MEMORIA DE ACTIVIDADES 2024

cetece
CENTRO TECNOLÓGICO

Avda. de Madrid s/n - La Yutera 34004 - Palencia Tfno. 979 165 327 www. cetece.net info@cetece.org

CONTENIDOS

1 CARTA DEL PRESIDENTE

2 ORGANIZACIÓN

3 LABORATORIO

4 I+D+I

5 FORMACIÓN

CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA 6

OFICINA DE PROYECTOS 7

CONGRESOS Y EVENTOS 8

COMUNICACIÓN 9

RESULTADO ECONÓMICO 10

CARTA DEL PRESIDENTE

JAVIER LABARGA VACA
Presidente CETECE

"Los errores son el camino hacia el progreso."
Ray Dalio, fundador de la firma BridgeWater Asociados.

Tras la profunda reflexión realizada en la pasada memoria de actividades, en la que cumplimos 25 años, pude ser más consciente de los aciertos y errores que hemos cometido en nuestra trayectoria, para fomentar los primeros y minimizar los segundos.

Así, en 2024, uno de los aspectos que he querido potenciar, ha sido la puesta en valor del equipo que conforma nuestra entidad. En tiempos en los que la inteligencia artificial parece querer ganar terreno a la inteligencia emocional y humana, en CETECE seguimos creyendo en las personas. Confiamos plenamente en la profesionalidad del personal de larga trayectoria en nuestro centro, pero también en el talento joven que estamos incorporando y en la magnífica transferencia de conocimientos que observamos entre ambos perfiles, lo que está redundando en una mejor calidad del trabajo en equipo.

Por otro lado, a la hora de seleccionar las principales acciones a desarrollar en 2024 se han querido potenciar aquellas destinadas a mejorar la empleabilidad del sector de panadería y pastelería, como conocedores de la problemática a la que se enfrenta cada día. De esta forma, como novedad en este año, hemos celebrado un Programa Mixto de Formación y Empleo (El valor del Oficio Tradicional: Panaderos Artesanos 4.0) con el que dotar a las empresas de personal debidamente formado y, lo que es más importante, con ilusión y expectativas en el oficio, tal y como marcaron nuestros orígenes.

De cara al futuro, en 2024 hemos querido dar un paso más en el posicionamiento de nuestro centro, trabajando en el desarrollo de un proyecto para que CETECE adquiera el reconocimiento de Centro Tecnológico conforme a los estándares establecidos por ICECYL, que esperamos sea resuelto positivamente en el próximo año. También se han dado los primeros pasos para hacer realidad la ampliación de nuestras instalaciones con el fin de responder a las necesidades de las empresas, de las administraciones y de las personas que confían cada vez más en CETECE y continuar así nuestro progreso.

2 ORGANIZACIÓN

PATRONATO

El Patronato de CETECE es el órgano de gobierno del centro, encargado de definir y supervisar las estrategias a seguir para cumplir con los objetivos estatutarios. Se reúne dos veces al año con el objetivo de marcar las directrices y tomar decisiones clave que guíen el desarrollo y crecimiento del centro.

Este año, las Juntas de Patronato se celebraron el 26 de junio y el 28 de noviembre, donde se realizó una renovación de representantes institucionales.

D. Javier Labarga
Presidente

Dª. Mirian Andrés
Vicepresidente

Dª. Ángeles Armisén
Vicepresidente

D. Enrique Baeyens
Secretario

D. Isaac de Prado
Tesorero

D. Jesús Esteban
Vocal

¿QUÉ ES CETECE?

CETECE es una entidad privada sin ánimo de lucro, de ámbito internacional. En 1998, inicia su actividad como una escuela de formación orientada a los sectores de transformación de cereales. Con el paso de los años, la entidad ha ampliado significativamente su campo de actuación, integrando a todos los sectores agroalimentarios en sus áreas de trabajo. Actualmente, sus actividades abarcan diversas líneas estratégicas que incluyen:

- Investigación, Desarrollo e Innovación (I+D+i)
- Laboratorio
- Formación
- Calidad y Seguridad Alimentaria

En el contexto del sistema nacional de innovación, CETECE está reconocido como Centro de Innovación y Tecnología por el Ministerio de Educación y Ciencia, y con Registro nº72. Además, es miembro fundador de VITARTIS, la Agrupación Empresarial Innovadora de Biotecnología Agroalimentaria de Castilla y León y de NODDO, la Red de Centros Tecnológicos de la Comunidad Autónoma.

A lo largo de su trayectoria, CETECE ha consolidado su papel como un referente en la transferencia de conocimiento y tecnología, impulsando la mejora continua del sector agroalimentario y contribuyendo al desarrollo económico y social de la región.

MISIÓN, VISIÓN Y VALORES

MISIÓN

Atender las necesidades de las empresas de alimentación de ámbito nacional, proporcionando servicios de calidad y transformando el conocimiento en valor para el beneficio de nuestros clientes.

VISIÓN

Nuestra visión es ser el referente tecnológico de las empresas de alimentación a nivel Europeo.

VALORES

Siempre abogando valores como profesionalidad, orientación al cliente, confianza, confidencialidad, compromiso y calidad humana.

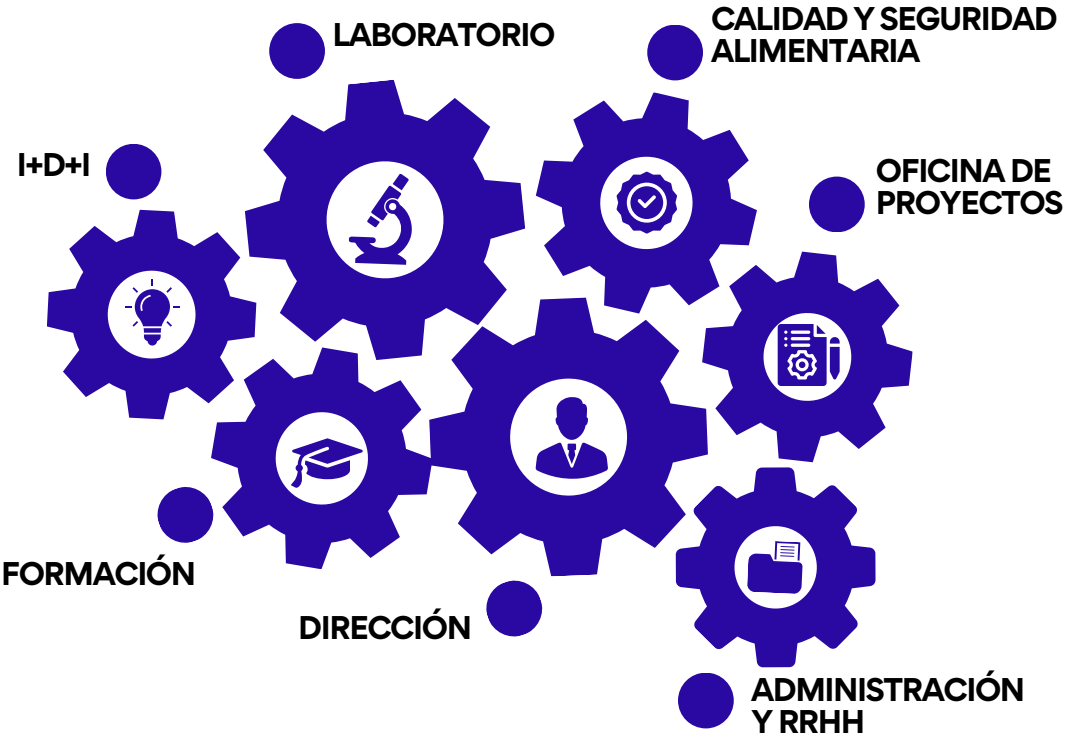
PERSONAS

HOMBRES 29%

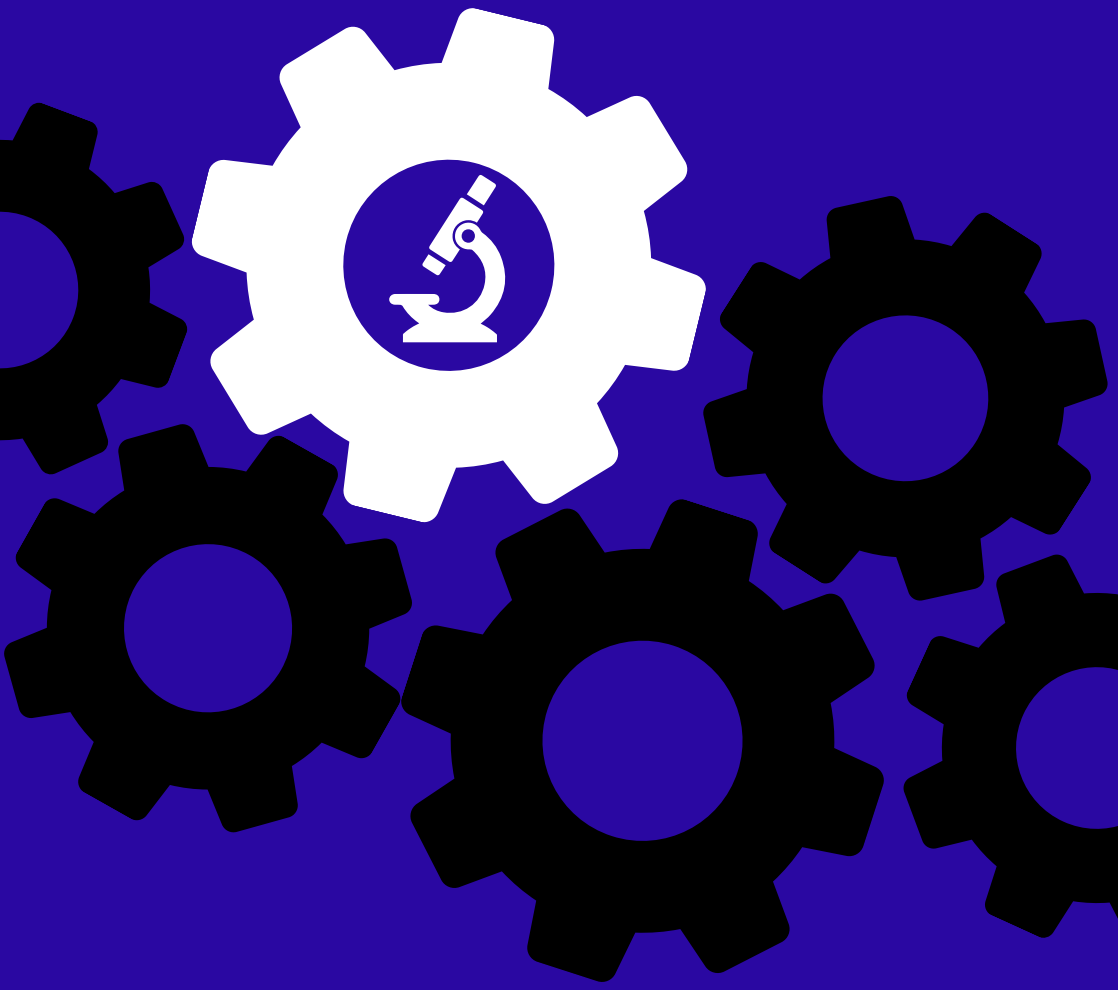
MUJERES 71%

Durante el año 2024, CETECE contó con un equipo compuesto por 28 personas. La cualificación profesional de nuestro personal es uno de los valores fundamentales de la empresa. El 88% de nuestro equipo está formado por titulados universitarios, mientras que el 12% restante está compuesto por técnicos especialistas. Además, destacamos que el 71% de nuestra plantilla está formada por mujeres, lo que refleja nuestro compromiso con la diversidad y la igualdad de género en el entorno laboral.

ESTRUCTURA INTERNA



3 LABORATORIO

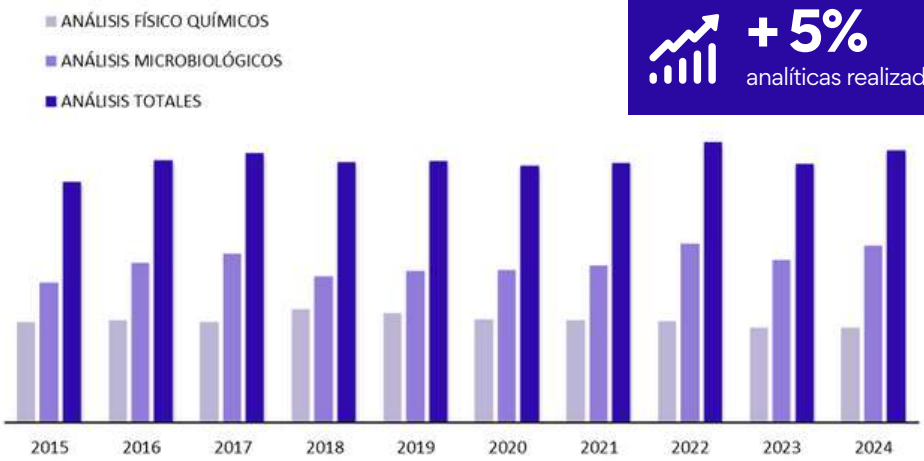


EVOLUCIÓN

Un año más, desde CETECE realizamos un repaso de la evolución global de nuestro laboratorio, con especial atención a la actividad desarrollada en cada una de sus áreas.

Durante el año 2024, el laboratorio ha experimentado un crecimiento en su actividad, con un incremento del 5% en el número de analíticas realizadas respecto al año 2023.

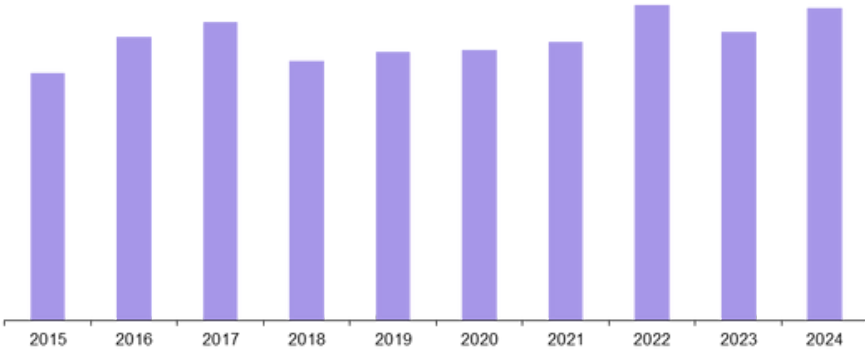
+5%
analíticas realizadas



El área de Microbiología continúa siendo el área con mayor volumen de actividad analítica, representando el 65% del total de análisis realizados, frente al 35% correspondiente al área Fisicoquímica.

ÁREA DE MICROBIOLOGÍA

+8%
determinaciones realizadas



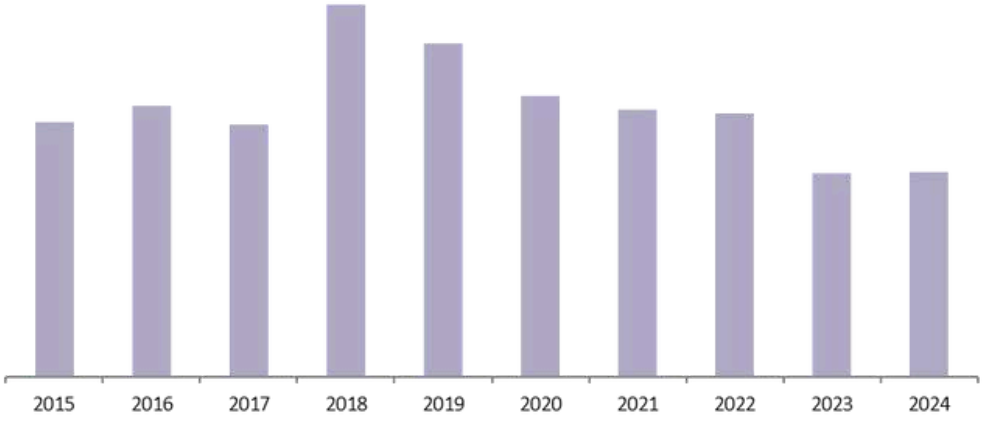
Este resultado se debe, principalmente, al aumento del número de análisis en superficies tanto de microorganismos patógenos (Salmonella y Listeria monocytogenes), como de microorganismos indicadores del nivel de higiene (Listeria spp, Aerobios, Enterobacterias o mohos y levaduras).

77%	29%	38%	19%	8%	96%
Salmonella	Listeria monocytogenes	Literia spp	Aerobios	Enterobacterias	Mohos y Levaduras

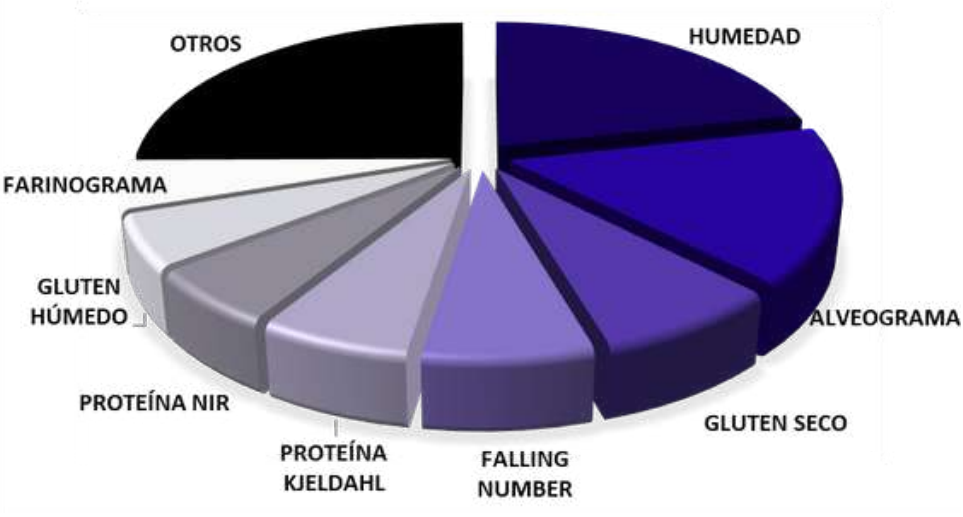
Los análisis más demandados en el área de Microbiología son los destinados a la detección de Salmonella y Listeria (tanto L. monocytogenes como Listeria spp.), que en conjunto representan el 35% del total de ensayos realizados en este área.
Ambas determinaciones se llevan a cabo tanto en alimentos como en superficies. En el caso de Salmonella, los análisis se distribuyen en un 53% en alimentos y 47% en superficies. Por el contrario, en el caso de Listeria, la mayoría de los ensayos se han realizado en superficies (59%), frente al 41% en alimentos.

ÁREA DE ANÁLISIS REOLÓGICOS Y FÍSICO QUÍMICOS

En el área físico químico, se ha mantenido un volumen de análisis similar al del año anterior. Entre los ensayos realizados, destaca nuevamente el ensayo alveográfico, que representa el 13% del total.



A continuación, se representan los principales análisis realizados en esta área, sin considerar la determinación de humedad.



El análisis más demandado continúa siendo el ensayo alveográfico, que supone un 24% del total representado, seguido de proteína, gluten seco, índice de caída, farinograma, cenizas y almidón dañado.

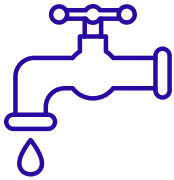
CALIDAD EN EL LABORATORIO

El 6 de febrero de 2024, el Laboratorio de CETECE cumplió 20 años como laboratorio acreditado bajo los criterios de la norma UNE-EN ISO/IEC 17025, referente a los requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración (nº de expediente 403/LE789).

Las auditorías para el mantenimiento de esta acreditación se realizan de forma periódica, con una frecuencia habitual de entre 12 y 18 meses. En diciembre de 2024, se llevó a cabo una nueva auditoría, correspondiente al segundo seguimiento de la cuarta reevaluación (R2S4).

Desde CETECE, reafirmamos nuestro compromiso con la calidad, convencidos de los beneficios que conlleva trabajar bajo los estándares de la norma ISO 17025. Continuamos apostando por este modelo, ampliando nuestro alcance en función de las necesidades de nuestros clientes y del sector.

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA DE CONSUMO HUMANO



Durante 2024 se ha realizado la gestión del agua potable de 21 municipios Palentinos, dentro del ámbito de aplicación del Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de calidad del agua de consumo humano, su control y suministro.
Esto ha implicado la gestión de sus sistemas de autocontrol (SIGPAC) y la recogida de muestras en 7 municipios y 27 piscinas públicas.

FORMACIÓN EN EL LABORATORIO

En febrero de 2024, se impartió en CETECE una formación técnica personalizada sobre los criterios técnico sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro, dirigida a personal de distintos departamentos, entre ellos todos los integrantes del laboratorio. La formación fue impartida por LGA (Laboratorio de Gestión Ambiental), empresa especializada en análisis y asesoramiento medioambiental. Esta formación sirvió para adquirir conocimientos sobre la interpretación de la legislación vigente de aguas de consumo, modificada en 2023, y asentar conocimientos relacionados con análisis y frecuencias de muestreo exigibles, valores paramétricos e incumplimientos o validación de métodos de análisis entre otros. La formación a medida es la opción perfecta para ahondar en temas complejos y abordar las necesidades específicas de la empresa.

INVERSIONES/EQUIPOS ADQUIRIDOS

En línea con nuestra política de mejora continua, la inversión en equipamiento representa uno de los pilares clave para garantizar la calidad y eficiencia de nuestro trabajo.
A lo largo de 2024, hemos llevado a cabo la adquisición y renovación de varios equipos, lo que nos ha permitido mejorar nuestros procesos, optimizar tiempos de análisis y reducir los plazos de respuesta a nuestros clientes.

BALANZA ANALÍTICA DE PRECISIÓN (RESOLUCIÓN 0,0001 G)

Se renueva la balanza de precisión, adquiriendo un modelo con mejores prestaciones y mayor rango de medida, lo que nos permite hacer pesadas de precisión (0,1 mg) sobre materiales o muestras más pesados.

INCUBADOR MICROBIOLÓGICO

Ampliamos nuestra capacidad para realizar análisis microbiológicos con la adquisición de un nuevo incubador de 75 litros. Su distribución, a diferencia del resto, es vertical, lo que nos permite colocar las placas de manera más eficaz, al disponer de más alturas.

MEDIDOR DE ACTIVIDAD DE AGUA

Se renueva el equipo, por uno más rápido y preciso. La actividad de agua es un parámetro crítico para determinar si un alimento puede favorecer o no el desarrollo de microorganismos. También se analiza en estudios de vida útil de los productos, para controlar su evolución en el tiempo.

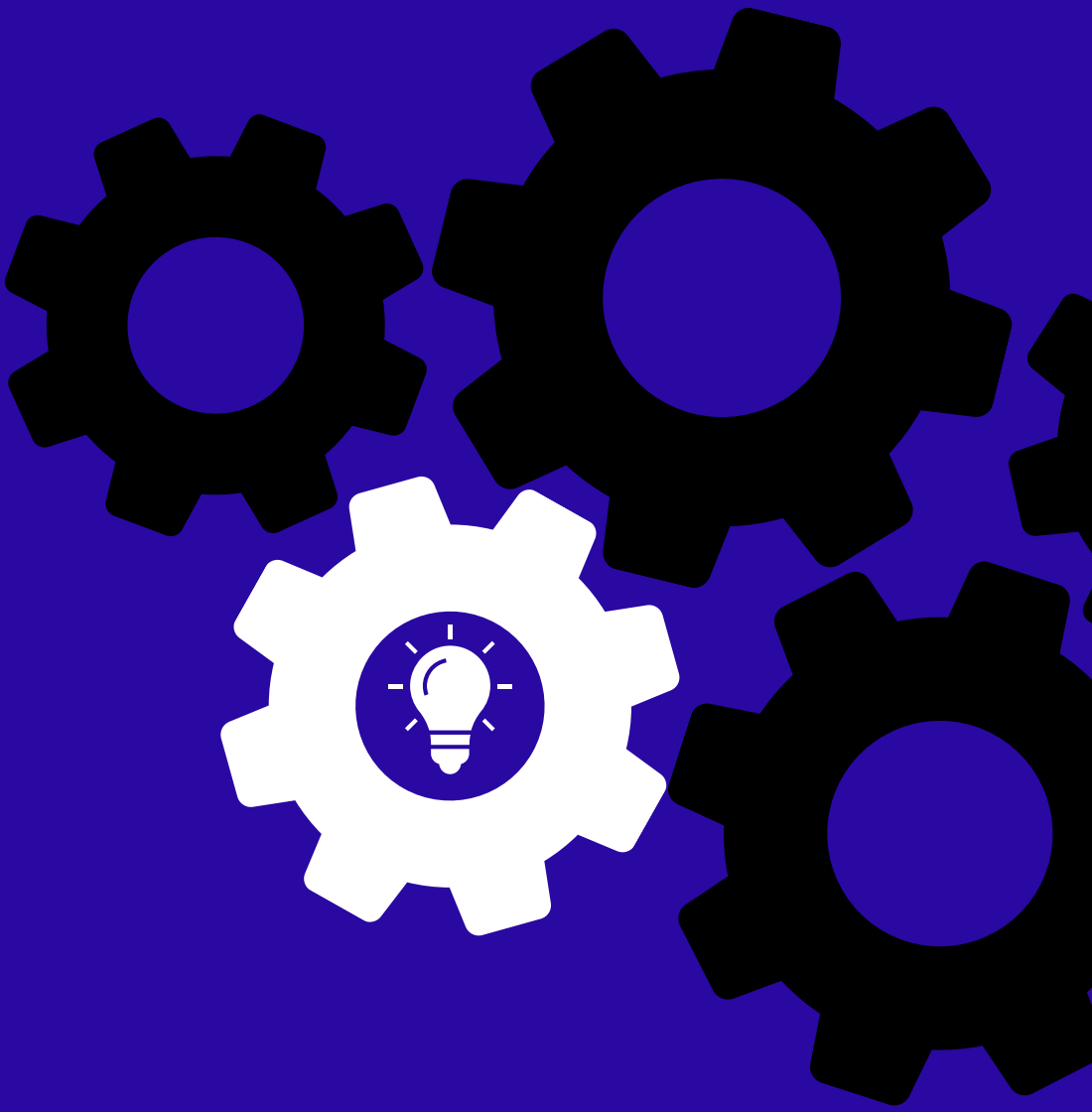
FOTÓMETRO PORTÁTIL PARA MEDICIÓN DE CLORO LIBRE Y CLORO TOTAL

Este equipo se ha adquirido para mejorar las mediciones de cloros libre y cloro total en aguas de piscina. Los límites legislados para aguas de piscina son más amplios que en aguas de consumo, y es una medida que debe hacerse in situ. Este fotómetro portátil nos permite cubrir un rango de medida muy amplio, con mayor precisión.

REOFERMENTÓMETRO

Durante este año para reforzar el control de calidad de las masas, hemos invertido en la adquisición de un reofermentómetro. Este equipo permite medir el desarrollo de la masa durante la fermentación, registrando su subida y la producción/retención de CO_2 en un ensayo de 3 horas. Es especialmente útil para caracterizar harinas, evaluar la capacidad fermentativa de las levaduras y analizar el efecto de mejorantes, enzimas, conservadores u otros ingredientes añadidos.

4 I+D+I

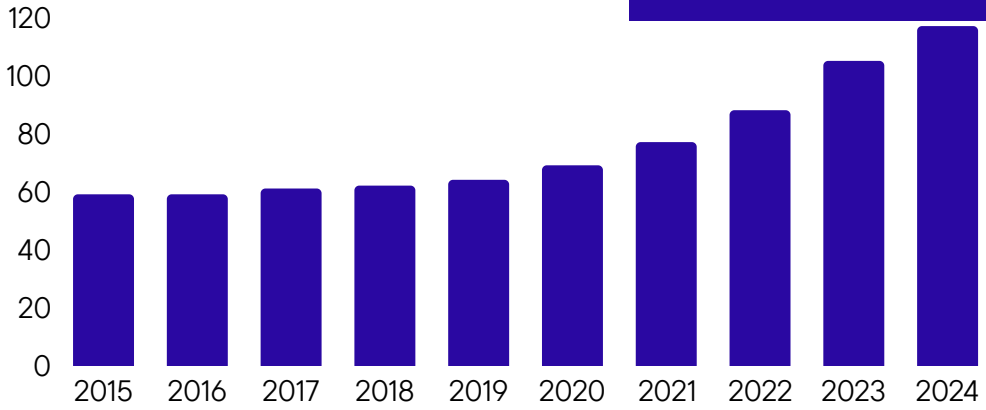


EVOLUCIÓN

En CETECE seguimos apostando por la innovación como base fundamental para lograr un sector agroalimentario más moderno, competitivo y con futuro.

El año 2024 ha supuesto un gran reto para nuestro Departamento de I+D+i, pero también un gran logro: conseguimos aumentar en un 11% el número de estudios realizados con respecto al año anterior, manteniendo más de 100 proyectos en un solo año. Este avance ha sido posible gracias a la confianza de más empresas en nuestro centro y al esfuerzo constante del equipo que forma el Departamento de I+D+i.

+ 11%
Estudios y Proyectos



Nuestras actividades de innovación incluyen desde investigaciones propias y colaboraciones con otros centros, hasta estudios y desarrollos específicos para empresas del sector.

Destacamos un año más el elevado crecimiento en los estudios de conservación y envejecimiento acelerado de alimentos, donde hemos trabajado con más de 21 empresas para ayudarles a cumplir con los requisitos del mercado en cuestiones de vida útil y etiquetado, tanto a nivel físico-químico como sensorial.

Otro importante hito en el pasado año ha sido el realizar proyectos para una gran diversidad de sectores alimentarios además del de trasformación de cereales, como el de alimentación animal, el azucarero, el de la industria de aditivos e ingredientes, el de la cerveza y el sector hortifrutícola entre otros.

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

- Aprovechamiento de recursos endógenos de algunas zonas geográficas y su posterior incorporación en productos tanto del sector cereales, como en postres y aperitivos.
- Iniciativas centradas en el aprovechamiento de subproductos agrícolas para su uso en alimentación.
- Estudios de mejora de vida útil de alimentos y estudios acelerados de envejecimiento.
- Desarrollo de distintas técnicas de envasado para prolongar la vida útil de ingredientes para alta restauración.
- Desarrollo de alimentos funcionales y nutraceúticos, con alto contenido en fibras y proteínas, y bajo en grasa y azúcares.
- Análisis comparativos de ingredientes y producto final y evaluación de sus propiedades nutricionales avanzadas.
- Desarrollo de productos Clean Label (etiquetas libres de aditivos).
- Caracterización sensorial de alimentos y diseño de paneles de cata.
- Estudios de ingredientes novedosos para la elaboración de novel foods.
- Realización de analíticas de control complementarias a los proyectos anteriores centradas en parámetros como la viscosidad de materias primas, la capacidad fermentativa de las levaduras y la caracterización física (volumen, textura) de productos del sector cereal.

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN PROPIA

A lo largo del año 2024 se han llevado a cabo avances en nuevos proyectos de investigación propia, lo que ha supuesto un gran empuje a la actividad investigadora del CETECE. A continuación se nombran los proyectos financiados por el Instituto Empresarial de Castilla y León (ICECYL), a través de la línea de Proyectos I+D Orientados a la Excelencia y Mejora Competitiva de los Centros Tecnológicos.

PROYECTO CERESENIOR

Tras una detallada búsqueda bibliográfica en materia de nuevos ingredientes y necesidades específicas de alimentación para el público de edad avanzada, se han comenzado a desarrollar productos específicos, en los que se incluye una galleta, un pan y un postre lácteo. Los resultados obtenidos hasta el momento están siendo muy satisfactorios.

PROYECTO PROCAFÉ

Este proyecto persigue dos objetivos principales: establecer una nueva línea de trabajo con técnicas de ensayo avanzadas para el CETECE y profundizar en el estudio del perfil nutricional, físico-químico, capacidad antioxidante y contenido en acrilamidas del café según su grado de tostado y variedad. Los avances están siendo muy significativos.

PROYECTO TERMOGRAIN

Valorización de residuos agroalimentarios y ganaderos. Se trata de un proyecto de I+D orientado a la excelencia y mejora competitiva de los Centros Tecnológicos de Castilla y León en el cual se pretenden desarrollar nuevas tecnologías, así como optimizar los procesos ya existentes para mejorar la sostenibilidad y la eficiencia en el manejo de residuos. En este proyecto se trabajará conjuntamente con otros centros como CTME, CESEFOR e ITAGRA.

PROYECTO AGROVALOR

Estudio nutricional de distintos cereales termotratados y su influencia en la digestibilidad de los productos elaborados. Se trata de un proyecto en colaboración entre Centros Tecnológicos y empresas de Castilla y León. En este caso, el objetivo es evaluar los beneficios potenciales de trabajar con cereales termotratados, centrados principalmente en la mejora de su digestibilidad, pero sin comprometer su funcionalidad.

FORMACIÓN TÉCNICA A EMPRESAS

Otra de las actividades que realiza del departamento de I+D desde sus inicios, es ofrecer formación técnica de alto nivel a diferentes empresas del Sector de Transformación de Cereales, en base a sus necesidades específicas.

En concreto, en este caso se han llevado a cabo formaciones a empresas del sector de panadería, bollería, galletería, snacks y, paralelamente, de análisis sensorial, en temas diversos, como:

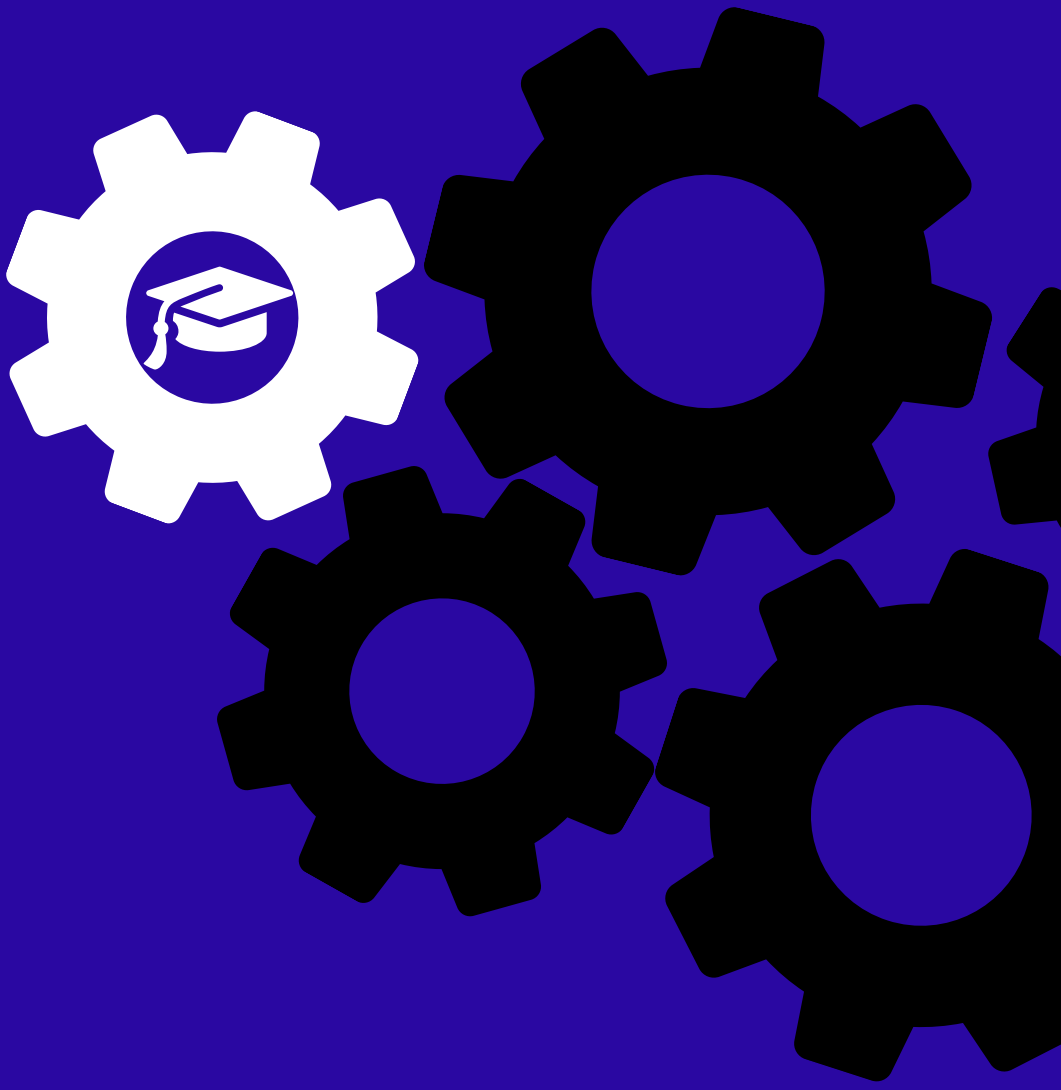
- Materias Primas y funcionalidad de ingredientes
- Calidad y Tecnología de las Harinas
- Tecnología Galletera
- Masas Batidas
- Bollería y sus procesos
- Análisis Sensorial
- Procesos de elaboración, fallos y defectos en el producto final

ÁREA DE ANÁLISIS SENSORIAL

Dentro del Departamento de I+D+i de CETECE se integra el Área de Análisis Sensorial, que tiene un papel clave en la caracterización sensorial de los productos desarrollados en los distintos proyectos, así como en los estudios relacionados con la vida útil de los alimentos. Esta área también impulsa numerosas acciones divulgativas y formativas, cada vez más solicitadas por las empresas del sector.

Durante el año 2024, así como en años anteriores, seguimos además participando en el control de calidad sensorial de la Marca de Garantía Harina Zamorana, la calidad sensorial de varios alimentos pertenecientes a Tierra de Sabor, el Mollete Antequerano y la Fabiola de Palencia.

5 FORMACIÓN



ACCIONES REALIZADAS

En 2024, el Departamento de Formación de CETECE ha lanzado el Programa Mixto de Formación y Empleo titulado “El valor del oficio tradicional: Panaderos Artesanos 4.0”, con el objetivo de fomentar el empleo en la provincia de Palencia, especialmente en el sector de la panadería y pastelería, que enfrenta una escasez de mano de obra. Doce participantes completaron 1350 horas de formación, obteniendo el Certificado Profesional completo de Panadería y Bollería y el módulo “Elaboraciones básicas para pastelería-repostería” del Certificado Profesional de Repostería. Además, recibieron formación complementaria en inserción laboral, igualdad y sostenibilidad.

También hemos participado en el proyecto ISATCOVE, una plataforma digital que permite a los centros de formación profesional evaluar sus actividades en relación con las mejores prácticas a nivel mundial. A través de esta participación, CETECE ha sido reconocido con el distintivo europeo de “comprometidos con la excelencia”, un importante reconocimiento a la calidad de nuestra formación.

El 26 de julio, superamos satisfactoriamente la auditoría externa de la norma UNE-EN ISO 9001:2015, lo que reafirma nuestro compromiso con la calidad y mejora continua.

Además, en 2024 hemos continuado con nuestras actividades de formación subvencionada, privada y en colaboración con otros centros y entidades. Un aspecto destacado de este año ha sido la actividad del Aula del Café, donde se ha impartido el Certificado de Profesionalidad y se han organizado diversas actividades tanto para aficionados como para profesionales de la hostelería.

FORMACIÓN REGLADA

39 alumnos

156.000h

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

74 alumnos

249.380h

FORMACIÓN DE INICIACIÓN

145 alumnos

6.525h

FORMACIÓN REGLADA

Dentro de la formación reglada, la principal novedad de este año ha sido la implantación de la nueva Ley de Formación Profesional, un cambio que ha supuesto un reto importante para la gestión del departamento. La adaptación a esta normativa ha implicado la incorporación de nuevos módulos, la implementación de nuevos criterios de evaluación y la integración de prácticas en empresas desde el primer curso, lo que supone un enfoque más práctico y alineado con las necesidades del sector.

Esta nueva ley tiene como objetivo ofrecer una formación más personalizada y adaptada al sistema productivo, facilitando la incorporación de los estudiantes al mercado laboral con una preparación más sólida y acorde a las demandas actuales de las empresas.

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO EN PANADERÍA REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

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

PREMIO DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN EN EDUCACIÓN SECUNDARIA OBLIGATORIA, BACHILLERATO Y FORMACIÓN PROFESIONAL DE CASTILLA Y LEÓN

Al igual que en el curso 22/23, el Proyecto de Investigación e innovación "Desarrollo de galletas de alto valor nutricional a partir del bagazo de cerveza" de nuestro Centro resultó seleccionado como uno de los mejores proyectos de la provincia de Palencia y por tanto promocionó a la siguiente fase autonómica.

Si bien no pudimos alcanzar el premio, reconocemos el trabajo realizado por Pablo Ramos Fernández, alumno de Procesos y calidad en la industria alimentaria quien trabajó durante meses en el proyecto, tutorizado por la responsable de I+D+i, así como por el equipo técnico del Departamento.

PROYECTO AULA EMPRESA

DERIVADOS DE CEREALES: MUCHO QUE APRENDER. MUCHO QUE ENSEÑAR

En el curso 23/24, CETECE ha llevado a cabo el Proyecto Aula Empresa, una iniciativa subvencionada por la Junta de Castilla y León y cofinanciada por el Fondo Social Europeo. Gracias a este proyecto, los alumnos de Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria y Panadería, Repostería y Confitería han podido acercarse a la realidad del sector alimentario.

A lo largo del curso, han participado en visitas, charlas y talleres organizados en colaboración con empresas clave de Castilla y León. También han asistido a Intersicop, la feria de referencia en panadería y pastelería en Madrid, donde han conocido las últimas tendencias del sector.

Además, la responsabilidad social no se ha dejado de lado y se ha integrado formación en sostenibilidad, igualdad de género y no discriminación de personas con discapacidad, con la participación de expertos como la Fundación San Cebrián, referente en integración social en la provincia.

Un aprendizaje completo que combina conocimiento técnico, experiencia práctica y valores fundamentales.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

PROGRAMA MIXTO "EL VALOR DEL OFICIO TRADICIONAL: PANADEROS ARTESANOS 4.0"

- Curso de Certificado de Profesionalidad.
- Subvencionado por el Servicio Público de Empleo de Castilla y León.
- 1350 horas.

"OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA"

- Curso de Certificado de Profesionalidad.
- Subvencionado por el Servicio Público de Empleo de Castilla y León.
- 410 horas.

"REPOSTERÍA"

- Curso de Certificado de Profesionalidad.
- Subvencionado por el Servicio Público de Empleo de Castilla y León.
- 500 horas.

FORMACIÓN CETECE AGUILAR

En 2024 hemos continuado con la formación técnica en panadería y pastelería en el centro CETECE AGUILAR, orientada no sólo a las empresas de esos sectores si no también para, capacitar al personal de las empresas galleteras de la zona. Como novedad en este año hemos retomado también la formación en el ámbito de la cocina, por su alta demanda en los municipios hosteleros del norte de la provincia.

“PANADERÍA Y BOLLERÍA”

- Curso de Certificado de Profesionalidad.
- Subvencionado por el Servicio Público de Empleo de Castilla y León.
- 530 horas.

“OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA”

- Curso de Certificado de Profesionalidad.
- Subvencionado por el Servicio Público de Empleo de Castilla y León.
- 350 horas.

OTRAS ACCIONES FORMATIVAS

MINICHEF EDICIÓN VERANO

BUFFET NAVIDEÑO PARA DEJAR HECHO

FORMACIÓN ROSCÓN DE REYES

FORMACIÓN AULA DEL CAFÉ

"FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE CAFÉS Y SUCEDÁNEOS DE CAFÉ"

Curso de Certificado de Profesionalidad.
Subvencionado por el Servicio Público de Empleo de Castilla y León.
230 horas.

EL CAFÉ Y LOS JOVENES: "MASTERCLASS DE APROXIMACIÓN AL MUNDO DEL CAFÉ"

Alumnos de bachillerato y ciclos formativos públicos y concertados de la capital palentina.
2 horas/taller.

- TALLER 1: Centro de Formación Profesional López Vicuña.
- TALLER 2: IES Trinidad Arroyo y CETECE.
- TALLER 3: IES Virgen de La Calle.
- TALLER 4: IES Camino de la Miranda.

CURSO DE COCINA: RECETAS CON CAFÉ

Personas empadronadas en Palencia
4 horas.

CURSO DE BARISTAS

Profesionales de hostelería empadronados en Palencia
8 horas.

AULA
CAFÉ

FORMACIÓN PARA PROFESIONALES

LA PASTELERÍA SEGÚN ALEXIS GARCÍA

Durante los días 15 y 16 de mayo de 2024, CETECE tuvo el honor de recibir a Alexis García, reconocido como el Mejor Maestro Artesano Pastelero de España 2024. El curso "La Pastelería según Alexis García" brindó a los participantes una oportunidad única para aprender técnicas innovadoras y desvelar los secretos del oficio, fomentando la creatividad en el obrador.

Alexis expresó su satisfacción al finalizar el curso, destacando la motivación del grupo y la comodidad de trabajar en el obrador de CETECE. Señaló la importancia de los cursos prácticos para poner en marcha técnicas que pueden resultar desafiantes de replicar individualmente.

Alexis García compartió su conocimiento y pasión, contribuyendo al crecimiento y desarrollo de la pastelería moderna entre maestros alumnos y profesionales del sector.

TALLER DE EXALTACIÓN DEL PAN DE CALIDAD

Se realizó en las instalaciones del CETECE en diciembre a cargo de Florindo Fierro, maestro panadero, gran conocedor del sector panadero en nuestro país y explorador de nuevas tendencias. Estuvo acompañado de nuestra responsable de panadería y de nuestra experta en análisis sensorial. Se hicieron diversas elaboraciones utilizando como base la Harina Zamorana, concretamente panes, barras y masas de pizzas. Los resultados organolépticos de los productos fueron excepcionales.

"EL NEGOCIO DE LA PANADERÍA" IMPARTIDO POR NUÑO GARCÍA

Durante dos jornadas, CETECE ha contado con la presencia del reconocido panadero y pastelero Nuño García, quien impartió el curso "El negocio de la panadería". En esta formación, dirigida tanto a futuros emprendedores como a profesionales del sector, García abordó los aspectos clave para gestionar con éxito una panadería en el contexto actual.

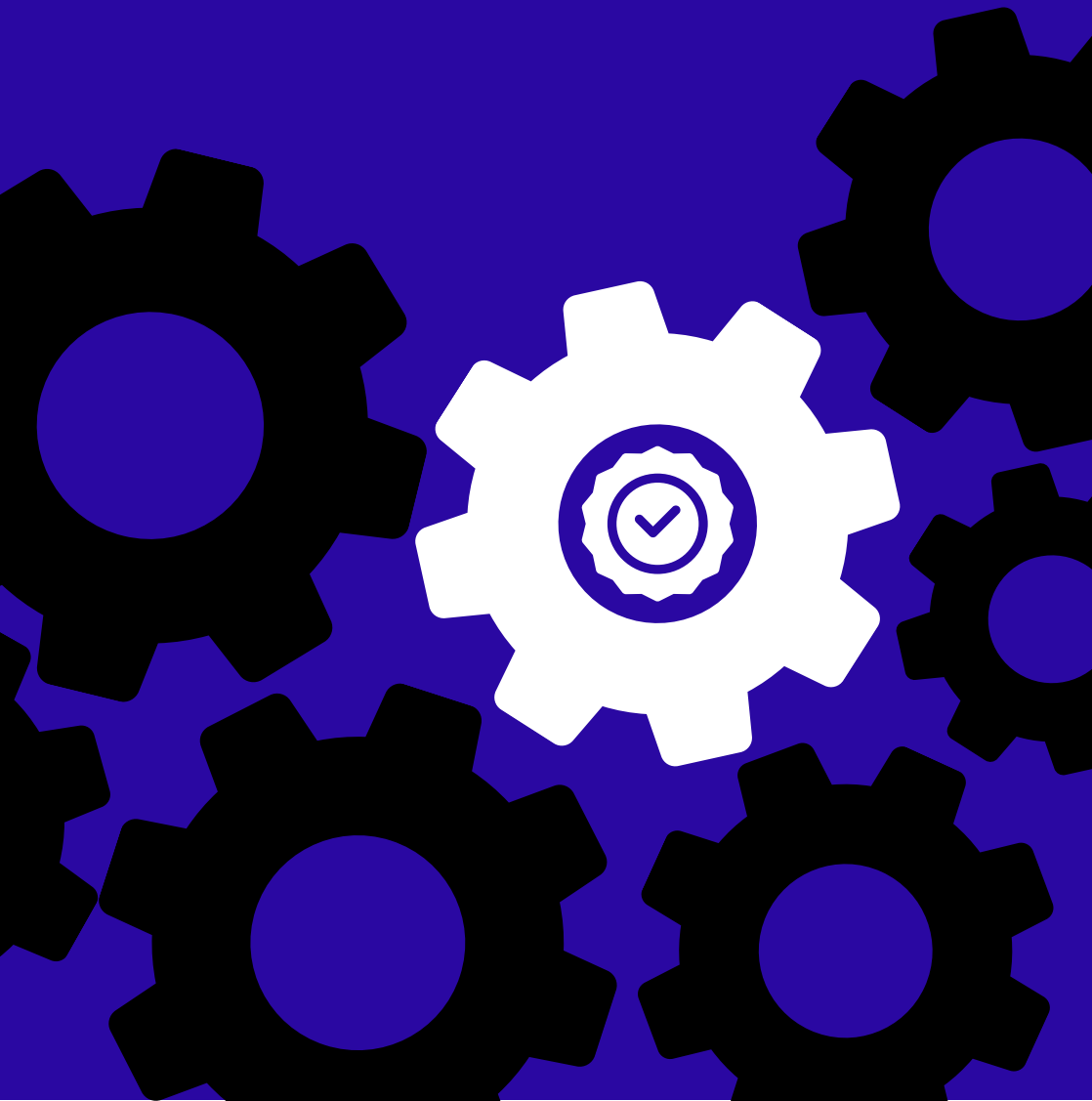
El curso se centró en los entresijos del día a día de un obrador: desde la gestión empresarial, la rentabilidad del producto, la legislación vigente y las ayudas disponibles para nuevos negocios, hasta la selección adecuada de maquinaria y la importancia de conocer al cliente y al mercado. Asimismo, se subrayó el papel fundamental del marketing, las redes sociales y la diferenciación a través de la calidad del producto.

Además, Nuño García compartió su visión sobre el estado actual del sector, destacando el auge del pan de calidad y de productos diferenciados como panes proteicos, sin gluten o elaborados con harinas especiales, así como el resurgir de la bollería tradicional hecha con materias primas nobles y procesos artesanales.

García, galardonado en 2015 como World's Best Pastry Chef Asia, ha trabajado en restaurantes de alta cocina tanto en España como en Asia, y desde 2022 lidera su propio negocio en Madrid, Clan Obrador, donde ofrece diariamente una cuidada selección de panes y bollería de alta calidad.

El curso se llevó a cabo con la colaboración de la empresa FERNETO.

6 CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA



SERVICIOS TÉCNICOS

El departamento de empresas, calidad y seguridad alimentaria, que surgió de forma paralela al nacimiento de CETECE, ha cumplido en 2024 mas de un cuarto de siglo.
Su labor se centra en desarrollar un servicio personalizado y profesional en la implantación y posterior mantenimiento de los diferentes Sistemas de Seguridad Alimentaria y de Gestión de la Calidad aplicados a la Industria Alimentaria. Desde CETECE apoyamos a las empresas para que puedan cumplir con todos los requisitos y legislación aplicable, de forma que puedan mejorar su posicionamiento en el mercado y en definitiva ser más competitivos.

En 2024 hemos seguido trabajando con la mayoría de los sectores agroalimentarios existentes, aglutinados en cerca de 300 clientes:

51.000 Km
visitando/auditando empresas

- Harineras
- Galleteras
- Reposterías
- Panaderías
- Pastelerías
- Bodegas
- Chocolates
- Frutos secos
- Fábricas de Embutidos
- Queserías
- Cerveceras
- Supermercados
- Restaurantes
- Residencias de ancianos
- Guarderías
- Colegios
- Bares / Cafeterías
- Comercio minorista de Alimentación
- Caramelos de goma
- Helados
- Complementos alimenticios
- Conservas
- Pescados
- Barritas energéticas
- Granjas de huevos
- Destilerías
- Cafeteras
- Almacenes cereales
- Fábricas de bebidas diversas: gaseosas, kombucha, licores, etc.
- Alimentación animal

SERVICIOS DE CONSULTORÍA

Los servicios que se han desarrollado durante 2024 en el ámbito de la consultoría de calidad y seguridad alimentaria han sido:

- Consultoría para la implantación, mantenimiento, modificación, actualización y/o ampliación de sistemas de autocontrol sanitario (programas de prerrequisitos APPCC).
- Consultoría para la implantación y mantenimiento de Sistemas de Calidad y Seguridad Alimentaria en base a las Normas de Calidad y Seguridad Alimentaria IFS y BRCGS, en sus actuales versiones 8 y 9 respectivamente.
- Apoyo para la certificación SAE (exportación).
- Información y asesoramiento sobre inscripciones, ampliaciones y bajas de actividad en el registro sanitario.
- Memorias sanitarias para la obtención de registros sanitarios en establecimientos alimentarios diversos.

SERVICIOS DE CONSULTORÍA

- 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 internas para empresas:
  - Auditorías de higiene y limpieza de las instalaciones.
  - Auditorías del sistema APPCC.
  - Auditorías de marcas propias y de homologación de proveedores.
  - Auditorías de Sistemas de Calidad y de Seguridad Alimentaria.
  - Auditorías internas externalizadas y de seguimiento de los distintos Sistemas de Calidad y Seguridad Alimentaria (IFS, BRCGS, FSSC 22000, ISO, GDP).

- Acompañamiento durante auditorías externas de certificación.

- Asesoramiento higiénico-sanitario en renovación de instalaciones y equipos.

- Elaboración de fichas técnicas.

- Asesoría en control de trazabilidad y gestión de alérgenos.

- Elaboración de sistemas documentales, protocolos y procedimientos específicos para líneas de fabricación de productos.

- Gestión de planes de acciones correctivas.

- Formación en calidad y seguridad alimentaria al sector de alimentación y bebidas.

- Actividades formativas para el personal técnico y plantilla de las organizaciones, para la comprensión de los diferentes Estándares y Normas.

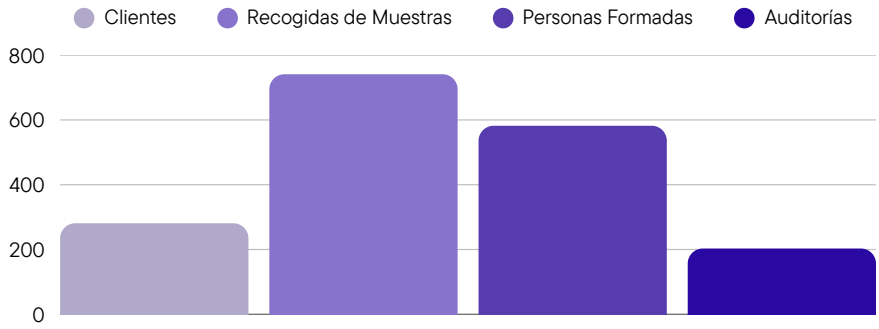
- Actualización de la documentación necesaria de los Estándares y Normas. Servicio de outsourcing - externalización.

- Implantación de sistemas de trazabilidad, modelos de Cadena de Custodia (RSPO, MSC, etc.).

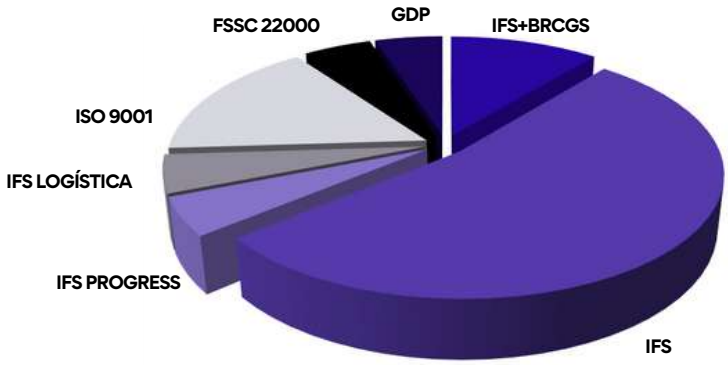
- Asesoramiento en materia de etiquetado.

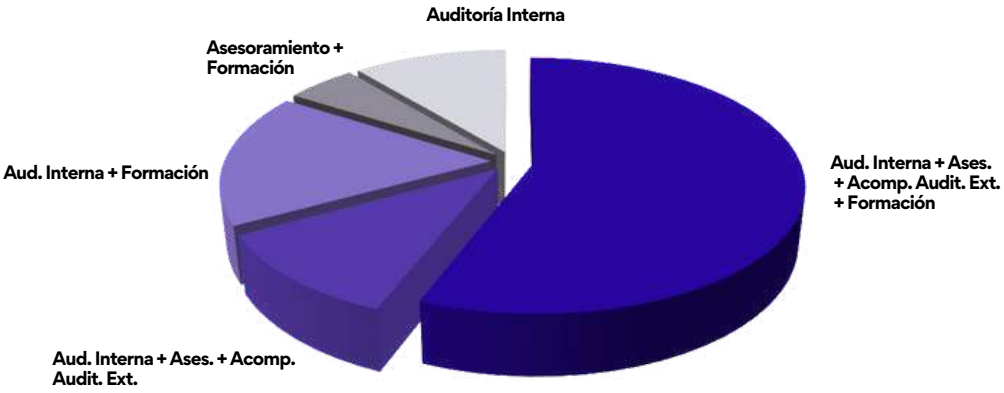
- Diseño y producción industrial: derivado del asesoramiento higiénico sanitario especializado que llevamos a cabo, como la opción ideal para el desarrollo de proyectos de ingeniería para la instalación o adecuación de nuevas industrias alimentarias, así como para llevar a cabo otros servicios relacionados:
  - Realización de Informes Técnicos de escandallo para valoración de talla de langostino.
  - Informes Técnicos Periciales, con asistencia al juicio y declaración como testigo de parte.
  - Asesoría higiénico sanitaria a equipo de arquitectura para el proyecto de desarrollo de una nueva fábrica de panadería.

DATOS DEL DEPARTAMENTO EN 2024



SISTEMAS CERTIFICABLES Y SERVICIOS CONTRATADOS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA





FIGURAS DE CALIDAD

MARCA "ALIMENTOS DE PALENCIA" - DIPUTACIÓN DE PALENCIA

Durante el año 2024 CETECE, ha llevado a cabo el servicio de control externo de la marca. Durante el transcurso del año se celebraron comisiones de decisión, se gestionaron expedientes y se incorporaron nuevas empresas a la marca.

2 comisiones de decisión

61 expedientes gestionados

18 nuevas empresas

CETECE, además de llevar la gestión de la marca, se ha encargado durante el año de otro tipo de actividades para la Diputación de Palencia, con el fin de promocionar los Alimentos de Palencia y otros aspectos vinculados a la promoción económica de la provincia:

Estas actividades han consistido en:

- **GESTIÓN TIENDA ONLINE ALIMENTOS DE PALENCIA**
  La venta incluye tanto los clientes particulares que realizan pedidos a través de la tienda como los encargos puntuales de la Diputación de Palencia y de Ayuntamientos.

- **SHOWCOOCKINGS ALIMENTOS DE PALENCIA**
  CETECE se ha encargado de desarrollar diversos showcookings con alimentos de Palencia en 5 localidades de la provincia. Además del taller, corría a cargo del centro la organización del sorteo de lotes con productos de Palencia.

- **GESTIÓN PUNTO DE VENTA "BALONCESTO ZUNDER"**
  El 27 de abril de 2024 CETECE se encargó de la gestión de un punto de venta situado en el pabellón de deportes de Palencia con motivo de uno de los partidos del equipo de baloncesto de la capital.

MARCA DE GARANTÍA FABIOLA DE PALENCIA

Durante 2024 CETECE como veedor de la marca y órgano de autocontrol ha llevado a cabo inspecciones y ensayos en los 6 operadores de panadería pertenecientes a la misma. Los productores han conseguido el certificado anual de pertenencia a la marca de garantía válido hasta le 12 de diciembre de 2024.

MARCA "ALIMENTOS DE VALLADOLID. A GUSTO DE TODOS" - DIPUTACIÓN DE VALLADOLID

Durante el año 2024 CETECE ha sido la entidad encargada de llevar a cabo el servicio de control externo de la marca "Alimentos de Valladolid. A gusto de todos". Se celebraron comisiones de decisión, se gestionaron expedientes y se incorporaron nuevas empresas a la marca.

3 comisiones de decisión

94 expedientes gestionados

37 nuevas empresas

Durante el 2024 se han llevado a cabo las siguientes actividades:

- **FERIA DULCERÍA**
  Desarrollo de 4 catas de Mantecados de Portillo, Ciegas de Iscar, Torta de Chicharrón de Villanubla y Bollos de Aceite/Manteca de Medina de Rioseco.
- **I FESTIVAL GASTRONÓMICOALIMENTOS DE VALLADOLID**
  Se desarrolló una cata de vinos y alimentos de la marca en Junio en la Plaza Mayor de la Cistérniga
- **PINARTE MONTEMAYOR**
  Tuvo lugar en Montemayor Pililla en Julio de 2024, catándose varios productos de alimentos de Valladolid.
- **FERIA VALLAQUESO**
  Se llevaron a cabo 2 catas-maridaje de quesos y cervezas durante el 4 de octubre de 2024 en el Q-bo.
- **TALLER VALLAQUESO**
  El 6 de octubre, en el marco de la feria se desarrolló un taller de elaboración de tablas de quesos con su maridaje, dirigido a 50 personas.

IGP HARINA ZAMORANA

En 2024 se ha comenzado un nuevo estudio para que la Asociación Harina Tradicional Zamorana pueda obtener la figura de indicación geográfica protegida para la harina, la cual, actualmente, está protegida como marca de garantía.

PROYECTO AULA DEL CAFÉ

Durante el año 2024, se han seguido realizando actividades desarrollada en torno al aula del Café gracias al convenio de colaboración establecido entre Ayuntamiento de Palencia, CETECE, Prosol y SEDA, siendo CETECE la entidad gestora del mismo.

Las actividades se han centrado fundamentalmente en actividades de carácter formativo y de promoción y difusión de la cultura del café gracias a la financiación del Ayuntamiento de Palencia.

CATA POPULAR DEL CAFÉ

El objetivo de la cata, en su cuarta edición, era doble, por una parte, hacer llegar la cultura del café a todos los niveles de la sociedad Palentina, y por otra, celebrar que el 1 de octubre es el día Internacional del Café.

Al acto acudieron aproximadamente 100 personas, de todas las edades y perfiles sociales.

ACTIVIDAD DE TEAMBUILDING PARA SEDA OLAM OFICCE

El teambuilding se desarrolló en el Aula del Café para un total de 25 trabajadores el 28 de octubre de 2024. Consistió en un taller de cocina en el que se desarrollaron 4 recetas donde el ingrediente principal era el café.

2º CAMPEONATO BARISTA "PALENCIA CIUDAD DEL CAFÉ"

El campeonato se desarrolló el día 25 de noviembre en horario de 10.00 a 14.00 como estaba previsto, celebrándose íntegramente en el Aula del Café. Los participantes fueron finalmente 8 personas (causaron baja dos de los inscritos). Entre ellos, encontramos personal de hostelería de la Cafetería Gran Sol, Cafetería Happy, Bar Yakaré, Restaurante La Traserilla, Bar MondoLirondo y Saque Padel Club.

Cada uno de los participantes debía elaborar, como así se refleja en las bases del campeonato, cinco cafés espresso y un cappuccino arte late, que serían valorados en elaboración y forma por los miembros del jurado.

Las personalidades que formaronparte del jurado fueron, D. Javier San Segundo, Formador de Barra y Consulting, Dña. Asunción Alonso, responsable de Análisis Sensorial de CETECE, D. Juan Gabriel Céspedes, catador en Productos Solubles PROSOL S.A. y bicampeon mundial de cata, Dña Gema Bravo, responsable de nuevos productos en SEDA an Ofy Company y José María Pérez de la Agencia de Desarrollo Local del Ayuntamiento de Palencia.

7 OFICINA DE PROYECTOS

CONVENIO INNOVACIÓN DIPUTACIÓN DE PALENCIA

La finalidad del convenio, es mantener un marco de colaboración entre la Diputación Provincial de Palencia y la Fundación Centro Tecnológico de Cereales de Castilla y León (CETECE) que permita fomentar la innovación mediante la realización de actividades de asesoramiento, de promoción y de divulgación para las empresas del Sector Alimentario Palentino.

Para ello, se desarrollan actividades de asesoramiento, promoción y divulgación tecnológica, dirigidas a las empresas del sector alimentario de la provincia.

Entre las acciones realizadas destacan:

PROYECTO 1
Nuevos usos de Leguminosa

PROYECTO 2
Desarrollo de postres lácteos a partir de leche de oveja

PROYECTO 3
Desarrollo de productos cárnicos procesados que se conserven a temperatura ambiente

PROYECTO 4
Pan tostado con sabores de Palencia (pimientos, cebolla, trufa, morcilla)

Asesoramiento en innovación a micropymes del sector agroalimentario de la provincia de Palencia.

- Asesoramiento para la mejora de los procesos productivos. Un total de 20 horas de asesoramiento, en un mínimo de 5 empresas del ámbito rural de la provincia.
- Revisiones para el correcto etiquetado de los productos. Revisión de 20 productos elaborados por un mínimo de 5 empresas diferentes del ámbito rural de la provincia de Palencia.
- Estudio de la vida útil de productos: Estudio de la vida útil de 3 productos de 3 empresas diferentes.

PROGRAMA CENTR@TEC

A través del Programa de Captación, Transferencia de Tecnología y Apoyo a la I+D+i Empresarial del Instituto de Competitividad Empresarial (CENTR@TEC), CETECE lleva a cabo la realización de proyectos y actuaciones dirigidos a promover la innovación en procesos y productos de las empresas regionales, y la dinamización, captación y transferencia de tecnología de los mismo, tanto en el ámbito nacional como internacional.

"MERCADO DEL CAMINO"

Dentro de este marco, CETECE lidera el proyecto "Mercado del Camino", enmarcado en el bloque Banco de Proyectos, con la Diputación de Palencia como entidad promotora.

El objetivo principal de esta iniciativa es poner en valor los productos agroalimentarios locales y acercarlos a los miles de peregrinos que recorren el Camino de Santiago a su paso por la provincia de Palencia. A través del "Mercado del Camino", se busca generar un punto de encuentro entre los caminantes y la oferta gastronómica del territorio, fomentando la degustación, promoción y venta directa de alimentos de proximidad.

El proyecto contribuye así a dinamizar la economía rural, fortaleciendo los canales cortos de comercialización y ayudando a los productores locales a ampliar su visibilidad y reconocimiento. Además, permite proyectar la identidad alimentaria de Palencia más allá de sus fronteras, a través de flujo internacional de peregrinos que actúan como embajadores naturales del territorio.

CETECE, como entidad ejecutora, ha diseñado una propuesta basada en la sostenibilidad, la tradición y la innovación, alineada con los objetivos del programa Centr@tec de la Junta de Castilla y León y el Instituto para la Competitividad Empresarial (ICE).

CETECE E ITAGRA CELEBRAN EN PALENCIA UN TALLER SOBRE INTELIGENCIA ARTIFICIAL GENERATIVA APLICADA A LA INNOVACIÓN

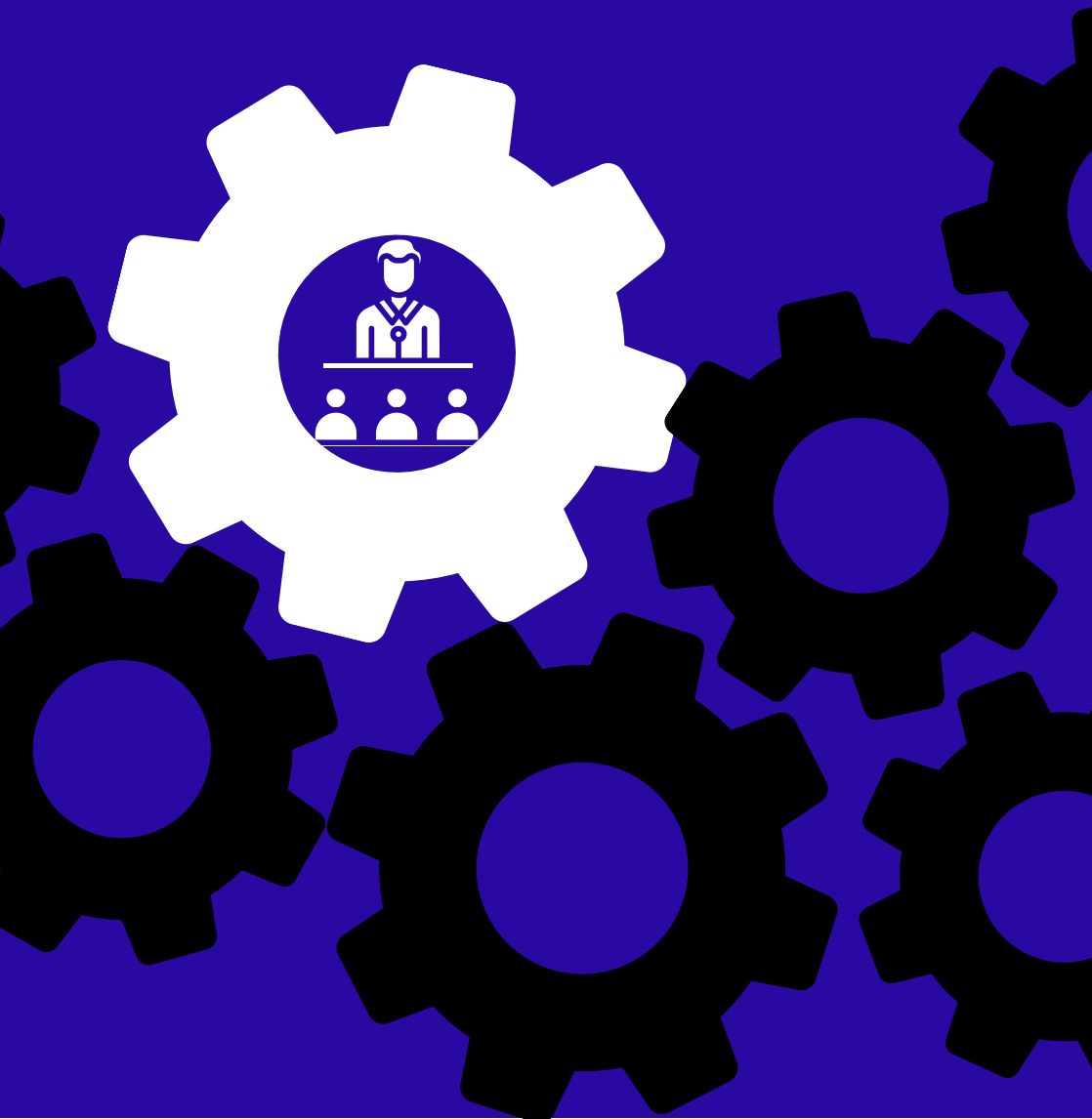
El pasado 15 de febrero de 2024, CETECE, en colaboración con Itagra CT, organizó una jornada formativa en el marco del programa Centr@tec3, centrada en el uso de la inteligencia artificial generativa (IAG) como herramienta para impulsar la innovación.

Celebrada en el Parque Científico de la Universidad de Valladolid (Campus de Palencia), la sesión combinó teoría y práctica, con la participación de profesionales del ámbito tecnológico y agroalimentario. Fue impartida por la consultora Ángela Medina (Innolandia), e incluyó:

- Introducción a la IAG y herramientas clave como ChatGPT y DALL·E
- Dinámicas prácticas de redacción de prompts y Design Thinking inverso
- Análisis crítico y reflexiones sobre riesgos legales y usos responsables
- Plan de trabajo individual con seguimiento posterior

El objetivo fue capacitar a los asistentes en el uso estratégico de la IA para fortalecer la innovación en sus entornos profesionales.

8 CONGRESOS Y EVENTOS



VISIBILIDAD

Durante el año 2024, desde CETECE hemos participado en distintos congresos y eventos con el objetivo de dar visibilidad a nuestros proyectos, fortalecer alianzas y mantenernos al día en innovación y tendencias del sector agroalimentario.

I CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE LA HISTORIA DE LAS HARINAS Y GALLETAS

El I Congreso Internacional sobre la Historia y Galletas se celebró en Aguilar de Campo los días 18 y 19 de julio de 2024.

Este evento reunió a expertos y profesionales para analizar la evolución y relevancia de la industria harinera y galletera en la región.

CETECE participó activamente en el congreso, aportando su experiencia en formación y análisis de alimentos, especialmente en el ámbito de las harinas.

El congreso incluyó 14 conferencias que abarcaron desde las técnicas de molienda manual hasta las transformaciones industriales del siglo XIX, destacando la importancia de la innovación y la colaboración en el sector.

Raquel González. Investigadora CETECE

Eva Velasco. Directora Laboratorio CETECE

CONGRESO VITARTIS

El III Congreso de la Industria Alimentaria de Castillla y León, organizado por Vitartis, se celebró los días 23 y 24 de mayo de 2024 en el Fórum Evolución de Burgos, bajo el lema “Crecer haciendo crecer”. Este evento reunió a cerca de 300 empresarios, directivos y expertos del sector para analizar y debatir sobre fortalecimiento de la industria alimentaria como motor económico de la región.

CETECE no quiso perderse esta cita clave para el sector agroalimentario y estuvo presente. Nuestro presidente D. Javier Labarga asistió al evento, reforzando así el compromiso de CETECE con la innovación, el desarrollo sostenible y la colaboración entre empresas e instituciones del sector.

CONGRESO GASTRONÓMICO DE MAYORGA DE CAMPOS

CETECE participó en el Congreso Gastronómico de Mayorga de Campos, un evento que reunió a profesionales del sector agroalimentario, chefs e investigadores. El presidente, D. Javier Labarga, asistió en representación del centro, interviniendo en actividades centradas en sostenibilidad, innovación y producto local.

Durante su intervención, destacó la importancia de vincular la investigación alimentaria con la tradición gastronómica de Castilla y León, y puso en valor el trabajo de CETECE con materias primas como cereales, harinas y legumbres. El congreso fue un punto de encuentro clave para el intercambio de conocimiento en el sector.

MEETECH

Meetech Spain 2024 se celebró los días 13 y 14 de junio en el espacio MEEU, ubicado en la Estación de Chamartín, Madrid. Este evento reunió a Centros Tecnológicos, organismos de investigación y empresas, fomentando la conexión y cooperación en torno a la tecnología.

CETECE estuvo presente en el segundo día del evento, visitando el Showroom Tecnológico que albergó 30 stands, donde se exhibieron capacidades de innovación y se facilitó el networking entre los participantes.

Meetech Spain 2024 se consolidó como un espacio clave para la promoción de la innovación y la colaboración en el ecosistema tecnológico español.

SEMINARIO - NUEVAS ESTRATEGIAS EN EL CONTROL DE CALIDAD DE LA INDUSTRIA PANADERA

El 9 de mayo Metrohm, empresa líder en instrumentación analítica, centrada en las últimas innovaciones en técnicas analíticas aplicadas a la industria alimentaria celebró en CETECE un seminario sobre nuevas estrategias en el control de calidad de la industria panadera.

La jornada incluyó demostraciones prácticas y sesiones interactivas, permitiendo a los asistentes familiarizarse con los equipos y discutir aplicaciones específicas en el sector. Esta iniciativa reforzó el compromiso de CETECE con la formación continua y la adopción de tecnologías de vanguardia en el ámbito alimentario.

FORO INNOVACIÓN VITARTIS

CETECE participó en el Foro de InnovACCIÓN organizado por VITARTIS, un encuentro orientado a fomentar la colaboración y la generación de proyectos innovadores en el sector agroalimentario.
Eva de la Gala presentó, en nombre de CETECE, las capacidades del centro en el diseño de fórmulas para productos funcionales y la validación de ingredientes. La jornada incluyó presentaciones tipo pitch por parte de universidades y centros tecnológicos, y más de 130 reuniones B2B, que abrieron la puerta a futuras colaboraciones en sostenibilidad y competitividad.

SEMANA DEL PAN

En octubre de 2024, CETECE y la Asociación Provincial de Fabricantes de Pan de Palencia, con el apoyo de la Diputación de Palencia, organizaron una serie de actividades para conmemorar el Día Mundial del Pan, que se celebra el 16 de octubre.
Entre las iniciativas destacadas se incluyeron:

- **Reparto del pan "fabiolín":** Se distribuyeron 750 piezas de este pan emblemático en la plaza San Francisco de Palencia. Además, se montó un obrador de panadería donde los asistentes pudieron conocer la historia de la Fabiola de Palencia y observar el proceso de elaboración de diferentes masas de pan.
- **Curso "Haga Pan en Casa":** Impartido por CETECE, este curso proporcionó a los participantes conocimientos esenciales sobre la elaboración de pan artesanal, desde la selección de ingredientes hasta las técnicas de amasado, fermentación y horneado.
- **Entrega de bolsas de pan reutilizables:** Las panaderías pertenecientes a la Asociación Provincial de Fabricantes de Pan entregaron a sus clientes bolsas reutilizables, promoviendo hábitos sostenibles y reduciendo el uso de plásticos.
- **Visitas educativas a CETECE:** Estudiantes de centros formativos de Palencia visitaron el obrador de CETECE, donde presentaron una variedad de panes tradicionales y contemporáneos. La jornada incluyó charlas sobre la importancia nutricional del pan y demostraciones en directo del proceso de elaboración.
- **Exposición de panes y cereales:** Abierta al público durante el día 15 en horario de tarde, esta muestra permitió a los visitantes conocer la diversidad de panes y cereales, reforzando la apreciación por el pan artesanal.

Estas actividades no solo promovieron el consumo del pan artesanal, sino que también fortalecieron la identidad cultural de Palencia como referente en la elaboración de pan, conectando a la comunidad con sus tradiciones panaderas y apoyando activamente a los panaderos locales.

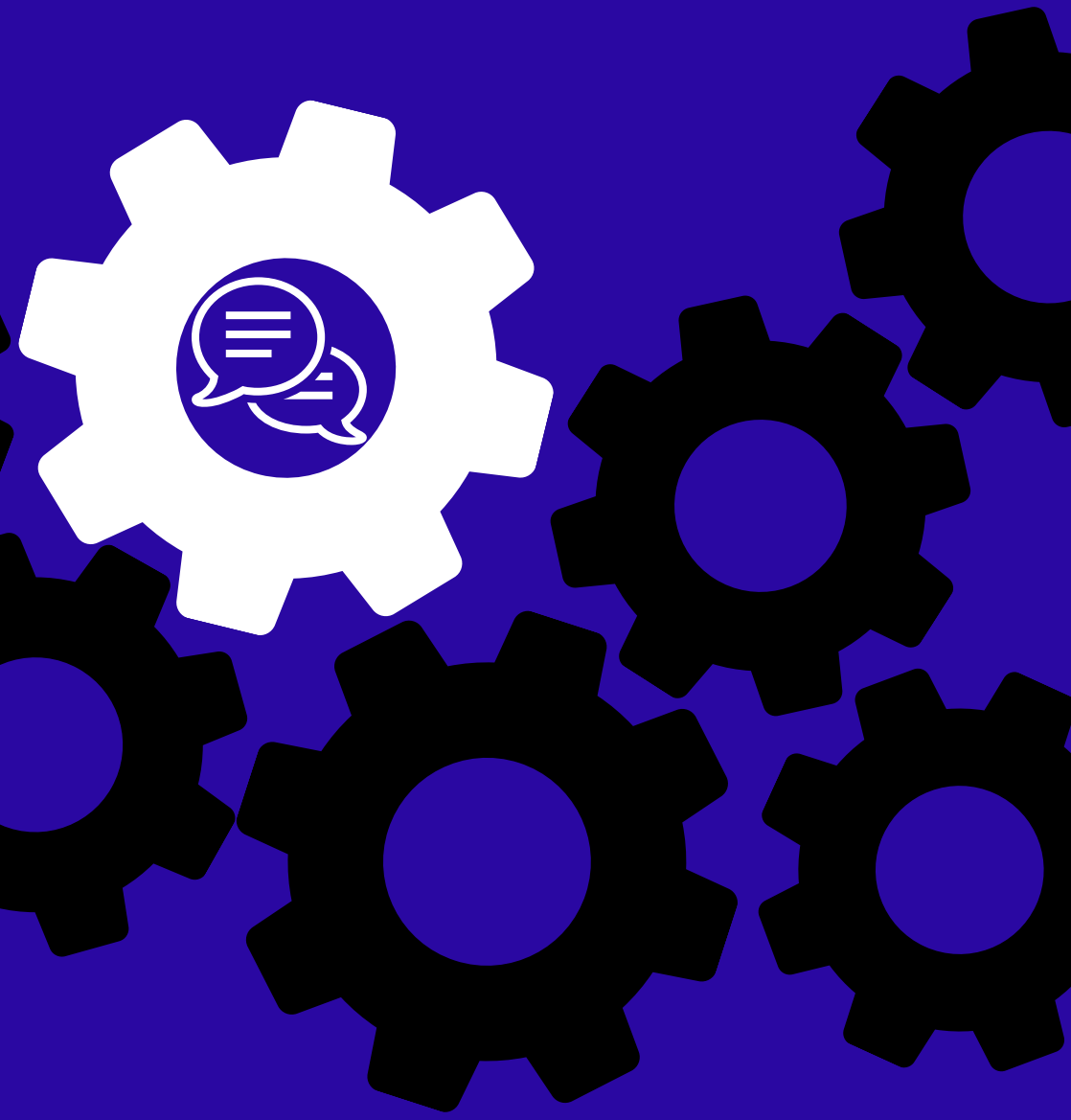
SHOWCOOKING MICOLÓGICO

ADRI CERRATO PALENTINO nos encargó la realización de 2 showcookings que se centraron en las setas del Cerrato Palentino. Se llevaron acabo dos sesiones, el 24 de noviembre de Villaviudas y el 14 de diciembre en Castrillo de Onielo. A cada una de las cuales asistieron cerca de 100 personas que pudieron degustar las distintas elaboraciones llevadas a cabo por nuestro profesor Fernando Blanco Baeza.

SHOWCOOKING FERIA ALUBIA DE SALDAÑA

El CETECE, a través de uno de sus profesores de cocina Rodrigo Abad, a petición del Ayuntamiento de Saldaña, desarrolló un taller de cocina con formato showcooking el 20 de octubre de 2024 en Saldaña con motivo de la celebración de la Feria de la Alubia.

9 COMUNICACIÓN



PRESENCIA EN MEDIOS DE COMUNICACIÓN

La visibilidad en medios de comunicación es una herramienta estratégica fundamental para CETECE. A lo largo de 2024, nuestra actividad ha sido recogida en numerosos soportes informativos, tanto a nivel regional como nacional, lo que refleja no solo la relevancia de los proyectos que desarrollamos, sino también el creciente interés social y empresarial por la innovación en el sector agroalimentario.

Cada aparición en prensa, radio, televisión o medios digitales nos ha permitido acercar el conocimiento técnico a la ciudadanía, reforzar vínculos con el entorno empresarial y poner en valor el papel de CETECE como centro de referencia en calidad, formación e investigación alimentaria.

En las siguientes páginas se recopilan los principales impactos mediáticos del año, que consolidan nuestra posición como entidad activa, comprometida y reconocida en el tejido productivo de Castilla y León y más allá.

FORMACIÓN

Oficio tradicional: panaderos artesanos 4.0 | Todas las noticias de Palencia

Los panaderos de 'El Horno de la Peregrina' de Carrión, profesores en el Cetece | El Norte de Castilla

Premio a un proyecto sobre galletas a partir del bagazo de cerveza | Todas las noticias de Palencia

Juan Carlos González Santos: El estudiante de CETECE que desafía los fogones sin gluten | Sociedad | Actualidad | Cadena SER

Los panaderos de 'El Horno de la Peregrina' de Carrión, profesores en el Cetece | El Norte de Castilla

Aroma a vanguardia | Todas las noticias de Palencia

El Aula del Café forma a su octava promoción y suma un centenar de alumnos | Todas las noticias de Palencia

Mucho que aprender, mucho que enseñar | Todas las noticias de Palencia

Alexis García, mejor maestro artesano pastelero de España: «Chocolate y frutas tropicales son caballo ganador siempre» | El Norte de Castilla

El Centro Tecnológico de Cereales de Palencia impulsa la inserción laboral de sus alumnos a través de la FP Dual - Palencia en la Red

Día Internacional de la niña y la mujer en la Ciencia | Sociedad | Actualidad | Cadena SER

Palencia apuesta por la formación para liderar la industria del café

Nuño García / Panadero y pastelero: «Abrir una panadería sigue siendo rentable, pero mucho menos que antaño» | El Norte de Castilla

FERIAS

Los fabricantes destacan la gran calidad del pan artesanal | Todas las noticias de Palencia

La Asociación Provincial de Fabricantes de Pan de Palencia y el CETECE celebran el Día Mundial del Pan | Sociedad | Cadena SER

El dulce más esperado en el inicio del año | Todas las noticias de Palencia

I+D+i

Aquí no se tira nada | Todas las noticias de Palencia

COMPROMISO

Un mercado en Frómista venderá productos de Palencia al peregrino | El Norte de Castilla

La red Noddo, con la Economía Circular

El Aula del Café, un ambicioso proyecto cultural y empresarial en Palencia | Todas las noticias de Palencia

Ocho nuevas empresas se adhieren a Alimentos de Palencia | Todas las noticias de Palencia

CRECIMIENTO

Magaz (Palencia) ve en el traslado de Itagra y Cetece una oportunidad para crecer | Todas las noticias de Palencia

La capital ofrece el Colegio de Huérfanas para albergar el Cetece y el Itagra | Todas las noticias de Palencia

10 RESULTADO ECONÓMICO

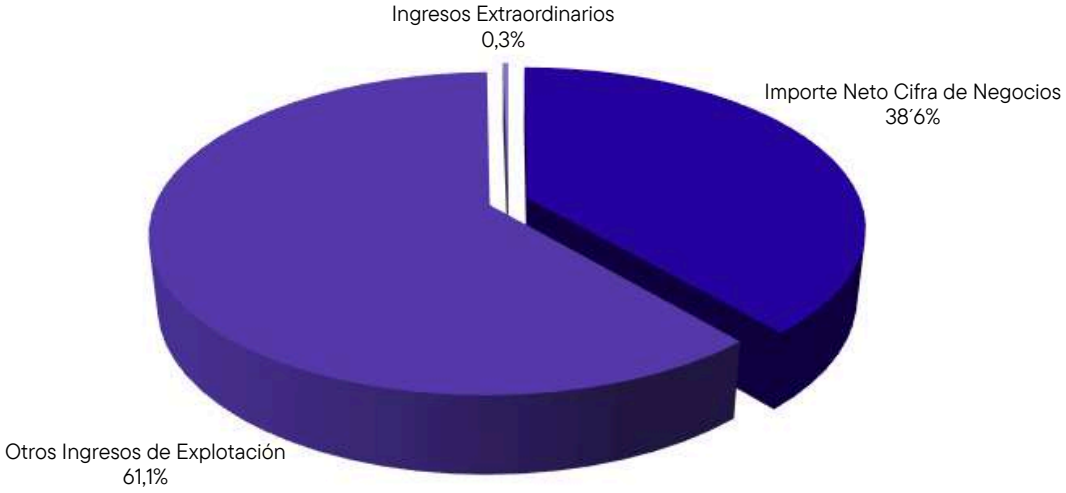
CETECE EN NÚMEROS

El resultado económico de CETECE durante el ejercicio 2024 refleja el esfuerzo realizado para mantener un equilibrio entre los ingresos obtenidos y los gastos generados, en un contexto de constante evolución del sector y de ampliación de nuestras actividades de formación, investigación y servicios.

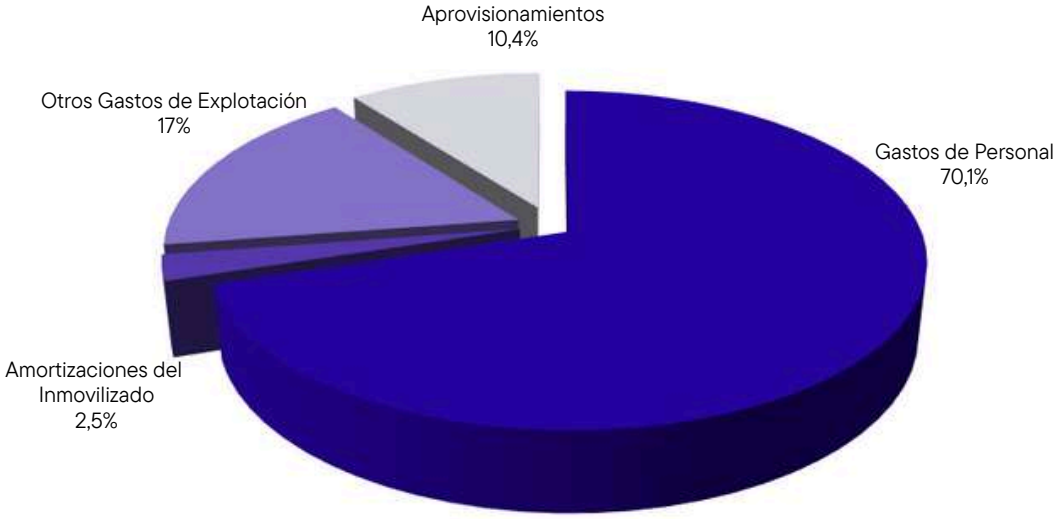
En este apartado se analiza la distribución de los ingresos y de los gastos correspondientes al año 2024, así como la evolución económica respecto al ejercicio anterior. Para ello, se presentan los datos de manera gráfica, permitiendo observar tanto la estructura actual como las principales variaciones detectadas. Se muestra el comportamiento de los ingresos y de los gastos de 2024 de forma individual, y se comparan ambos resultados con los obtenidos en 2023, facilitando así la identificación de tendencias, el análisis de áreas de mejora y el reconocimiento de los logros alcanzados.

Este análisis económico nos proporciona una visión global del rendimiento anual de CETECE, y constituye una herramienta fundamental para valorar la eficacia de la gestión realizada y para establecer las bases de la planificación estratégica futura.

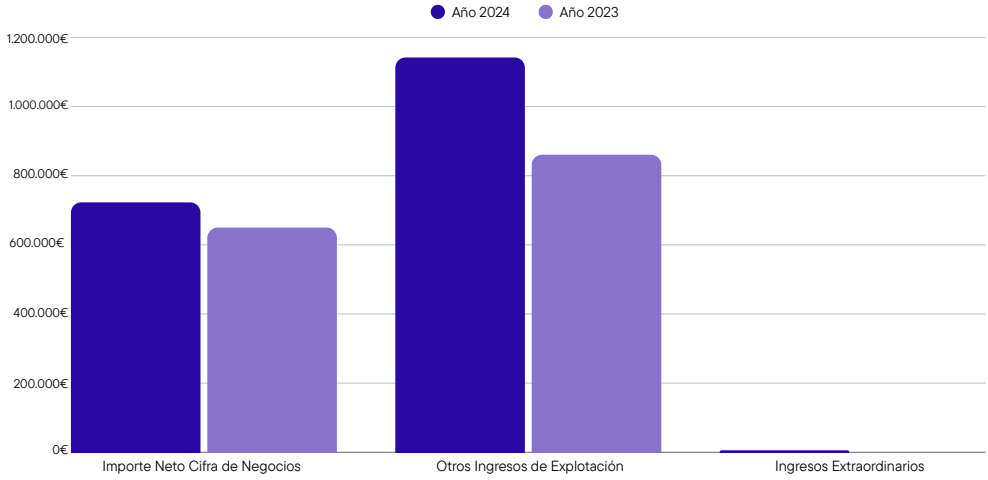
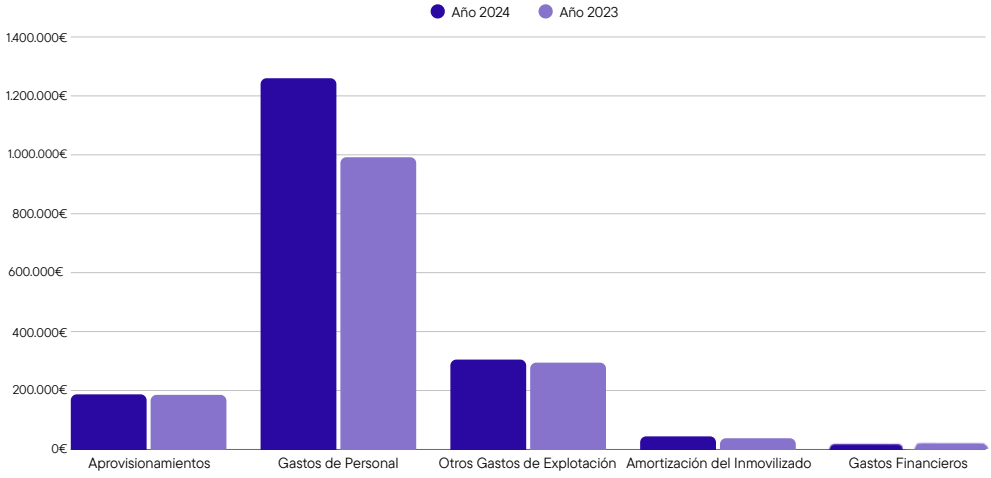
INGRESOS 2.024



GASTOS 2.024



INGRESOS AÑO 2.024 VS 2.023



GASTOS AÑO 2.024 VS 2.023