

Más de 25 años al servicio
del sector agroalimentario



www.cetece.org



info@cetece.org



+34 979 16 53 27



Avda. Madrid s/n - La Yutera
34004 - Palencia



CONFÍA EN NOSOTROS
Más de 300 empresas
agroalimentarias
lo han hecho ya.

C.I.T.

CENTRO DE INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA
Registro Nº226



NODDO
RED DE CENTROS TECNOLÓGICOS CIVIL



Diseño, desarrollo y gestión de Formación
reglada, subvencionada y privada
para ocupados y desempleados



cetece
CENTRO TECNOLÓGICO



Servicio de consultoría 360°

I+D+i

- Desarrollo de nuevos productos y mejora de los ya existentes en el mercado.
- Caracterización de ingredientes/productos a distintos niveles: físico-químicos, sensoriales, índice glicémico, digestibilidad proteica.
- Validación de ingredientes, procesos y envasado.
- Estudios de vida útil estándar y acelerada.
- Análisis sensorial. Disponemos de panel entrenado de catadores.
- Asesoramiento técnico en mejora de proceso.
- Adaptación de métodos de ensayo a productos específicos: texturómetro, RVA.
- Valorización de sub-productos.
- Asesoramiento en etiquetado.

LABORATORIO

- Análisis microbiológicos de alimentos.
- Caracterización de trigos y harinas.
- Análisis de ambientes, superficies y manipuladores.
- Análisis de aguas de consumo y aguas de baño.
- Análisis físico-químicos e instrumentales.

CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Desarrollo, mantenimiento y auditorías de sistemas de calidad y seguridad alimentaria: BRCGS, IFS, IFS Progress Food y en IFS Logistic, IFS Logistics, FSSC 22000, ISO 22000, GLOBAL G.A.P., ISO 9001, GMP, WfCP, RSPO, ASC y MSC.
- Apoyo para la certificación en sistemas de autocontrol específicos para la exportación SAE.
- Consultoría integral en APPCC y programas de prerequisites.
- Asesoramiento en cultura de seguridad alimentaria, food defense y fraude alimentario.
- Gestión sanitaria: autorizaciones sanitarias, fichas técnicas, trazabilidad, gestión de alérgenos, etc.
- Apoyo y gestión para la obtención de figuras de calidad (Halal, tierra de sabor, etc).

FORMACIÓN

Formación técnica para empresas:

- Calidad y seguridad alimentaria.
- Manipulación de alimentos.
- Técnicas de laboratorio.
- Etiquetado alimentario.
- Análisis sensorial de alimentos.
- Materias primas y procesos de fabricación.
- Técnicas culinarias.
- Formación en Cultura de Seguridad Alimentaria y Formación en Fraude Alimentario y Food Defense

Formación de distintos niveles de capacitación:

- Certificados de Profesionalidad.
- Formación Profesional Grado Medio Panadería, repostería y confitería.
- Formación Profesional Grado Superior Procesos y calidad en la industria alimentaria.



Te gestionamos la cuota de formación.

