dar acceso libre para la consulta de cualquier norma UNE durante algo más de 1 mes.

Esta oportunidad la aprovechamos para consultar normas de diversos ámbitos, y completar ciertos protocolos de trabajo



INVERSIONES / EQUIPOS ADQUIRIDOS

Todos los años tratamos de incorporar nuevos equipos que nos permitan optimizar los procesos de trabajo, o ampliar la oferta de servicios.

A través del Proyecto “Creación de Nuevas Capacidades Tecnológicas en productos sin Gluten”, se pudieron adquirir una serie de equipos para el laboratorio e I+D. Este proyecto recibió el apoyo financiero de la Unión Europea a través

de Fondos FEDER. Y fue subvencionado por la Consejería de Economía y Hacienda a través de la línea de ayudas dirigida a la creación de nuevas capacidades tecnológicas y científicas vinculadas a los recursos endógenos o al desarrollo de nuevos materiales con interés industrial a través del apoyo a los Centros Tecnológicos de la Comunidad de Castilla y León.

La tamizadora adquirida permite poner hasta 8 tamices diferentes + fondo. Se han adquirido todos tamices necesarios para evaluar el cumplimiento, en cuanto a tamaño, de lo establecido en el Real Decreto 677/2016 por el que se aprueba la norma de calidad para las harinas, sémolas y otros productos de la molienda de cereales.



El Rapid Visco Analyser (RVA) es un viscosímetro agitador que calienta la muestra con perfiles de temperatura y fuerza de cizalladura variables, optimizado para analizar las propiedades viscosas de almidones, granos, harinas y alimentos.

El RVA analiza muestras de sólo dos o tres gramos con métodos internacionales o personalizados en agitación, medición, calentamiento o enfriamiento.

El molino LM 3100 está diseñado para moler muestras de granos, gránulos, pastas, alimentos y forrajes.

La muestra molida puede ser usada para análisis por NIR, Falling Number, Glutomatic, Kjeldahl, etc. El molino 3100 es de tipo martillo con ciclón. Un regulador de flujo de aire permite controlar la alimentación de la muestra a la cámara de molienda



I+D+i



cetece
CENTRO TECNOLÓGICO





“Las empresas innovadoras tienen mayor capacidad para la colaboración, para experimentar rápidamente e implementar soluciones adaptadas a cada situación”

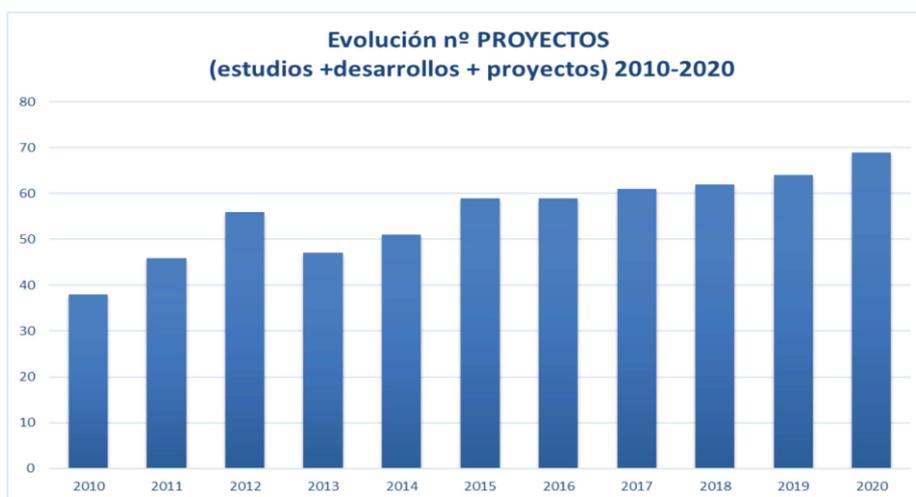
Desde el punto de vista de la ciencia, la tecnología y la innovación 2020 ha supuesto un importante reto.

Con el inesperado surgimiento y la rápida expansión de la pandemia provocada por el COVID-19, quedó claramente confirmado que es crucial disponer de capacidades técnicas y capacidades innovadoras que nos ayudan a adaptarnos a este tipo de situaciones más rápidamente.

La velocidad y la efectividad de las respuestas ante la emergencia presentaron claras diferencias de acuerdo con el nivel de las capacidades científico-tecnológicas de cada empresa, de cada país y con el nivel de desarrollo de sus redes de emprendimiento e innovación. Un aspecto interesante a destacar es la rapidez con que investigadores y emprendedores provenientes de diversas áreas de trabajo debieron enfocarse en los retos planteados por la urgencia sanitaria.

El sector agroalimentario ha sido un claro ejemplo de ello, donde ha quedado patente la gran agilidad y capacidad de adaptación y un elevado nivel de colaboración entre organizaciones y entre productores y distribuidores para evitar el desabastecimiento.

Es destacable también, que a pesar de las dificultades, entre las empresas clientes de CETECE no se han producido abandonado de proyectos de investigación en los que estábamos inmersos, se ha continuado con el desarrollo de nuevos productos, y se han realizado numerosos estudios de caracterización, determinación de vida útil. Lo que nos ha llevado a incrementar levemente el número de desarrollos y proyectos realizados respecto a 2019.



Líneas de investigación y desarrollo

Las principales líneas de investigación desarrolladas por el Departamento de I+D+i del CETECE durante 2020 han sido:

- Estudios biotecnológicos de aplicación de masas madre, levaduras y enzimas en alimentos.
- Implantación de nuevas técnicas analíticas, para el análisis de harinas libres de gluten.
- Desarrollo de alimentos funcionales y nutraceuticos.
- Desarrollo de productos con cereales y semillas libres de gluten y técnicas para su caracterización.
- Estudios de mejora de vida útil de alimentos y estudios acelerados de envejecimiento.
- Diseño de nuevos productos, con incorporación de nuevos ingredientes.
- Desarrollo de productos Clean Label (etiquetas libres de aditivos).
- Caracterización sensorial de alimentos y diseño de paneles de cata.
- Tecnologías de mejora conservación, envasado y mejora del etiquetado.
- Reducción de azúcares y grasas en los productos.

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN PROPIA FINALIZADOS EN 2020.

Durante el pasado año finalizaron importantes proyectos, lo que ha supuesto un gran empuje a la actividad investigadora del CETECE, al permitirnos poner a punto nuevas técnicas para el análisis y caracterización de alimentos funcionales y técnicas avanzadas para la caracterización de masas madre.

- **MMADRE.** Proyecto global, para el estudio y la caracterización de masas madre de distintos cereales con el objetivo de conseguir panes altamente nutricionales. Proyecto subvencionado por ICE Castilla y León.
- **GLUTENfree+.** Proyecto para la dotación de infraestructuras y equipos que nos ha permitido innovar en la mejora nutricional de los panes libres de gluten. Proyecto subvencionado por la Consejería de Economía y Hacienda de la Junta de Castilla y León.



- **MARCH:** Estudio Metodológico para la Optimización de Conocimiento por Métodos de Análisis Rápidos. Ha sido un proyecto subvencionado por ICE Junta de Castilla y León, que cuenta con la colaboración empresarial de harinera Emilio Esteban, Molendum y Nemesio Herranz.
- **LESSsugar:** Reducción de azúcar en masas galleteras. Proyecto subvencionado por la Junta de Castilla y León, a través de ICE, con la colaboración empresarial de Grupo Cerealto Siro. Donde se ha conseguido el desarrollo de galletas más saludables mejorando el perfil de azúcares de las mismas, con un 30% menos de azúcar y una menor respuesta glucémica tras la ingesta



PROYECTOS SUBVENCIONADOS CON EMPRESAS FINALIZADOS EN 2020

- **BIOSEMILLAS.** Proyecto con financiación CDTI. Estudio para la determinación de la influencia de recubrimientos enzimáticos en harinas, resultantes de las semillas tratadas.
- **ACRILAMIDA.** Proyecto con financiación ICE Castilla y León. Estrategias para la reducción de Acrilamida en Galletería.

Un año más se anota un crecimiento en estudios de asesoramiento técnico en materia de etiquetado, donde se ha colaborado con un importante número de empresas a las que se les ha ayudado a cumplir con las exigencias legales vigentes.

FORMACIÓN TÉCNICA A EMPRESAS

Este año, a pesar de la situación provocada por la pandemia, se han podido realizar un total de ocho cursos técnicos de formación de los cuales (cinco han sido presenciales y tres en modalidad on-line) a diferentes empresas del Sector de Transformación de Cereales, en temas diversos, como:

- Calidad y tecnología de las harinas.
- Materias Primas.
- Fallos y defectos en el Pan
- Masas Madre.
- Panificación sin gluten.
- Análisis sensorial.

ÁREA DE ANÁLISIS SENSORIAL

La evaluación sensorial de los alimentos constituye hoy en día un pilar fundamental para el diseño y desarrollo de nuevos productos alimenticios, así como la evaluación de la calidad ya que permite determinar el grado de satisfacción que brinda un determinado producto y anticipa la aceptabilidad que tendrá. El CETECE apuesta por el análisis sensorial como una de las más importantes herramientas para el logro del mejor desarrollo de las actividades de la industria alimentaria.

El Área de Análisis Sensorial se engloba dentro del Dpto. I+D+i del CETECE, participa activamente en la caracterización sensorial de los productos que se desarrollan en los distintos proyectos del departamento, así como en los estudios de vida útil de los alimentos. También desarrolla numerosas actividades divulgativas y cursos de formación.

En 2020, y como en años anteriores, seguimos llevando el control sensorial de la Marca de Garantía Harina Tradicional Zamorana. Y del control de calidad sensorial para la marca Tierra de Sabor de la leche y el queso fresco de la Granja San Isidro.



TRANSFERENCIA DE INNOVACIÓN

Dentro de las actividades que desarrolla el Departamento de I+D se encuentra la transferencia de los resultados de innovación a través de los siguientes medios:

Publicación de artículos de investigación en Revistas del Sector.

En Revista Tecnifood

Artículo: Reducción de acrilamida en productos de panadería.

Artículo: Técnicas rápidas (RVA) para el análisis de la calidad de harinas sin gluten.

Revista Alimentaria.

Medidas de mitigación para la reducción de acrilamida en Galletería. Octubre 2020.

En Revista Panorama Panadero.

Artículo Tendencias en panadería: Desde los panes ancestrales a los panes exóticos. Agosto 2020.



Jornadas de Divulgación:

- Nuevas Innovaciones en panificación. 14 de octubre de 2020. Organizada por la Fundación General Universidad de Salamanca.
- Jornada de Transferencia de Resultados de los Proyectos: MMADRE y GLUTENFREE+. 11 de diciembre 2020. Organizadas por ICE Castilla y León y CETECE.
- Jornada de Transferencia de Resultados de los Proyectos: MARCH Y LESSsugar. 3 de Diciembre de 2020. Organizadas por ICE Castilla y León y CETECE.
- Charla “Grasas Saludables en la industria de panadería, bollería y galletería” Universidad de la experiencia (UVA), Campus de la Yutera .Enero 2020.
- Charla sobre la nueva norma del pan y el análisis sensorial del pan. Universidad de la experiencia (UVA), Campus de la Yutera. Febrero 2020.
- Jornada sobre desayunos saludable y tradicionales en el sector hostelero y turístico. Noviembre 2020.



PROGRAMA

12:00 h.- Bienvenida.
Javier Labarga Vaca, Presidenta CETECE
Beatriz Casado Sáenz, Directora de Departamento de Innovación y Emprendimiento del Instituto para la Competitividad Empresarial de Castilla y León (ICE)

12:30 h.- Presentación líneas de proyectos.
Ana Garcinuño Prados, Directora HDH CETECE

Proyecto MARCH: Estudio Metodológico para la Optimización de Conocimiento por Métodos de Análisis Rápidos:

- Correlación del Perfil de Viscosidad de Cereales con Parámetros de Calidad.
- Determinación de la Degradación Proteolítica del Trigo por Garrapattillo.

Sandra Pérez Quiroa.- Técnico HDH CETECE
Angélica Pérez Calvo.- Coordinadora Calidad e HDH Emilio Esteban
Esteban Fernández Vazallo.- Consejero Molendum Ingredientes

Proyecto LESSsugar: Reducción de Azúcares en Masas Galleteras
Raquel González de la Puente.- Técnico HDH CETECE
Esther de la Hera Aguado.- Head of Strategic Innovation & Partnership Ceralto Siro Foods

13:45 h Preguntas de los asistentes

14:00 h Despedida y fin de la jornada

cetece
CENTRO TECNOLÓGICO

**JORNADA
TRANSFERENCIA
RESULTADOS PROYECTOS**

MARCH Y LESSsugar

3 diciembre 2020
12:00 a 14:00 h
Plataforma Zoom

EmilioEsteban **MOLENDUM**
CERALTO SIRO **NEMESIO HERRANZ**
FOODS

ice **Junta de Castilla y León**

PREMIO INNOVADORES CASTILLA Y LEÓN 2020

El pasado mes de noviembre, se nos otorgó el Premio Innovadores 2020 organizado por El Mundo de Castilla y León.

El galardón se otorgó al mejor proyecto de Palencia “Medidas de mitigación para la reducción de acrilamida en panadería y pastelería” en el que participaron (ITACYL y CETECE).

El premio ha supuesto una gran motivación para todo el personal del Dpto de I+D+i del CETECE, ya que representa un reconocimiento y ofrece mayor visibilidad de nuestro trabajo diario



Equipo de I+D con el galardón otorgado.

FORMACIÓN



El Departamento de Formación ha superado el que podemos calificar como el año más difícil de toda la trayectoria del centro.

El anuncio de la Consejería de Educación el 13 de marzo de la suspensión de las actividades lectivas presenciales ha marcado un antes y un después para nuestro departamento. La implantación de la formación virtual con los alumnos de los ciclos formativos durante el tercer trimestre del curso supuso un enorme reto para el equipo docente quienes, en un tiempo record, adaptaron la metodología didáctica a una modalidad que hasta ese momento era utilizada de manera anecdótica. Gracias al esfuerzo de los profesores y a las ganas y comprensión de los alumnos, el curso 2019/2020 pudo completarse satisfactoriamente y, lo que es más importante, nos ha preparado para futuras contingencias.

El módulo de formación en centros de trabajo, incluida la formación Dual, también tuvo que suspenderse durante varios meses, lo que supuso un notable perjuicio para los alumnos al retrasar la obtención del título. Además, algunas de las

empresas colaboradoras se vieron obligadas a prescindir de nuestros alumnos en prácticas ya que sus medidas frente al Covid así lo establecían.

La Formación para el Empleo también se ha visto afectada en cuanto a fechas y aforos, pero finalmente se han podido completar todas las acciones formativas concedidas a CETECE.

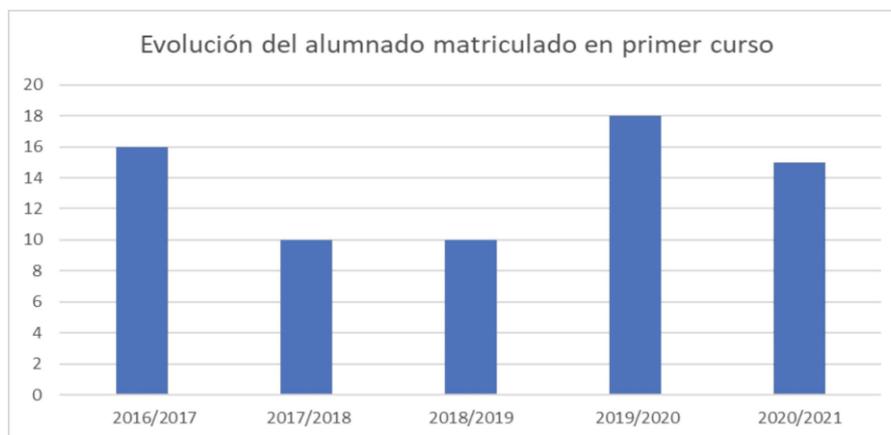
A la espera de alcanzar la tan deseada “nueva normalidad”, el Departamento de Formación de CETECE ha seguido su curso durante 2020 a través de un estricto protocolo de seguridad que ha permitido mantener activas todas las aulas.

A través de estas líneas damos las gracias por su esfuerzo y atención a la Dirección Provincial de Educación de Palencia, al área de formación del Servicio Público de Empleo, a los docentes y a las empresas colaboradoras, pero, sobre todo, queremos agradecer a nuestros alumnos la comprensión, el apoyo y el respeto que nos han mostrado en estos duros momentos.

FORMACIÓN REGLADA

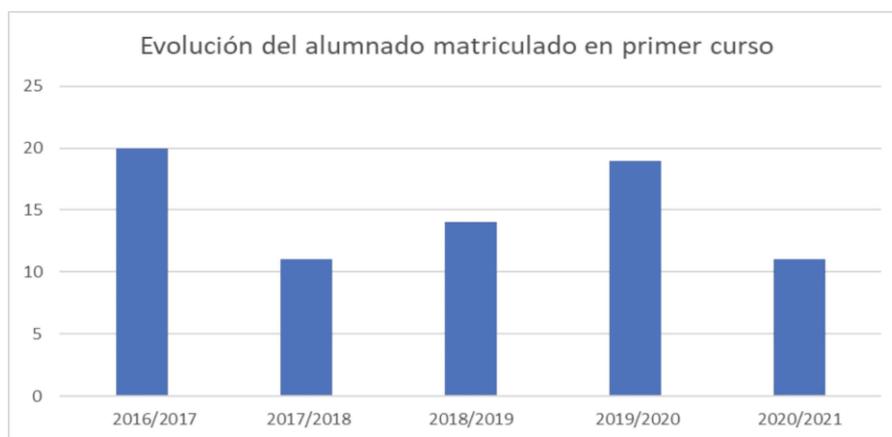
A continuación detallamos los hechos y novedades más destacados en cada uno de los ciclos formativos impartidos en CETECE:

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA.



Alumnos formando la red de gluten

CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.



Alumno midiendo el pH en el laboratorio.

Con el fin de mejorar la captación de alumnos, CETECE participó en 2020 en las **JORNADAS DE DIFUSIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL**, organizadas por la Dirección Provincial de Educación de Palencia a través de dos acciones:

- El 13 de febrero CETECE celebró una **COMPETICIÓN DE PANADERÍA Y PASTELERÍA** en la que participaron alumnos de 1º curso del ciclo Panadería, Repostería y Confitería. Durante tres horas y media de duración de la competición los alumnos debían desarrollar un petisú dulce y un petisú salado.

El jurado estuvo formado por cinco miembros especializados en la materia: Víctor San Millán García (profesor de panadería y repostería de CETECE), Daniel Rodríguez Rodríguez (profesor de pastelería y panadería de CETECE), M^a Asunción Alonso Gaité (Responsable de análisis

sensorial del CETECE) y el Delegado del 2º curso del ciclo de Panadería, Repostería y Confitería, en representación del grupo de alumnos.

El jurado valoró la destreza, el orden en el trabajo y la calidad de las elaboraciones intermedias, así como el resultado del producto final.



Por su cuidada forma de trabajar en el obrador, las impecables características sensoriales y la originalidad de los rellenos, el jurado seleccionó como ganadora a Elisa Trancho Alonso, quien había elaborado un petisú salado de pollo, miel y mostaza y un petisú dulce a base de ricota de leche de oveja.

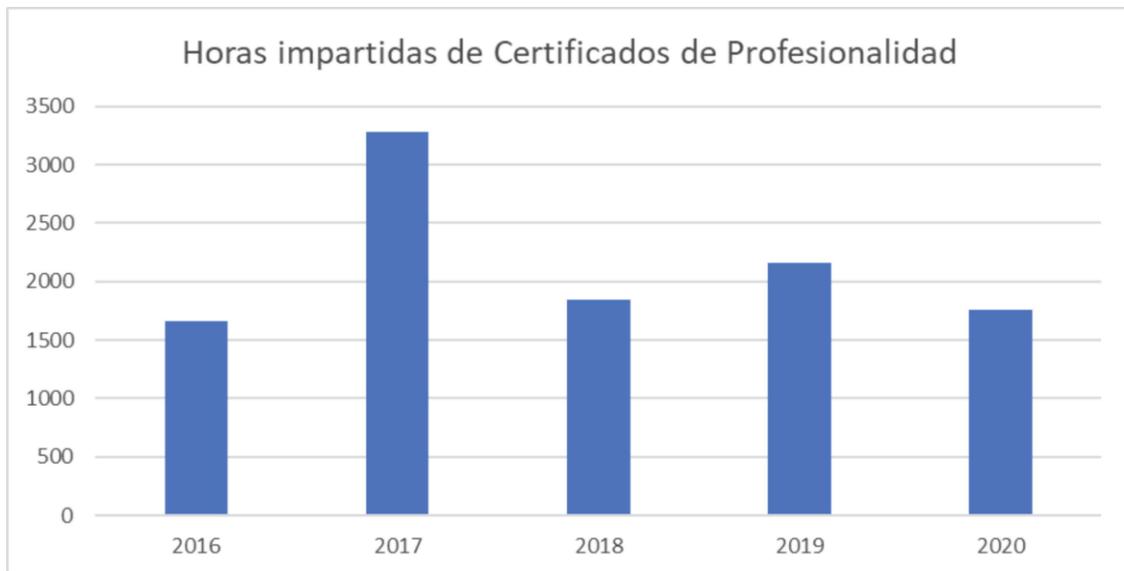


- Los días 12 y 13 de febrero los alumnos de 1º de Procesos y calidad en la Industria Alimentaria organizaron y fueron los protagonistas del stand de CETECE en el IES Camino de la Miranda, trabajando de forma autónoma y con mucha ilusión. Observación con microscopio, técnicas de cata o análisis de pH fueron otras de las actividades que mostraron y de las que hicieron partícipes a los asistentes a la muestra.



CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

Durante 2020 se han continuado impartiendo Certificados de Profesionalidad, en este caso a través de la vía de Formación para el Empleo dirigida prioritariamente a trabajadores desempleados y de un programa de orientación e inserción profesional.



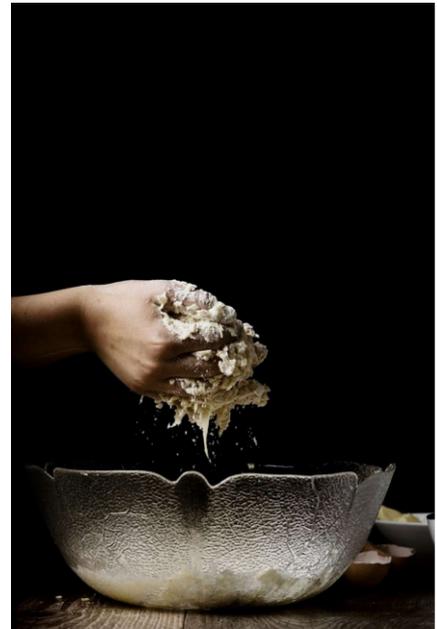
Los Certificados de Profesionalidad Impartidos fueron:

- Curso “Operaciones básicas de pastelería”
Incluido en el Itinerario Personalizado de Inserción en Empresas de Pastelería Y Galletería en Aguilar de Campoo
Fechas de celebración: del 7 de septiembre al 10 de diciembre de 2020
- Curso “Panadería y Bollería” (FOD)
Fechas de celebración: del 12 de diciembre de 2019 al 7 de agosto de 2020
- Curso “Operaciones básicas de pastelería” (FOD)
Fechas de celebración: del 20 de diciembre de 2019 al 31 de julio de 2020
Impartido en CETECE Aguilar

- Curso “Operaciones básicas de pastelería” (FOD)

Fechas de celebración: del 7 de septiembre al 10 de diciembre de 2020

Impartido en CETECE Aguilar



BOLLERÍA RENOVADA BY JOSÉ ROLDÁN

José Roldán, Campeón de España de Panadería Artesana, Subcampeón en el Campeonato Internacional de Panadería, y gran Maestro Panadero, impartió los días 3 y 4 de marzo un curso magistral de bollería.



EL SECRETO DE LAS MASAS. CURSO DE BOLLERÍA DE ALTA GAMA DANIEL ÁLVAREZ

El Maestro Pastelero Daniel Álvarez, propietario de la Pastelería Dalua en Elche, impartió un curso de Bollería de Alta Gama durante los días 29 y 30 de septiembre.

Los asistentes pudieron ser testigos de la destreza de Daniel con las masas. Mostró un abanico muy amplio de productos de diario, elaborados con las tres masas más importantes de la pastelería: brioche, croissant y hojaldre.



LA PANADERÍA ARTESANA DE EXCELENCIA. JOSE ROLDÁN Y JAVI MORENO.

El 10 y 11 de noviembre, tuvimos un curso de gran altura, con dos maestros panaderos; José Roldán y Javi Moreno. José Roldán impartió otro curso en solitario durante este año y Javi Moreno era la primera vez que impartía formación en nuestro centro.

Javi es el gerente de la panadería La Madrugada, sita en Murcia, es miembro del equipo español de panadería espigas y subcampeón en el campeonato internacional de panadería de Sigep 2017.



SEMANA DEL PAN

Desde el año 2014, CETECE viene organizando, junto con la Asociación Provincial de Fabricantes de Pan de Palencia, la Semana del Pan.

Haciéndola coincidir con el día Mundial del Pan; 16 de Octubre, se organizan en torno al Pan una serie de actividades de promoción y difusión de sus bondades.

Este año, la situación no nos permitió celebrarlo de igual manera, pero no por ello se dejó de celebrar mediante el uso de las redes sociales.

Se diseñaron unas infografías sobre el valor nutricional del Pan, difundimos videos de elaboración de pan en casa, pan sin gluten y se realizó el I Concurso Postal de Navidad con la temática del PAN.

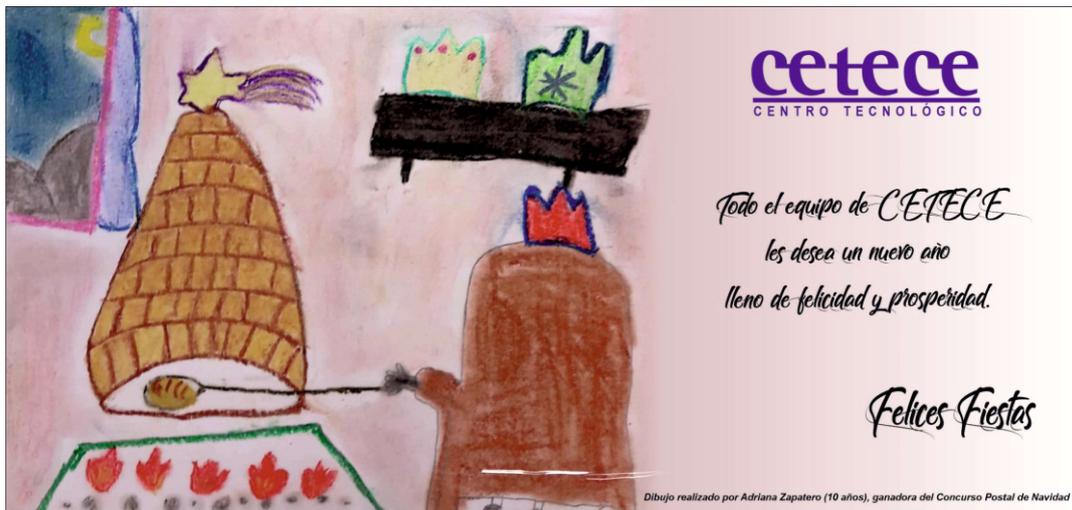


I CONCURSO POSTAL DE NAVIDAD

El 20 de noviembre tuvo lugar el fallo del jurado. Participaron cerca de doscientos niños y niñas de primaria que cursan sus estudios en Palencia y Provincia.

El jurado estuvo formado por la presidenta de la Asociación de Panaderos: María Franco, el gerente de la Panadería San Francisco; Fernando Acuña, la gerente de Distribuciones Palenzuela y un representante de CETECE.

Tras dos rondas de valoraciones, el jurado ha decididodecidió que la postal ganadora fuera la diseñada por la alumna Adriana Zapatero, que cursa 5º de primaria en el colegio Ave Maria de Palencia.



SEGUNDA EDICIÓN LIBRO ELABORACIONES DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

El éxito de la primera edición, junto con la publicación de la nueva Norma de Calidad del Pan, nos impulsó a re-editar el libro Elaboraciones de Panadería y Bollería. Se ha readaptado a la normativa los contenidos teóricos y las recetas

Hemos contado con el patrocinio y colaboración de:

Patrocina:



Colabora:



SERVICIO A EMPRESAS



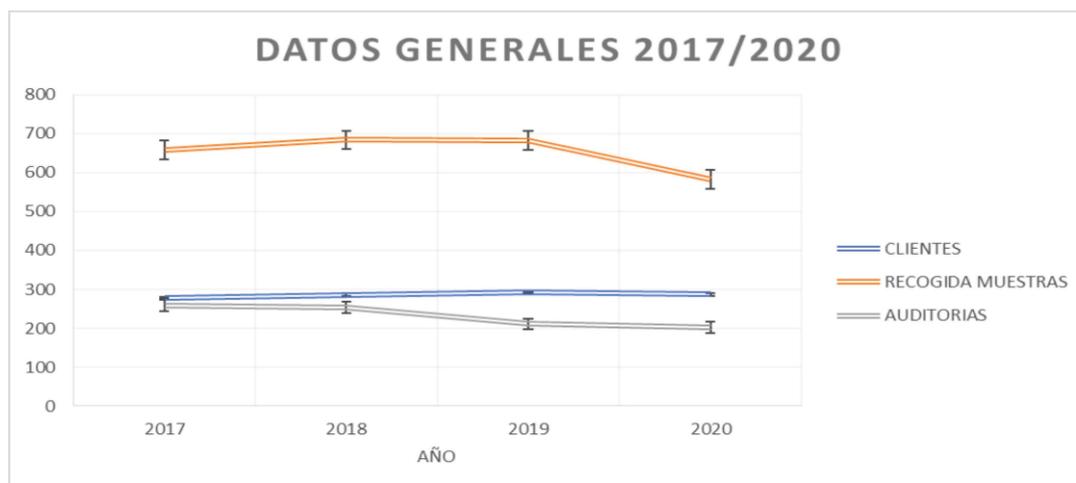
El funcionamiento del Departamento de Empresas durante el año 2020 se ha visto inexorablemente afectado por la situación acontecida por la pandemia, fundamentalmente en lo que respecta a los siguientes aspectos:

- Algunos clientes se han dado de baja, bien por cierre (jubilaciones o imposibilidad de asumir pérdidas) o por reducción de gastos, principalmente del sector de hostelería.
- No se ha podido realizar los servicios con normalidad (el estado de alarma conllevó que no se pudieran visitar más de cien empresas para la realización de auditorías y recogida de muestras).
- Reducción de servicios que implicaban la concentración de varias personas en un mismo recinto, como es el caso de la formación presencial (muchos de los clientes son pequeños y no contemplan la teleformación) o como es el caso del desarrollo de eventos como los concursos de cocina.

En resumen, las empresas de pequeño tamaño, artesanas y que tenían su producción más orientada al sector turismo/hostelero han sido las más afectadas (el 90% de nuestros clientes son microempresas) y en cambio las de gran tamaño y con productos de precios populares se han visto reforzadas, y por ello nuestras visitas a galleteras o empresas de repostería industrial se han incrementado.

Esta disminución de la actividad con respecto a 2019 se ha notado más en la facturación (un 15%), que en la cantidad de clientes, sufriendo una minoración total de seis empresas, teniendo en cuenta que se han dado de alta a dieciocho nuevas empresas.





En la actualidad del departamento de empresas y calidad/seguridad alimentaria se desarrollan diversos servicios relacionados con:

1. **CONSULTORÍA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**
2. **DISEÑO Y PRODUCCIÓN INDUSTRIAL. INGENIERÍA.**
3. **FIGURAS DE CALIDAD**
4. **SERVICIOS DIVERSOS**

CONSULTORÍA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

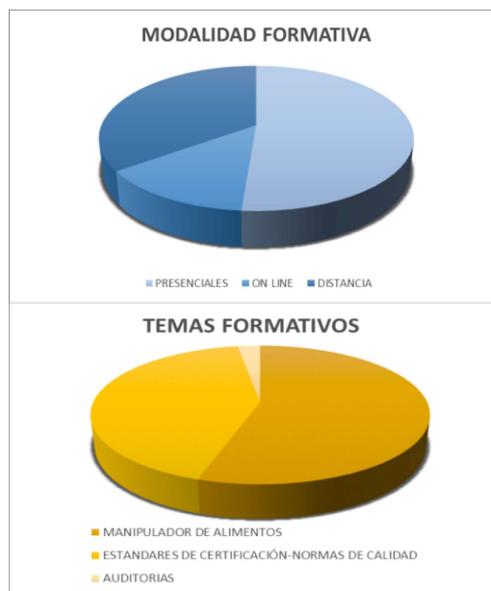
Los servicios que se han desarrollado durante 2020 en el ámbito de la gestión higiénico/sanitaria- sistemas de autocontrol y en el marco de los sistemas de gestión de calidad certificables son:

- Implantación, modificación, actualización y/o ampliación de sistemas de autocontrol sanitario (APPCC).
- Implantación y mantenimiento de Sistemas de Calidad y Seguridad Alimentaria en base al Estándar IFS así como la Norma Mundial BRC y a las Normas UNE-EN ISO 9001 y UNE-EN ISO 22000
- Información y asesoramiento sobre inscripciones, ampliaciones y/o bajas de actividad en el Registro Sanitario de Industrias Alimentarias.
- Asesoramiento técnico y definición de planes de acción correctivos para la resolución de incidencias detectadas durante las inspecciones Oficiales de la Autoridad Competente y terceros. Desarrollo de recursos de alzada.

- Servicio de Auditorías para empresas:
 - Auditorías higiénico-sanitarias y del sistema APPCC.
 - Auditorías de marcas propias y de homologación de proveedores.
 - Auditorías de Sistemas de Calidad y de Seguridad Alimentaria.
 - Auditorías internas previas a certificación de Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria (IFS, BRC, FSSC 22000, FACE, etc).



- Asesoramiento higiénico-sanitario en renovación de instalaciones y equipos.
- Elaboración de sistemas documentales, protocolos y procedimientos específicos para líneas de fabricación de productos.
- Gestión de Planes de Acciones Correctivas.
- Formación del personal en Seguridad e Higiene Alimentaria.
- Auditorías de Higiene y Limpieza de las instalaciones.
- Actividades formativas “*in house*” para el personal técnico y plantilla de las organizaciones, para la comprensión de los diferentes Estándares y Normas.
- Auditorías a proveedores.
- Actualización de la documentación necesaria de los Estándares y Normas.
- Informes del estado previo de las organizaciones, previas a la implantación de los Estándares y Normas.
- Implantación de sistemas de trazabilidad y modelos de Cadena de Custodia (RSPO, MSC, etc.).



DISEÑO Y PRODUCCIÓN INDUSTRIAL. INGENIERÍA

El departamento de ingeniería ha proseguido en la misma línea de servicio a las diferentes empresas que han demandado de nuestros servicios. Los trabajos realizados se basan en la realización de:

- Documentación técnica para la solicitud de las preceptivas Licencias Urbanísticas, de Obra y Actividad de las empresas.
- Certificaciones Técnicas y Certificados Finales de Obra.
- Memorias Técnicas de Actividad.
- Planos descriptivos de actividad, ...



SERVICIOS DIVERSOS

Programa de Control del Agua de Consumo Humano:

Durante 2020 se ha realizado la gestión del agua potable en nueve municipios Palentinos, dentro del ámbito de aplicación del Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

Además se han recogido muestras al inicio y a la mitad de la campaña veraniega de apertura de diecisiete piscinas públicas y privadas de la provincia.



Proyecto Aula del Café

En octubre de 2020 se produjo la adjudicación definitiva del equipamiento del Aula del Café por parte el Ayuntamiento de Palencia lo que permitirá que se pueda impartir la formación prevista: Certificado de Profesionalidad de Fabricación de Productos de Café y Sucedáneos de Café.

CETECE fue acreditado para la impartición de este Certificado de Profesionalidad por el Servicio Público de Empleo de castilla y león en el Registro de Entidades de Formación Profesional para el Empleo de Castilla y León con el nº 34/34129. Siendo la única entidad a nivel Nacional acreditada para su impartición en la modalidad presencial.



I Concurso Nacional de Patatas Bravas:

El lunes 14 de diciembre, el CETECE cedió sus instalaciones e infraestructura para la final del I Concurso Nacional de Patatas Bravas. Competieron dieciocho finalistas llegados de toda España, seleccionados entre noventa participantes de España y once recetas internacionales. José Luis Martínez de Madrid fue el ganador con su elaboración “Las Bravas Cremosas de Alejandro”



GEO

El CETECE ha puesto en marcha a finales de 2020 en Paredes de Nava un centro de interpretación cultural y gastronómico del ovino denominado GEO, Gastro Espacio Cultural del Ovino, gracias a un convenio de colaboración con el Ayuntamiento de Paredes de Nava.



Se trata de una iniciativa novedosa a nivel nacional desarrollada en un edificio de Paredes de Nava del siglo XVI, un antiguo Pósito de Cereal que después fue una sinagoga judía, situado en el casco antiguo del municipio.

Este edificio ha sido rehabilitado por el Ayuntamiento de Paredes con el apoyo de Diputación de Palencia y del Grupo de Acción Local Araduey Campos, respetando su construcción original y adaptándola a las nuevas necesidades.

El objetivo del Ayuntamiento era claro con respecto a este proyecto: Preservar e impulsar la larga

tradición ganadera de Paredes contribuyendo de esta forma a la creación de empleo y riqueza en el municipio. Por ello la cabaña ganadera ovina y los mataderos del municipio y de la comarca serán claves en el éxito del proyecto, así como el resto de industrias derivadas con las que el centro desea establecer sinergias.

Este novedoso proyecto centrado en la temática del ovino, tendrá tres áreas de actuación de forma general:

1. **FORMACIÓN:** centrada en la temática del ovino y derivados
2. **CULTURA:** la pequeña musealización del espacio permitirá su vinculación con usos culturales y turísticos.
3. **GASTRONOMÍA:** El objetivo de esta área es dar a conocer las bondades culinarias del lechazo/ovino y de sus derivados. Para ello se trabajará en dos aspectos:
 - **Espacio gastronómico:** demostraciones, catas, talleres, etc.
 - **I+D:** espacio para la investigación y desarrollo con objeto de desarrollar nuevos productos basados en los derivados del ovino.

COMUNICACIÓN



Los estudiantes del Cetece, en la gran final del concurso autonómico de cocina para celíacos

da de (toria y Tranch...
Doco Es...
diferentes...
de Castilla y...
taron sus elia...
vadoras en tres...
poniéndoseo ma...
miembros del ju...
por expertos en c...

EL NORTE

PALENCIA. Dos alumnos del Centro Tecnológico del Cereza (Cetece) han participado en la sexta edición del concurso Celief, promovido por la Asociación Cereza de Castilla y León (Acceca) y celebrado en la Escuela Inccional de Cocina Fernando de Valladolid.

Madrid acogerá en octubre el concurso mundial de patatas bravas

negative es seleccionar el mejor receta y poner en valor un producto tradicional valenciano en la Ciudad de Madrid

EL NORTE

Madrid acogerá en octubre el concurso mundial de patatas bravas, organizado por el grupo de patatas bravas de la ciudad de Madrid, que se celebrará en el Hotel Ritz de Madrid. El concurso se celebrará el día 10 de octubre y tendrá lugar en el Hotel Ritz de Madrid. El concurso se celebrará el día 10 de octubre y tendrá lugar en el Hotel Ritz de Madrid.

Cada día me engancha más hacer pan casero, algo que no había realizado en 21 años en el centro de los cereales

«Es una buena oportunidad para que se vea que este género nos ofrece panes de calidad y muy saludables»

que el que se va a realizar, para que se vea que este género nos ofrece panes de calidad y muy saludables.





El año 2020, sin duda, ha marcado nuestras vidas debido a la pandemia mundial por el Covid-19. Nos ha hecho reformular aspectos de nuestra cotidianeidad que jamás hubiéramos pensado cambiar, pero, una vez más, nos hemos adaptado a la situación.

En el plano laboral ha sido un calco, ya que las empresas han ido innovando para permanecer en pie, a base de tesón y esfuerzo. Hoy, podemos seguir hablando en estas líneas del CETECE,

gracias a ese esfuerzo y ese tesón, que nos ha permitido sortear, no sin dificultades, las diferentes contingencias que han ido surgiendo.

Este año, la mejor manera de evidenciar ese trabajo es hacerlo en orden cronológico, ya que afortunadamente se ha podido desarrollar la actividad de una manera casi normalizada

Durante el mes de febrero, se llevó a cabo el XXIV Plan de Difusión de la FP, donde nuestros alumnos del Ciclo Formativo de Grado Superior de Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria mostraron algunas de las virtudes que tiene este plan educativo.

También se desarrolló la 4ª edición del concurso para niños de entre 8 y 12 años “Súper Chef”, donde se pretendía favorecer los hábitos saludables de la alimentación.

Un centenar de niños de cinco pueblos conocerá la cocina sana
 Los municipios de Carrión de los Condes, Villamuriel, Grijota, Villarramiel y Barruelo de Santullán contarán con 20 plazas cada uno. El plazo de inscripción se abrió ayer

El concurso Infantil Superchef llegará a Carrión, Barruelo, Villamuriel, Grijota y Villarramiel
 de Santullán concluye a las 13:00 horas del 24 de abril. Los primeros talleres arrancarán el próximo 6 de marzo en Carrión de los Condes y el 7 de marzo en Villamuriel y Grijota. Mientras que el 8 de mayo se iniciarán en Villarramiel y el 9 de mayo en Barruelo de Santullán. De cada municipio, se ha previsto una participación máxima de 20 plazas, y saldrá un ganador que pasará a la final. En total 100 niños pueden participar en este concurso que ya llega a una cuarta edición y que cada año tiene más demanda. Los interesados pueden inscribirse a través de un formulario en la página web de la Diputación, e informarse en el Área de Juventud: www.diputaciondepalencia.es/juventud; o a través del teléfono 979 725 335.

El 84% de los titulados de FP consigue empleo antes de un año
 La Formación Profesional se ha convertido en un «cinerario de éxito», además de empresarios están «satisfechos» con el nivel de preparación de los alumnos.

Un curso con más de 3.300 alumnos
 El plan de difusión incluye jornadas, talleres, concursos, fiestas abiertas y exposiciones.

Carrión, Villamuriel, Grijota, Villarramiel y Barruelo, sedes de Súper Chef Junior
 Ha estado abierto el plazo de inscripción para la 4ª edición del concurso infantil de cocina saludable.

Ganadores del Superchef Junior del año pasado. AERONAU QUINTERO

Siguendo la línea gastronómica de febrero, en marzo dos alumnos del Cetece, en esta ocasión del Ciclo Formativo de Grado Medio de Panadería, Repostería y Confitería, participaron en el concurso “Celichef”, colaborando así en la sensibilización de la

campana para concienciar a los profesionales del sector sobre la importancia de integrar en sus creaciones cocina adaptada para personas con algún tipo de alergia alimenticia.



En pleno confinamiento, en el momento más duro de la pandemia, también hubo espacio para la esperanza. A través de la voz de Eva de la Gala, adjunta a dirección, se reconoció la labor del sector panadero, poniendo en valor a esta profesión por su trabajo esencial.

CRISIS SANITARIA | OPINIONES DESDE EL CONFINAMIENTO

ENTREVISTA La directora adjunta del Cetece alza su voz hacia la gran labor del sector agroalimentario para que «el abastecimiento esté garantizado»

EVA DE LA GALA
DIRECTORA ADJUNTA DEL CENTRO TECNOLÓGICO DE LOS CEREALES (CETECE)

«Cada día me engancha más hacer pan casero, algo que no había realizado en 21 años en el centro de los cereales»

DAVID HERRERO / ICAI

La directora adjunta del Centro Tecnológico de Cereales de Castilla y León (Cetece), Eva de la Gala, sigue el confinamiento en su domicilio, salvo dos días a la semana en los que acude a las instalaciones en el campus universitario de la capital palentina para tratar temas urgentes de trabajo. Alza su voz para agradecer la labor del sector agroalimentario «y que el abastecimiento esté garantizado».

¿En qué ocupa los largos días de confinamiento?
Voy a trabajar a las instalaciones del centro dos días por semana, para temas urgentes, por lo que el resto de jornadas trabajo desde casa. Pero el día tiene muchas horas y, aunque con dos ritas en casa el tiempo pasa más rápido, intento organizarme para que el cuerpo y la mente estén activos. Una de las actividades que llevo a cabo y que cada día me engancha más es hacer pan casero, algo que nunca había realizado más 21 años trabajando en el Cetece. Me parece una buena oportunidad para el sector panadero, ya que es la mejor forma de que toda persona vea el esfuerzo que se hace en este gremio por ofrecernos unos panes de calidad y saludables. Así, se observa la gran labor de este sector que está abo-

ra mismo en primera línea de batalla para que tengamos ese producto en nuestras casas diariamente.

¿Qué echa más de menos de cuando se podía salir a la calle?
Echo de menos las cosas más sencillas como poder dar un paseo, llevar a mi hija pequeña al parque y verla disfrutar jugando, el café de los miércoles por la tarde o las comidas familiares. No es lo único, también los besos, los abrazos y los apretones de manos.

¿Qué reflexiones le pasan por la cabeza con la situación actual?
Tienes más tiempo para pensar y reflexionar, en el pasado y en el futuro. Hay momentos en los que echo la vista hacia atrás pensando en los pasos

que di, igual que para adelante, porque muchos de esos pasos actuales, o por lo menos en un futuro cercano, tendrán que cambiar y adaptarse.

Una crisis así puede suponer una catástrofe. ¿Qué cosas debemos cambiar después de esto?
Nuestras vidas tardarán mucho en volver a la normalidad como la conocíamos hasta ahora. Está claro que llegan cambios y se debe salir de las zonas de confort, así como reinventarse e innovar. La situación económica del país está sufriendo un gran polo y entre todos tendremos que poner nuestro granito de arena para poder salir adelante. Además, quiero dar las gracias a todas las personas que trabajan en los sectores agroalimentarios y a sus proveedores por este esfuerzo que están realizando para que el abastecimiento de alimentos esté garantizado.



En el mes de julio se firmó un Convenio entre el Ayuntamiento de Paredes de Nava y el Centro Tecnológico de Cereales para llevar a cabo la gestión del Centro de Interpretación del Ovino, ensalzando de esta manera uno de los productos más importantes. La propuesta se llevará a cabo mediante la oferta gastronómica y turística.



En el mes de agosto ya se podían oír los ecos que anunciaban la final del concurso Mundial “Una de Bravas”, diseñado para fomentar el turismo gastronómico dentro de la Provincia de Palencia, en el que el Cetece, una vez más puso su grano de arena.

SOCIEDAD | GASTRONOMÍA

Tentar en Una de bravas tiene de plazo de inscripción hasta el 15 de septiembre

Edu González, creador de la cuenta @bravasbarcelona, participará como jurado. La primera edición del concurso repartirá más de 3.000 en premios



DP / PALENCIA

Encontrar las mejores del mundo para degustarlas en Palencia es la apuesta de Una de bravas, la primera y única competición internacional basada en la elaboración de este plato protagonista de las brasseries y restaurantes españoles que ha ganado seguidores en todas partes del mundo.

La organización del concurso ha dado el pistoletazo de salida con la apertura del plazo de inscripción, que se cerrará el 15 de septiembre. Los interesados tienen que rellenar el formulario en la página web del concurso <https://palenciaibrasvas.es/participa/> y enviar una receta auténtica de patatas bravas con foto para confirmar la participación.

Una vez cerradas las inscripciones, un jurado de expertos seleccionará las 12 mejores recetas, primando los criterios de originalidad y técnica, innovación, facilidad de servir en un bar o restaurante. Además de los valores estéticos como el emplazado y colorido.

La final del I Concurso de Elaboración de Patatas Bravas se realizará el 5 de octubre en el Centro Tecnológico de Cereales de Castilla y León (Cetece), ubicado en Palencia, con un aforo limitado y respetando todas las medidas de seguridad y sanitarias indicadas para este tipo de actividades.

Formará parte del jurado el reconocido [bravashunter](#) químico, apasionado de las bravas, creador de la reconocida cuenta de Instagram @bravasbarcelona Edu González, que se ha convertido en una auténtica guía para identificar las mejores patatas bravas de la ciudad condal y de Cataluña. Este experto en el mundo bravero, también ha creado la página web www.bravasbcn.com, que muestra todos los bares de Barcelona ubicados por distritos. Junto con una reseña de las bravas que ofrece. En los últimos diez años, Edu González tiene el récord de haber probado más de 1.000 versiones diferentes de patatas bravas.

«Palencia va a ser el epicentro de la patata brava durante unos días, y tengo la suerte de haber sido invitado a este fantástico evento. Formar parte del jurado de un concurso de estas dimensiones, más que un honor, es una responsabilidad. Estar a la altura de mis compañeros y, sobre todo, de los concursantes, va a ser complicado», afirma Edu González, quien añade que recibe a diario «toneladas de fotos de bravas, por eso estoy convencido que la competición va a estar muy reñida y que la decisión va a ser muy difícil».

RUTAS. El proyecto Palencia Brava tiene como objetivos influir en el posicionamiento de la provincia como un destino turístico gastronómico de calidad y reconocer el valor de las patatas palentinas. En el marco del concurso, se presentarán una serie de rutas gastronómicas en capital y provincia del 1 al 5 de octubre con el propósito claro de que «permanezcan como un atractivo turístico más», explica Isier San Segundo, empresario palentino que lidera el proyecto.

Edu González, creador de Bravas Barcelona. / BRAVASBCN

En octubre, el Cetece fue el escenario donde se celebró el I Concurso Mundial “Una de Bravas”. A través del esfuerzo de los organizadores del concurso y del propio Cetece, fue posible llevar a cabo el mismo, bajo estrictas medidas de seguridad frente al Covid.

BASTRONOMÍA | IMPULSO A LA HOSTELERÍA

UN FIN DE SEMANA «BRAVO» PARA TODOS LOS PALADARES

Cocineros de muchos los rincones del mundo competirán en la capital palentina durante los días 3, 4 y 5 de octubre para elaborar el mejor plato de patatas bravas del planeta



Sevilla BOMBA | PALENCIA

Y a patatas, ese producto tan peculiar en los hogares palentinos, en a día de hoy, el ingrediente principal de esta iniciativa. Los alimentos cultivados en Brando Ojeda serán los protagonistas en el I Concurso Internacional de Patatas Bravas. Este se celebrará en Palencia los días 3, 4 y 5 de octubre, en el Centro Tecnológico de Cereales de Castilla y León (Cetece), donde entre todos los participantes, se buscará el mejor de esta especie. El proceso de inscripción del concurso comenzará el 1 de agosto y finalizará el 15 de septiembre. Una vez concluida, se elegirá el día de inicio y competirá el día 3 por ser los mejores Platos Bravos del mundo. En ese sentido, tanto el Ayuntamiento como la Diputación destinaron casi 15.000 euros.

Uno de los organizadores del concurso, el banquero Javier San Segundo, expresó su gratitud hacia el Ayuntamiento y hacia la Diputación por su implicación en este acontecimiento y aseguró que puede ser una buena opción para generar riqueza turística. «Es un campeonato en el que se puede afianzar el patrimonio y la historia de la ciudad, algo, además, que beneficia a los participantes a que se reconozcan internacionalmente la cultura de una comarca». «La patata brava es una receta que puede considerarse patrimonio de todos los españoles», comentó San Segundo. Y es que Palencia tiene un ingrediente fundamental para crear la receta: la patata. «Queremos que este campeonato sea un éxito comercial que beneficie a la gente de nuestra provincia. Tenemos la suerte de que la patata cultivada en la comarca de Brando Ojeda nos proporciona a los palentinos, un patrimonio, un legado que la participación sea un éxito rotundo porque se pone en un foco internacional».

Además del concurso, el Ayuntamiento creará una ruta, algo novedoso es lo que se hizo en el Concurso de Castilla y León de Pimientos y Papas, para «potenciar y dinamizar a toda la clientela que se quiera acercar a la provincia», dijo el banquero. Por otro lado, en palabras de la presidenta de la Diputación, Angelines Armijo, las patatas bravas son una buena imagen para Palencia ya que se pone un foco en su patrimonio en la región y en toda la provincia.

Por su parte, el alcalde de Palencia, Mario Simón, aseguró que es un orgullo para la localidad como factor de desarrollo. Asimismo aseguró que desde el Ayuntamiento se apoyará a los bares y a las restauraciones, por eso espera que la participación sea un éxito rotundo porque se pone en un foco internacional».

DECLARACIONES

JAVIER SAN SEGUNDO
HOSTELERO

«Es un campeonato en el que se puede afianzar el patrimonio y la historia de la ciudad»

«Se creará una ruta por la provincia para potenciar y dinamizar a toda la clientela que se quiera acercar a la zona»

ad a toda la provincia de Palencia. Por eso parte del alcalde la clave del éxito es el trabajo conjunto y la colaboración.

BASES DEL CONCURSO. Las inscripciones se abrirán el sábado 1 de agosto y finalizarán el 15 de septiembre. Dichas bases se podrán consultar en la página web www.palencia.com en un espacio denominado Fecha de inscripción.

Tras finalizar dicho proceso de selección de los participantes con sus mejores recetas, el día 3 de octubre el Cetece acogerá la fase final en el que un total de diez banqueros competirán por elaborar el mejor plato.

Además, el establecimiento palentino La Millonera Barones parte del jurado. «Será un reto a nivel, aseguró San Segundo.

La ciudad acogerá en octubre un concurso mundial de patatas bravas

El objetivo es seleccionar la mejor receta y poner en valor un producto tradicional palentino con denominaciones en la Ojeda y la Valdavia

EL NORTE

PALENCIA. La capital palentina acogerá del 3 al 5 de octubre el I Concurso Internacional de Patatas Bravas, en que se elegirá la mejor receta mundial, con el objetivo de poner en valor un producto que en la provincia cuenta con las denominaciones de la Ojeda y la Valdavia. El alcalde de Palencia, Mario Simón, junto a la presidenta Diputación Provincial, Angelines Armijo y el organizador, Javier Sansegundo, presentaron ayer este evento que tiene un formato novedoso, según apuntó el alcalde, y que pretende exaltar una receta tradicional. El consistorio colabora con casi 15.000 euros de la mano de empresas especializadas que pueden dinamizar este sector».



Presentación del concurso de patatas bravas. **MARTA HERRERA**

de los mejores platos», señaló. Así, los días 3, 4 y 5 de octubre se llevará a cabo el concurso, en el que se calculará la huella de carbono para que sea neutro en emisiones de CO2. El 1 de agosto se abrirán las inscripciones hasta el 15 de septiembre en la web www.palencia.com.

Tras realizarse un proceso de selección de las mejores recetas y después de un 'fin de semana bravo', en el que también participarán los banqueros, el día 3 de octubre el Centro Tecnológico del Cerece acogerá la fase final, en la que se elegirá la mejor receta mundial».

En octubre se celebraron los Premios Innovadores 2020 de El Mundo, donde el CETECE junto con Itacyl se alzó con el mejor premio de Palencia por el trabajo de investigación para reducir los índices de acrilamida y así crear productos alimenticios más saludables.

PALENCIA / ITACYL Y CETECE



Mario Simón. **Ana Garcinuño.**

«Mi enhorabuena a los premiados por su trabajo, por su dedicación y por este premio»

El alcalde de Palencia, Mario Simón, dedicó unas cálidas palabras al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Itacyl) y al Centro Tecnológico de Cereales de Castilla y León (Cetece) por haberse alzado con el mejor premio de Palencia. «Mi enhorabuena a los premiados por su trabajo, por su dedicación y por este merecido premio».

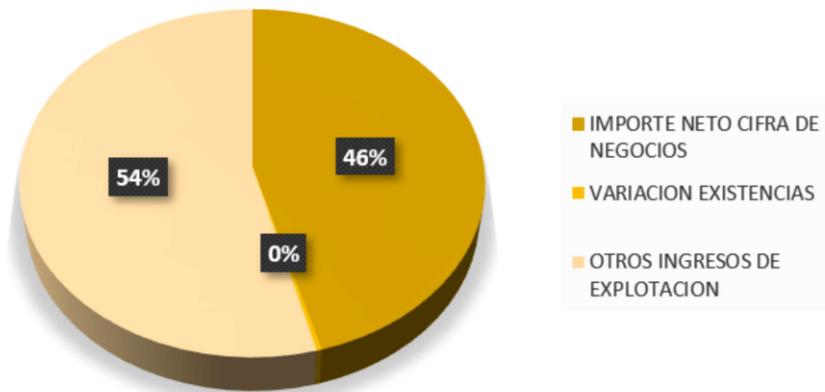
A la vista del peso que tiene el sector de la panadería, bollería y pastelería en Castilla y León y de la alarma que esto podría causar, el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Itacyl) y el Centro Tecnológico de Cereales (Cetece) se pusieron manos a la obra, primero para saber los niveles de acrilamida que tienen estos productos y después para ver cómo reducirlos.

Los productos elegidos para esta investigación fueron los que «a priori podían tener más acrilamida».

RESULTADO ECONÓMICO



INGRESOS 2020



GASTOS 2020

