cetece
CENTRO TECNOLÓGICO

MEMORIA DE ACTIVIDADES

2025

Impulsando *la innovación*

«El futuro es la suma de nuestro pasado y nuestras raíces.»

JAVIER LABARGA VACA - PRESIDENTE

Índice general

Carta del Presidente 5

Organización 9

Calidad y Seguridad Alimentaria 17

Formación 28

I+D+i 37

Laboratorio 49

Oficina de Proyectos 57

Aula del Café 75

Nuevos Recursos 2025 83

Presencia en Medios 87

Redes Sociales 97

Resultado Económico 101

> *«El futuro es la suma de nuestro pasado y nuestras raíces.»*

Carta del Presidente

En 2025, CETECE ha continuado avanzando en su misión de impulsar la innovación, el desarrollo y la mejora de la competitividad del sector alimentario, sin perder de vista nunca nuestros orígenes ni nuestra tierra.

Gracias a nuestra inclusión en la Red de Centros Tecnológicos de Castilla y León, desde Palencia, una provincia rica en tradición y potencial, estamos construyendo un futuro más sostenible para las empresas de toda la región. Esto lo conseguimos a través de la I+D+i, con proyectos como CENTRATEC, orientado a mejorar los procesos y la eficiencia del sector, y mediante acuerdos clave como el convenio con la Diputación de Palencia, que busca fortalecer la competitividad de las empresas locales.

Esta es la prueba, una vez más, de que las empresas pequeñas hacen un gran esfuerzo por mantenerse en los más altos estándares de calidad y adaptarse a los cambios normativos, que desde CETECE les hacemos llegar. Además, estamos trabajando en proyectos colaborativos con otros Centros Tecnológicos de España, como el proyecto CERVERA.

A lo largo de este año, CETECE ha mantenido su firme compromiso con la formación de alto nivel, como demuestra la continuidad del Programa Mixto de Formación y Empleo del ECYL. A la par, hemos dado un paso importante hacia una formación más accesible, con iniciativas como los cursos dirigidos a los entusiastas, acercándonos a un público más amplio y diverso de nuestra comunidad.

En paralelo, hemos comenzado a trazar nuestro camino hacia la internacionalización, con el objetivo de llevar el conocimiento y la innovación de CETECE a nuevos horizontes.

Este año, además, hemos afrontado un desafío significativo con las obras de mejora energética en el Campus de la Yutera. A pesar de los inconvenientes que estas obras han generado temporalmente en nuestras actividades, su importancia es incuestionable, pues garantizan un entorno de trabajo más eficiente y respetuoso con el medio ambiente a largo plazo.

Nada de esto habría sido posible sin el compromiso y la dedicación del equipo humano de CETECE, cuya profesionalidad y comprensión ante las dificultades son fundamentales para impulsar nuestro crecimiento.

En CETECE, seguimos avanzando sin olvidar nunca nuestro origen, porque sabemos que nuestras raíces son la base firme sobre la que construiremos el futuro.



Javier Labarga Vaca
PRESIDENTE · CETECE

01

Organización

Estructura institucional, gobierno, misión, visión, valores y talento humano que impulsa a CETECE.

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.



¿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."

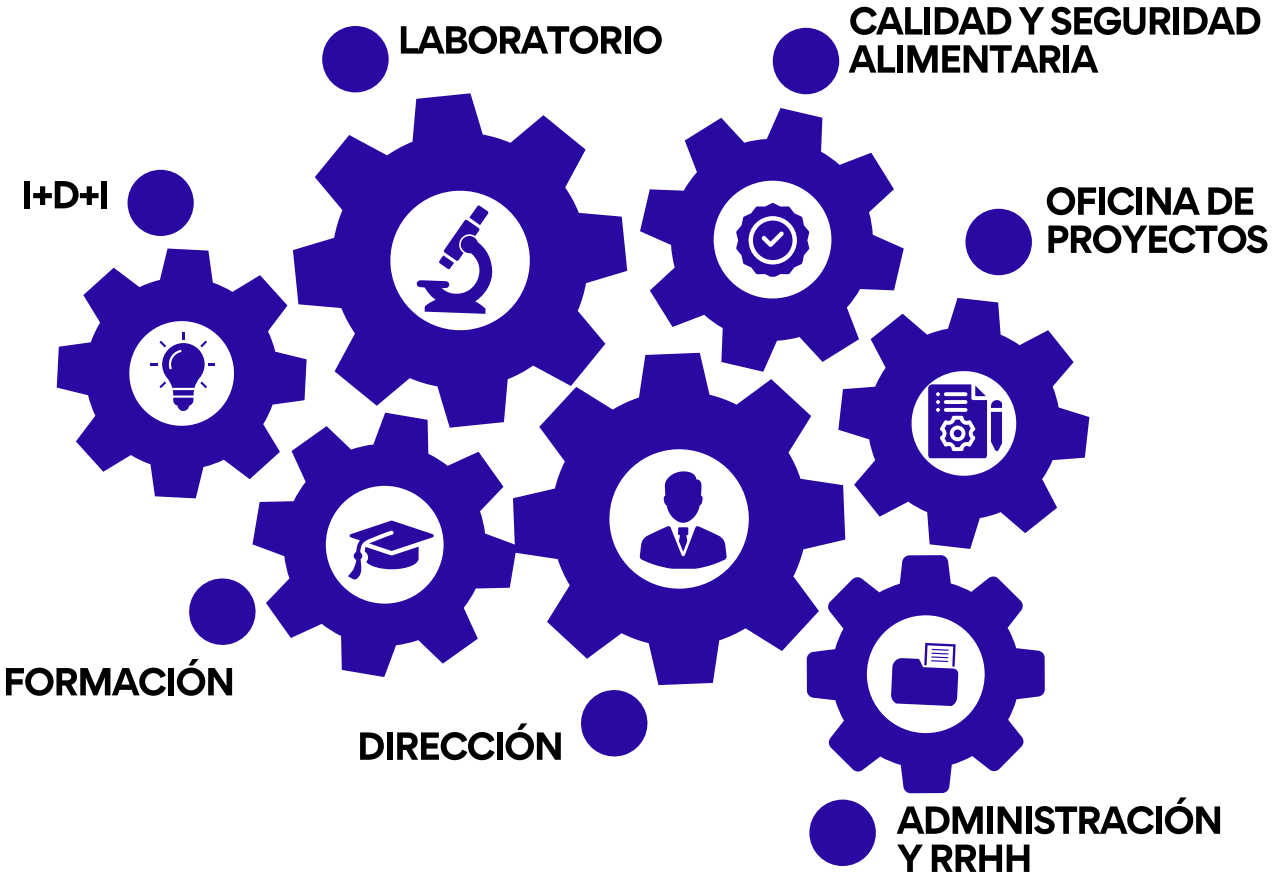
VALORES

Siempre abogando valores como:

PROFESIONALIDAD | ORIENTACIÓN AL CLIENTE | CONFIANZA | CONFIDENCIALIDAD

COMPROMISO | CALIDAD HUMANA

Estructura Interna



Talento

El equipo humano constituye uno de los principales activos del centro para el desarrollo de sus actividades de investigación, desarrollo tecnológico, innovación y transferencia de conocimiento.

Actualmente, el centro dispone de una plantilla de 31 profesionales, caracterizada por un elevado nivel de cualificación, una destacada presencia femenina y una notable estabilidad laboral.

En cuanto a la distribución por género, **el 77 % de la plantilla está compuesto por mujeres y el 23 % por hombres**, lo que refleja el compromiso del centro con la igualdad de oportunidades y la promoción del talento femenino en el ámbito científico-tecnológico.

Respecto al nivel de cualificación, **el 87 % del personal cuenta con titulación universitaria**, incluyendo personal doctor, lo que garantiza una sólida base científico-técnica para el desarrollo de proyectos de I+D+i y la prestación de servicios tecnológicos avanzados.

> *Asimismo, el equipo presenta una elevada estabilidad, con una antigüedad media superior a 18 años, lo que evidencia el grado de consolidación del centro y favorece la acumulación de conocimiento, experiencia y especialización en sus áreas de actividad.*

Esta estructura de recursos humanos permite al centro afrontar con garantías el desarrollo de proyectos de investigación aplicada, innovación tecnológica y colaboración con empresas y organismos públicos.

Indicadores principales

Resumen ejecutivo de plantilla

31

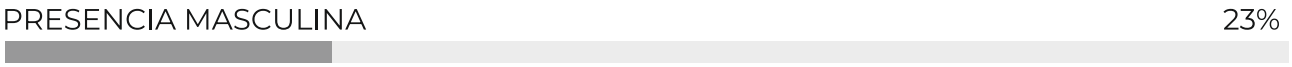
PROFESIONALES EN PLANTILLA

>18

AÑOS DE ANTIGÜEDAD MEDIA







Compromiso con la Calidad

Una base sólida para proyectos de investigación aplicada y servicios tecnológicos avanzados.

02

Calidad y Seguridad Alimentaria

Servicios técnicos y de consultoría, convenios, clientes
y actividades de promoción alimentaria desarrolladas durante 2025.

Servicios Técnicos

El Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria de CETECE continúa consolidándose como un área estratégica dentro de la actividad del centro, especializada en acompañar a las empresas agroalimentarias en la implementación, mantenimiento y mejora de sistemas de gestión orientados a garantizar la inocuidad, la legalidad y la calidad de los alimentos.

Nuestro trabajo se basa en una combinación de experiencia técnica, conocimiento profundo del sector agroalimentario y un servicio cercano y personalizado, que permite ofrecer a las empresas una visión estratégica dirigida a reforzar su competitividad y facilitar su acceso a nuevos mercados.

Durante el año 2025, el departamento ha mantenido una intensa actividad, trabajando con **274 empresas pertenecientes a la práctica totalidad de los sectores agroalimentarios**. Este amplio alcance refleja el carácter transversal de nuestros servicios y la confianza depositada por las empresas en el acompañamiento técnico que ofrece el CETECE.

- 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 2025 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).
- Información y asesoramiento sobre inscripciones, ampliaciones y/o bajas de actividad en el RGSEAA.
- Consultoría para la implantación y mantenimiento de Sistemas de Calidad y Seguridad Alimentaria en base a las Normas IFS y BRCGS, en sus actuales versiones 8 y 9 respectivamente.
- Apoyo para la certificación SAE (exportación).
- Memorias sanitarias para obtención de registros sanitarios en establecimientos alimentarios diversos.
- 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 diversos tipos de Auditorías internas para empresas: auditorías de higiene y limpieza de las instalaciones; auditorías internas 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).
- 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.

Convenios y Colaboraciones

Convenio AFHSE

AFHSE
Asociación de Fabricantes de Harinas y Sémolas de España

El convenio suscrito con **AFHSE** en Agosto de 2025, la principal organización del sector harinero en España, establece un marco de colaboración estable con el objetivo de fomentar la competitividad y el desarrollo del sector, ofreciendo a las empresas asociadas servicios especializados en formación técnica, análisis de laboratorio y asesoramiento en calidad y seguridad alimentaria.

Convenio Universidad de Ecuador

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL
UTE
ECUADOR

En el ámbito internacional, CETECE firmó un **Convenio Marco de Cooperación Interinstitucional con la Universidad UTE,** institución académica de referencia en Ecuador. Este acuerdo permitirá el desarrollo conjunto de actividades docentes, proyectos de investigación, movilidad académica y prácticas profesionales, con una clara apuesta por la internacionalización de la formación y la transferencia de conocimiento.

Nuevos Clientes



Actividades de Promoción Alimentaria

Marca «Alimentos de Palencia» — Diputación de Palencia

Durante 2025 CETECE ha seguido llevando a cabo el **control externo de la marca Alimentos de Palencia**, cuya titularidad es de la Diputación de Palencia.

2	79	17
COMISIONES DE DECISIÓN	EXPEDIENTES GESTIONADOS	NUEVAS EMPRESAS

Otras actividades relacionadas con la marca:

Gestión Tienda Online Alimentos de Palencia

Desde las instalaciones de CETECE se gestionan y envían todos los pedidos de la tienda online de alimentos de Palencia.

Showcookings Alimentos de Palencia

CETECE se ha encargado de desarrollar diversos showcookings con alimentos de Palencia en **5 localidades de la provincia: Mazariegos, Grijota, Guardo, Cobos de Cerrato y Alar del Rey**. Además del taller, CETECE ha sido la entidad encargada de la organización del sorteo de lotes con productos de Palencia celebrado al finalizar cada sesión.

Taller de Tapas en la Feria «H&T» — Málaga

Nuestro profesor fue el encargado de preparar degustaciones con los productos de las empresas que asistieron a la feria.



Showcooking Feria Alubia de Saldaña

El CETECE, a petición del Ayuntamiento de Saldaña, desarrolló un taller de cocina con formato showcooking el 20 de octubre de 2025 en Saldaña con motivo de la celebración de la Feria de la Alubia.

MG Fabiola de Palencia

Durante 2025 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 y ha evolucionado hacia Marca Colectiva.

Marca «Alimentos de Valladolid. A Gusto de Todos» — Diputación de Valladolid

El año 2025 ha sido muy especial para **CETECE y para la propia marca ya que, por un lado CETECE ha sido la entidad adjudicataria del control externo de la Marca hasta 2027** y, por otro, la marca ha llegado a la cifra de **500 empresas** dentro de la misma.

4	204	111
COMISIONES DE DECISIÓN	EXPEDIENTES GESTIONADOS	NUEVAS EMPRESAS

Otras actividades relacionadas con la marca:

Feria Dulcería

CETECE ha llevado a cabo la dirección técnica de la feria.



IGP Harina Zamorana

La Asociación titular de la MG Harina Zamorana encargó a CETECE la elaboración del estudio encaminado a que dicha marca pueda pasar a ser **IGP (Indicación Geográfica Protegida).**



Calidad y Seguridad Alimentaria en cifras

274
EMPRESAS ATENDIDAS EN 2025

4
JORNADAS LEY DE ENVASES CELEBRADAS

500
EMPRESAS MARCA ALIMENTOS DE VALLADOLID

2
NUEVOS CONVENIOS FIRMADOS (AFHSE + UTE ECUADOR)

5	Localidades con Showcookings Alimentos de Palencia: Mazariegos · Grijota · Guardo · Cobos de Cerrato · Alar del Rey
6	Operadores de panadería inspeccionados en la MG Fabiola de Palencia
IGP	Estudio encargado por la Asociación titular de la MG Harina Zamorana para obtención de Indicación Geográfica Protegida

03

Formación

Formación reglada, formación para el empleo, acciones para entusiastas, Aula del Café y participación en campeonatos a lo largo de 2025.

Acciones Realizadas

Como principal hito del Departamento, destacamos el incremento del nivel de certificación en competencia digital, alcanzando en 2025 el nivel **CODICETIC 4 (avanzado)**. Este logro ha sido posible gracias a la implantación de nuevas tecnologías digitales en el aula, la adquisición de equipamiento actualizado, el refuerzo de la seguridad de nuestros sistemas y el compromiso del profesorado, que cuenta ya prácticamente en su totalidad con la certificación correspondiente en competencia digital.



Entre las actividades formativas desarrolladas, cabe señalar el **Programa OFI – Itinerario Personalizado de Inserción en empresas de galletería en Aguilar de Campoo**. En él, doce personas desempleadas han recibido formación especializada en este ámbito, junto con orientación laboral y acciones de acompañamiento para la inserción. Gracias a esta labor, se han gestionado entrevistas y procesos de selección en empresas de la zona, **culminando en la contratación del 100 % de los participantes.**

En línea con años anteriores, el **17 de septiembre** superamos satisfactoriamente la auditoría externa de la norma **UNE-EN ISO 9001:2015**.

Por otra parte, durante 2025 se ha mantenido la dinámica de actividades formativas subvencionadas, privadas y desarrolladas en colaboración con otros centros y entidades. En este marco, se ha puesto en marcha un nuevo Programa Mixto de Formación y Empleo, denominado **«El valor del oficio tradicional: Panaderos Artesanos 4.1»**, que da continuidad al iniciado en 2024.

Asimismo, se ha intensificado la actividad del **Aula del Café**, con la impartición de un Certificado Profesional y diversas acciones formativas tanto para aficionados como para profesionales del sector de la hostelería.

Estadísticas Educativas

REGLADA

36 alumnos
144.000 HORAS LECTIVAS
13 Titulados totales

EMPLEO

68 alumnos
222.360 HORAS DE FORMACIÓN
Subvencionado por ECYL

OTRAS

210 alumnos
18.060 HORAS DE INICIACIÓN
Talleres y entusiastas

Formación Reglada

Dentro de la formación reglada la principal novedad ha sido la implantación de la nueva ley de FP en 2º curso, lo que ha supuesto un verdadero reto para la gestión del departamento al tener que implantarse nuevos módulos y nuevos criterios de evaluación. Esta ley persigue, entre otros objetivos, conseguir una formación más personalizada y más adaptada al sistema productivo.

Formación para el empleo

PROGRAMA MIXTO "EL VALOR DEL OFICIO TRADICIONAL: PANADEROS ARTESANOS 4.1"
Curso de Certificado Profesional.
Subvencionado por el Servicio Público de Empleo de Castilla y León.
Duración: 1350 horas.

REPOSTERÍA
Curso de Certificado Profesional.
Subvencionado por el Servicio Público de Empleo de Castilla y León.
Duración: 500 horas.

OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA
Curso de Certificado Profesional.
Subvencionado por el Servicio Público de Empleo de Castilla y León.
Duración: 410 horas.



Formación CETECE Aguilar

OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA
Curso de Certificado Profesional.
Subvencionado por el Servicio Público de Empleo de Castilla y León.
Duración: 350 horas.

ITINERARIO PERSONALIZADO DE INSERCIÓN EN EMPRESAS DE GALLETERÍA EN AGUILAR DE CAMPOO
Acción que incluye un curso de Certificado Profesional
Subvencionado por el Servicio Público de Empleo de Castilla y León.
Duración: 430 horas.

Otras acciones formativas

MINICHEF
EDICIÓN VERANO
EDICIÓN NAVIDAD

FORMACIÓN PARA ENTUSIASTAS
COMPETICIÓN DE PIZZAS PARA EL CLUB BALONCESTO PALENCIA
COCINA ITALIANA
BATCH COOKING
ROSCÓN DE REYES
CANAPÉS



Participación en Campeonatos

Campeonato Skills CYL



Durante 2025, nuestro centro tuvo el orgullo de contar con la participación de un alumno de 1º del ciclo de Panadería, Repostería y Confitería en el prestigioso Campeonato Skills Castilla y León, un escenario que reúne a los jóvenes talentos más prometedores de la Formación Profesional en la región. Gracias a su esfuerzo, creatividad y dominio técnico, **Mikel Prieto**, logró subir al pódium en tercera posición, consolidando un reconocimiento al talento emergente y a la excelencia educativa de nuestro centro. Este logro no solo refleja la preparación y la motivación del alumnado, sino que también evidencia el impacto de nuestra metodología formativa, orientada a desarrollar competencias profesionales de alto nivel y a abrir puertas hacia futuras oportunidades laborales en el sector.

Campeonato Skills CYL

Laura Mancebo, tutelada por profesorado del CETECE, representando a toda la pastelería de Castilla y León, participó en la final del concurso de pinchos en miniatura, en su versión dulce, dentro del **Miniature Pintxos Congress**, alzándose con un merecido tercer premio.

Alumna y profesora demostraron que el trabajo en equipo es la base del éxito, combinando aprendizaje, pasión por la pastelería y experiencia en su elaboración.





Formación en cifras

314

TOTAL ALUMNOS 2025
(REGLADA + EMPLEO + INICIACIÓN)

384K

HORAS TOTALES DE
FORMACIÓN IMPARTIDAS

100%

TASA DE INSERCIÓN
LABORAL PROGRAMA
OFI AGUILAR

13

TITULADOS
FORMACIÓN REGLADA

4

NIVEL CODICETIC DE
COMPETENCIA DIGITAL
(AVANZADO)

2X

PÓDIOS EN CAMPEONATOS
AUTONÓMICOS



Skills Castilla y León: Mikel Prieto — 3er puesto en el ciclo de Panadería, Repostería y Confitería



Miniature Pintxos Congress: Noelia Laguna y Laura Mancebo — 3er premio en la categoría dulce del concurso de pinchos en miniatura

5

Cursos de Certificado Profesional: Panaderos Artesanos · Repostería · Op. Básicas Pastelería · Op. Básicas Cocina · Itinerario Galletería

04

Departamento de I+D+i

Líneas de investigación, proyectos de I+D, transferencia tecnológica, formación a empresas y análisis sensorial durante 2025.

Departamento de I+D+i

CETECE mantiene desde su creación un firme compromiso con la investigación, el desarrollo y la innovación como herramientas clave para impulsar la competitividad del sector agroalimentario. Durante el año 2025 el Departamento de I+D+i ha continuado consolidando su actividad investigadora mediante el desarrollo de proyectos de investigación aplicada, estudios tecnológicos para empresas y colaboraciones con otros centros tecnológicos y entidades.

El año 2025 ha supuesto un periodo de intensa actividad para el Departamento de I+D+i de CETECE. Durante este ejercicio se ha alcanzado la cifra de **140 estudios y proyectos desarrollados,** lo que representa un **incremento cercano al 20 % respecto al año anterior**. Este crecimiento refleja tanto la consolidación de las líneas de investigación del centro como la creciente confianza de las empresas en nuestras capacidades tecnológicas. Asimismo, ha sido posible gracias al trabajo coordinado y al compromiso del equipo del Departamento de I+D+i, que continúa impulsando iniciativas orientadas a mejorar la competitividad y la innovación del sector agroalimentario.

La actividad investigadora desarrollada durante este año se ha caracterizado por una importante diversificación temática, ampliando el ámbito tradicional del centro —centrado en la transformación de cereales— hacia nuevas áreas relacionadas con **la nutrición funcional, el estudio de compuestos bioactivos, la optimización de procesos tecnológicos y la valorización de subproductos agroalimentarios.**

En paralelo, el departamento ha mantenido una intensa actividad en el ámbito de los **estudios de vida útil y envejecimiento acelerado de alimentos.** Este tipo de trabajos resulta fundamental para que las empresas puedan validar la estabilidad, seguridad y calidad de sus productos antes de su lanzamiento al mercado.

Durante 2025 se ha observado además un incremento en la complejidad técnica de los proyectos desarrollados, incorporando metodologías analíticas avanzadas relacionadas con el estudio de **compuestos bioactivos, digestibilidad de nutrientes, índice glucémico in vitro y capacidad antioxidante.**

Líneas de Investigación y Desarrollo

- Aprovechamiento de materias primas y recursos agroalimentarios procedentes de diferentes territorios para su incorporación en nuevos productos alimentarios.
- Estudio de ingredientes innovadores con potencial aplicación en el desarrollo de novel foods.
- Valorización de subproductos agrícolas para su uso como ingredientes alimentarios.
- Desarrollo de alimentos funcionales con mayor contenido en proteínas y fibra y perfiles nutricionales mejorados.
- Evaluación de tecnologías de conservación y envasado orientadas a prolongar la vida útil de ingredientes y productos alimentarios.
- Realización de estudios de vida útil y envejecimiento acelerado.
- Análisis comparativo de materias primas y productos finales, incluyendo la evaluación de propiedades nutricionales avanzadas.
- Desarrollo de formulaciones bajo criterios clean label, reduciendo el uso de aditivos tecnológicos.
- Caracterización sensorial de alimentos mediante paneles de cata entrenados.

Estas actividades se complementan con la realización de analíticas de control vinculadas a los proyectos desarrollados, incluyendo la evaluación de parámetros como la viscosidad de materias primas, la capacidad fermentativa de las levaduras y la caracterización física de productos del sector cerealista, entre otros.

Proyectos de Investigación Desarrollados

Durante el año 2025 CETECE ha desarrollado diversos proyectos de investigación orientados a generar conocimiento aplicado en el ámbito de la tecnología de los alimentos. 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 finalizado 2025

CERESENIOR

Proyecto centrado en el desarrollo de alimentos a base de cereales dirigidos a mejorar el estado nutricional de la población senior. Como fase inicial del proyecto se realizó una encuesta a **más de 1.500 personas** pertenecientes al grupo objetivo. Este estudio permitió identificar los productos con mayor aceptación dentro de la dieta habitual de la población senior. A partir de esta información se seleccionaron tres tipos de productos para su desarrollo tecnológico: **pan de molde, galletas tiernas y natillas enriquecidas**





Proyecto finalizado 2025

PROCAFÉ

Proyecto centrado en el estudio de la influencia del procesado sobre el perfil nutricional del café. Se analizó cómo variables como la variedad del café, el grado de tostado, la molienda o el proceso de extracción afectan al contenido en compuestos bioactivos. Los resultados obtenidos mostraron diferencias significativas entre las variedades arábica y robusta en capacidad antioxidante y contenido en ácido clorogénico. Asimismo, el estudio ha permitido analizar la evolución de compuestos indeseables como la **acrilamida** durante el proceso de tostado.



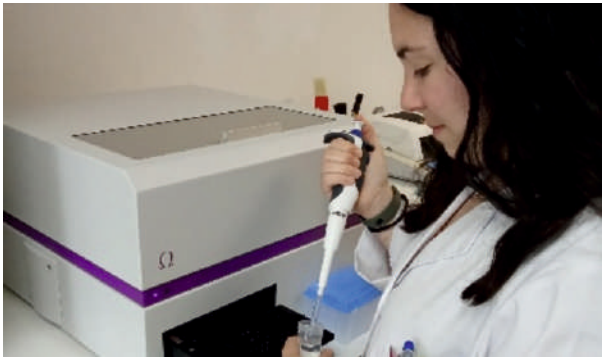


Proyecto en desarrollo

TERMOGRAIN

Proyecto centrado en el estudio del efecto de distintos tratamientos térmicos aplicados a cereales sobre variables nutricionales y tecnológicas. Estos tratamientos no sólo han permitido reducir la carga microbiana, sino también mejorar la estabilidad de las harinas y modificar sus características funcionales y, en algunos casos nutricionales. Actualmente, al final de esta anualidad se está trabajando en el **desarrollo de productos elaborados** empleando estas materias primas.





Proyecto en desarrollo

AGROVALOR

Proyecto financiado por el ICECyL **en consorcio con otros centros tecnológicos de Castilla y León**. El objetivo es desarrollar nuevas estrategias para la valorización de residuos agroalimentarios y ganaderos, transformándolos en ingredientes con valor añadido mediante procesos tecnológicos innovadores. En concreto, se ha continuado con la estabilización y análisis de aquellos residuos incluidos en el proyecto. Se espera, en anualidades posteriores, evaluar las capacidades del film elaborado a partir de ellos en el envasado de productos alimentarios.









Proyecto en desarrollo

BENEFOODS

Este proyecto, desarrollado en colaboración entre Centros Tecnológicos y empresas de Castilla y León, está basado en el diseño holístico de alimentos con efectos positivos sobre la salud de las personas. En concreto está centrado en el desarrollo de una alternativa saludable e innovadora en el mercado de la galletería funcional, desarrollando **galletas y barquillos** que no solo cumplan con los estándares nutricionales actuales, sino que también aporten beneficios adicionales mediante la combinación de **proteínas de alta calidad, fibras beneficiosas, formulaciones sin alérgenos y compuestos bioactivos.**

Transferencia Tecnológica y Colaboración con Empresas

Durante el periodo analizado se han desarrollado numerosos estudios tecnológicos y proyectos de innovación orientados a la mejora de procesos productivos, la reformulación de productos y la validación tecnológica de nuevos ingredientes. Estas actuaciones permiten a las empresas mejorar su competitividad mediante la incorporación de conocimiento científico y tecnológico a sus actividades productivas.

Entre los ámbitos de colaboración más relevantes destacan los estudios de desarrollo de nuevos productos, los trabajos de reformulación nutricional, los análisis de funcionalidad tecnológica de materias primas y los **estudios de vida útil de alimentos**. En estos últimos, CETECE aplica metodologías que combinan análisis físico-químicos, microbiológicos y sensoriales para determinar la estabilidad de los productos y apoyar a las empresas en el establecimiento de fechas de consumo preferente o caducidad.

PROYECTO IQPS
Iniciativa de carácter privado financiada por empresas del sector, centrada en la formulación y caracterización de panes con perfiles nutricionales mejorados. El proyecto estudia la influencia de distintos ingredientes sobre parámetros nutricionales avanzados, como el **índice glucémico o la digestibilidad proteica,** entre otros.

Formación Técnica a Empresas

Otra de las actividades que desarrolla el Departamento de I+D+i desde sus inicios es la impartición de formación técnica especializada dirigida a empresas del sector agroalimentario, particularmente del ámbito de la transformación de cereales.

Durante el año 2025 se han llevado a cabo diversas acciones formativas dirigidas a empresas de los sectores de **panadería, bollería, galletería y snacks,** así como en el ámbito del análisis sensorial. Los contenidos abordados han incluido, entre otros, los siguientes aspectos:

- Materias primas y funcionalidad tecnológica de los ingredientes, la cual ha cobrado especial relevancia en este último año, tanto en el sector de cereales como en alimentación animal.
- Calidad y tecnología de las harinas.
- Tecnología galletera.
- Procesos de elaboración de masas batidas.
- Tecnología de bollería y optimización de sus procesos productivos.
- Metodologías de análisis sensorial.
- Identificación de fallos y defectos en procesos de elaboración y en el producto final.

Área de Análisis Sensorial

El Área de Análisis Sensorial, integrada dentro del Departamento de I+D+i de CETECE, desempeña un papel fundamental en la evaluación de los productos desarrollados en los distintos proyectos de investigación, así como en los estudios relacionados con la vida útil de los alimentos. Además de su participación en proyectos de I+D y en estudios tecnológicos para empresas, esta área desarrolla actividades formativas y divulgativas orientadas a mejorar el conocimiento y la aplicación de las metodologías de evaluación sensorial en la industria alimentaria, siendo cada vez más demandadas por empresas del sector.

Durante el año 2025, CETECE ha continuado participando en el **control de calidad sensorial** de diferentes figuras de calidad alimentaria y productos tradicionales, entre los que se incluyen la **Marca de Garantía Harina Zamorana**, así como productos como el **mollete antequerano** y la **Fabiola de Palencia**.

I+D+i en cifras

140

ESTUDIOS Y PROYECTOS DESARROLLADOS

+20%

INCREMENTO RESPECTO AL AÑO ANTERIOR

1.500+

PERSONAS ENCUESTADAS EN CERESENIOR

5

PROYECTOS ICE ACTIVOS O FINALIZADOS EN 2025

9

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO ACTIVAS

3

PRODUCTOS SENSORIALES AUDITADOS (MG HARINA TRADICIONAL ZAMORANA · MOLLETE DE ANTEQUERA · FABIOLA DE PALENCIA)

✓ **CERESENIOR y PROCAFÉ: finalizados en 2025**

▶ **TERMOGRAIN, AGROVALOR, BENEFOODS:** en desarrollo — colaboración multicentro Castilla y León



Metodologías avanzadas: índice glucémico in vitro · digestibilidad proteica · capacidad antioxidante · compuestos bioactivos



Formación especializada en panadería · bollería · galletería · snacks · análisis sensorial impartida a empresas del sector

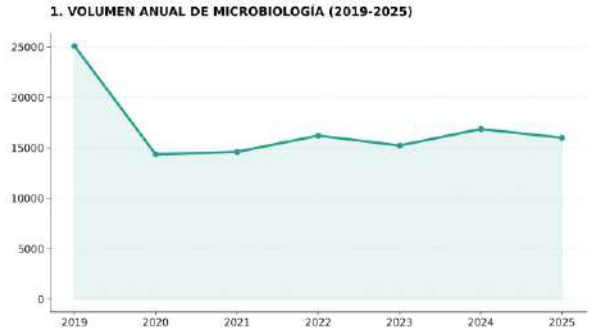
05

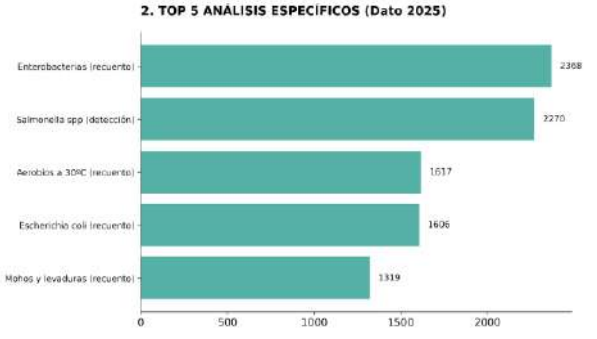
Laboratorio

Evolución de análisis, microbiología, físico-química, calidad durante 2025.

Departamento de Microbiología

Los ensayos más demandados han sido los indicadores de higiene: aerobios (20%) y enterobacterias (15%), seguidos de los microorganismos patógenos: *Salmonella* (14%), *Listeria monocytogenes* (11 %) y *Escherichia coli* 10%).



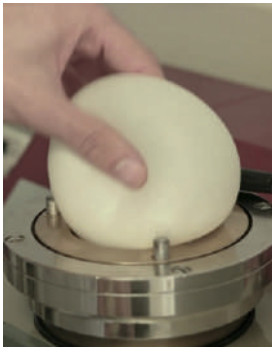






> *Estas 5 determinaciones suponen el 70% de los ensayos realizados en el laboratorio de microbiología.*

Departamento de Análisis Fisico Químicos y Reológicos



El ensayo más demandado, exceptuando humedad, que es un paso previo para realizar otras determinaciones, continúa siendo el **ensayo alveográfico**, que supone el 8 % respecto del total.

Le sigue la determinación de pH (en alimentos y aguas), y los análisis de cloro libre residual y turbidez realizados en aguas.

El número de análisis realizados en aguas, tanto de consumo humano como de piscinas, supone un porcentaje elevado respecto del total de ensayos físico-químicos llevado a cabo en el laboratorio.

A continuación se sitúan las determinaciones de: **Gluten seco, Proteína bruta (por método Kjeldahl) e Índice de caída**, con un 5 % respectivamente, respecto del total.

Calidad en el Laboratorio

Seguimos apostando por mantener la **acreditación en el laboratorio según criterios recogidos en la norma UNE-EN ISO/IEC 17025** Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayos y calibración (nº expediente 403/LE789).

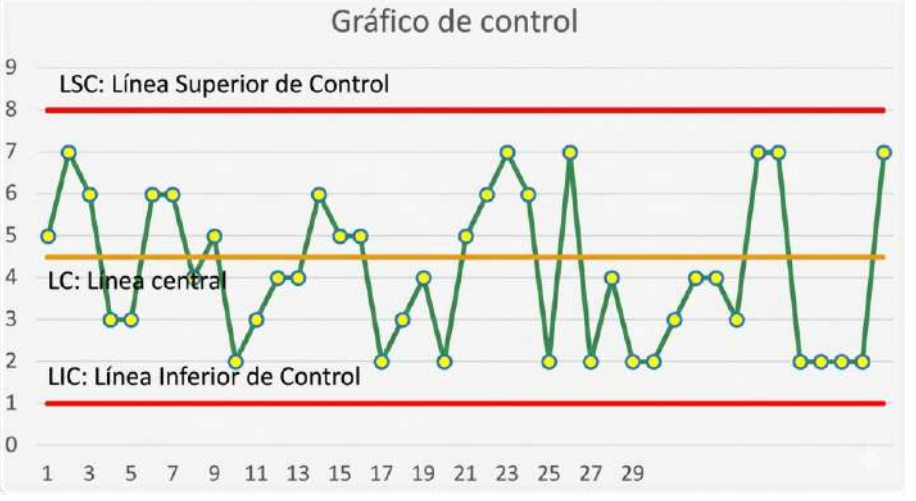
Creemos firmemente en los beneficios que reporta trabajar bajo los estándares de la norma ISO 17025. Nuestro actual alcance de acreditación **(Acreditación nº 403 / LE789)** completo y vigente se puede consultar en www.enac.es



Participación en intercomparativos

Siguiendo nuestra política de calidad, el laboratorio ha participado en varios **circuitos 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 2025 el laboratorio ha analizado **más de 20 muestras** provenientes de diferentes circuitos de intercomparación, sobre las que se han **realizado más de 150 ensayos** de control.



Formación en el Laboratorio

En 2025, hemos apostado por formación relacionada con los cambios legislativos referentes a criterios microbiológicos de seguridad alimentaria, y formación relacionada con nuestro sistema de calidad.

- La modificación legislativa en lo que respecta a Listeria monocytogenes en alimentos listos al consumo, que entra en vigor el **1 de julio de 2026**, obliga a realizar análisis para determinar si el alimento puede favorecer el desarrollo de Listeria monocytogenes, y, en caso afirmativo, demostrar que a final de vida útil cumple con el criterio establecido.

  Una de las formaciones recibidas tiene una relación directa con los estudios de vida útil exigibles a partir de 2026:

> *Challenge test: Evolución de Listeria monocytogenes durante la vida comercial de productos listos para el consumo*

- Uno de los pilares de un buen sistema de calidad se basa en la elaboración de un correcto **plan de acciones correctivas**. Su principal objetivo es eliminar las causas de las no conformidades detectadas y evitar que vuelvan a ocurrir, así como reparar sus efectos.

> *Cetece laboratorio asistió a la formación impartida por ENAC:* ***Elaboración de Planes de Acciones Correctivas según NO-11***

Laboratorio en cifras

65%

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS SOBRE EL TOTAL

35%

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS SOBRE EL TOTAL

70%

DE LOS ENSAYOS CUBIERTOS POR LOS 5 PATÓGENOS PRINCIPALES

20+

MUESTRAS INTERCOMPARATIVAS ANALIZADAS

150+

ENSAYOS DE CONTROL INTERCOMPARATIVOS REALIZADOS

8%

DEL TOTAL: ENSAYO ALVEOGRÁFICO (EL MÁS DEMANDADO EN FÍSICO-QUÍMICO)

ISO — **Acreditación UNE-EN ISO/IEC 17025** mantenida · nº expediente 403/LE789 · Consulta alcance: www.enac.es

2026 — Formación proactiva ante nueva legislación de Listeria monocytogenes en alimentos listos al consumo (entrada en vigor 1 julio 2026)

Sin — Nueva inversión: **Farino Add** — primer equipo para ensayo farinográfico en harinas sin gluten

06

Oficina de Proyectos

Plan Fomento Territorial Tierra de Campos, Centr@Tec 4, OMIPERBIO, ERIAFF, GO INNOCER, reuniones internacionales, convenios y participación en foros de innovación.

Plan Fomento Territorial: Tierra de Campos

Durante el año 2025, CETECE ha participado en varias iniciativas de innovación dentro del **Programa Territorial de Fomento de Tierra de Campos**, impulsado por la Junta de Castilla y León a través de la Red de Centros Tecnológicos de Castilla y León (NODDO). Este programa tiene como objetivo fomentar la innovación, la transferencia de conocimiento y el desarrollo de nuevas oportunidades económicas en una comarca caracterizada por la escasez de tejido industrial y la necesidad de diversificar su actividad productiva.

En este contexto, CETECE ha desarrollado diversos proyectos orientados a **poner en valor recursos agroalimentarios del territorio, mejorar la competitividad de empresas locales y diseñar modelos técnicos viables que puedan convertirse en futuras iniciativas empresariales.** Las actuaciones realizadas se han centrado principalmente en la valorización de materias primas locales, la innovación en productos agroalimentarios y el aprovechamiento de subproductos.



Valorización de destríos de lenteja

Este proyecto aborda el aprovechamiento de los destríos generados en la producción de lenteja mediante su transformación en harina de lenteja con aplicaciones en la industria alimentaria. Las actuaciones han incluido la caracterización físico-química del material, la definición del proceso de molienda y la evaluación de su funcionalidad en distintas formulaciones alimentarias. El objetivo es convertir un subproducto agrícola en un **ingrediente con valor añadido**, promoviendo modelos de economía circular y reduciendo el desperdicio agroalimentario.



Estado inicial de los destríos



Molino empleado en las primeras pruebas de clasificación



Obtención de la fracción de «harina de destrío de lenteja»

Desarrollo de productos innovadores a partir de legumbres

Este proyecto se centra en la caracterización de legumbres locales y el desarrollo de nuevos productos derivados adaptados a las tendencias actuales de consumo. Entre las líneas de trabajo se incluyen el desarrollo de **snacks de legumbres, pastas elaboradas con harinas de garbanzo, lenteja o guisante**, así como otros productos innovadores que aprovechen su alto valor nutricional. El proyecto pretende fortalecer la competitividad de los productores locales y ampliar las oportunidades de mercado para estas materias primas.

Desarrollo de productos a base de carne de pichón

Este proyecto tiene como objetivo impulsar la valorización gastronómica de la carne de pichón mediante el desarrollo de nuevas elaboraciones destinadas al sector de la restauración y productos gourmet. Entre las propuestas desarrolladas destacan el **escabeche de pichón en conserva, carne desmigada lista para consumo y mollejas confitadas o marinadas.** Además, se han estudiado tecnologías de conservación y buenas prácticas de procesado que permitan mejorar la vida útil del producto y facilitar su comercialización.

Valorización de subproductos lácteos

Este proyecto se centra en el aprovechamiento del suero y la nata generados en la elaboración de queso de oveja, transformándolos en productos de mayor valor añadido. Las actuaciones han incluido el estudio de la recuperación de nata para aplicaciones gastronómicas y la exploración de nuevos productos lácteos diferenciados. El proyecto contribuye a mejorar la rentabilidad de las queserías locales y promueve un **modelo de producción más sostenible basado en la economía circular.**

Centro de recepción y procesado de caza menor

Este proyecto analiza la viabilidad para la creación de un centro especializado en la recepción, inspección y despiece de caza menor silvestre, especialmente perdiz y codorniz. El trabajo realizado incluye el análisis de la normativa aplicable, la definición de los requisitos técnicos de las instalaciones y el diseño de protocolos de trazabilidad y control sanitario. La iniciativa busca facilitar el aprovechamiento gastronómico de este recurso cinegético y fomentar circuitos cortos de comercialización vinculados al territorio.

Programa Centr@Tec 4

El programa **Centr@Tec 4** es una iniciativa impulsada por el **Instituto para la Competitividad Empresarial de Castilla y León (ICECYL)** en colaboración con los centros tecnológicos de la comunidad, entre ellos CETECE, con el objetivo de **acercar la innovación, la digitalización y la transferencia tecnológica a las empresas de Castilla y León.**

Se trata de la cuarta edición del programa Centr@Tec, concebido como un instrumento para **facilitar a las empresas formación, asesoramiento especializado y servicios tecnológicos avanzados** que les permitan mejorar su competitividad mediante la incorporación de nuevas tecnologías, la innovación en productos y procesos y la adopción de modelos productivos más sostenibles. CETECE lleva dos ediciones participando en este programa.

Centr@Tec 4 incluye un amplio conjunto de actuaciones dirigidas al tejido empresarial de la región, entre las que destacan **acciones de sensibilización y formación, jornadas tecnológicas, servicios tecnológicos especializados, apoyo a proyectos de innovación y generación de nuevas ideas empresariales**. Estas actuaciones se estructuran en cuatro grandes áreas de trabajo: **digitalización, sostenibilidad, otros ámbitos de innovación y nuevas ideas empresariales.**

En este contexto, **CETECE participa activamente en el desarrollo del programa,** ofreciendo a las empresas del sector agroalimentario y de otros ámbitos industriales diferentes servicios orientados a la innovación. Entre las actuaciones desarrolladas destacan la organización de jornadas de divulgación tecnológica, la elaboración de píldoras informativas sobre tendencias y soluciones tecnológicas, así como la prestación de servicios de asesoramiento técnico que permiten a las empresas identificar oportunidades de mejora y avanzar en sus procesos de innovación.

Asimismo, dentro del marco de Centr@Tec se han desarrollado **jornadas especializadas sobre innovación en envases alimentarios y sostenibilidad,** donde se han presentado nuevas soluciones tecnológicas, cambios normativos y experiencias empresariales, fomentando el intercambio de conocimiento entre empresas y profesionales del sector agroalimentario.





El programa Centr@Tec4 se encuentra actualmente en ejecución y finalizará en marzo de 2027, constituyendo una de las principales herramientas de apoyo a la innovación empresarial en Castilla y León durante este periodo.

Proyecto OMIPERBIO

El proyecto **OMIPERBIO** es una iniciativa estratégica de investigación orientada a potenciar la aplicación de **tecnologías ómicas avanzadas** en el ámbito agroalimentario y biotecnológico. La iniciativa se desarrolla a través de una red de centros tecnológicos con capacidades complementarias en análisis molecular, bioprocesos, desarrollo de ingredientes funcionales, validación nutricional y transferencia de conocimiento al sector empresarial.

La **Red OMIPERBIO** está formada por seis centros tecnológicos españoles: el **Centro Tecnológico Nacional de la Conserva (CTNC)** como entidad coordinadora, el **Centro Tecnológico de Cereales de Castilla y León (CETECE), el Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite (CITOLIVA), GOe Tech Center – Basque Culinary Center, la Fundación CETIM y AITEX.** Cada una de estas entidades aporta capacidades específicas en ámbitos como la extracción sostenible de compuestos bioactivos, la aplicación de tecnologías ómicas en alimentos, la validación funcional de ingredientes, el desarrollo culinario, la nutricosmética o la bioinformática multiómica.

El objetivo de la red es **incrementar la excelencia científico-técnica en el uso de tecnologías ómicas** —entre ellas glicómica, proteómica, lipidómica, metabolómica, metagenómica y metatranscriptómica— aplicadas al desarrollo de bioingredientes funcionales, la mejora del microbioma humano y animal, la validación de alimentos saludables y el desarrollo de aplicaciones en nutricosmética y ganadería sostenible. Asimismo, el proyecto contempla la integración de herramientas avanzadas de bioinformática e inteligencia artificial para el análisis y explotación de los datos generados.

OMIPERBIO aspira a posicionar a sus entidades participantes como **referente nacional e internacional en investigación aplicada a la cadena alimentaria segura y saludable**, reforzando la colaboración público-privada y favoreciendo la transferencia efectiva de conocimiento hacia el tejido empresarial.

> *El programa estratégico OMIPERBIO cuenta con un **presupuesto global estimado superior a los 5 millones** de euros para el periodo 2026-2029, destinados al desarrollo de actividades de investigación, desarrollo tecnológico y generación de nuevas soluciones para la industria alimentaria, nutracéutica y biotecnológica.*

Este proyecto está financiado por el CDTI (Centro para el desarrollo tecnológico Industrial), a través del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades, en las ayudas destinadas a Centros Tecnológicos de Excelencia «Cervera» en el marco del Plan Estatal de Investigación Científica y Técnica y de Innovación 2024-2027. CER-20251006.

WG Health, Nutrition & Food Innovation (ERIAFF)

CETECE participa en el grupo de trabajo **WG Health, Nutrition & Food Innovation de ERIAFF** (European Regions for Innovation in Agriculture, Food and Forestry), una red europea que reúne a regiones y entidades que promueven la innovación en los sectores agroalimentario y forestal.

Este grupo de trabajo se centra en impulsar iniciativas relacionadas con la alimentación saludable, la nutrición y la innovación en productos alimentarios, fomentando la colaboración entre regiones europeas, centros de investigación, empresas y administraciones públicas. A través de esta participación, CETECE contribuye al intercambio de conocimiento, a la identificación de oportunidades de colaboración internacional y al desarrollo de proyectos de investigación e innovación alineados con las prioridades europeas en materia de alimentación y salud.

La presencia de CETECE en este grupo permite fortalecer su posicionamiento en redes europeas de innovación, facilitar la participación en iniciativas colaborativas y trasladar al tejido empresarial de Castilla y León nuevas oportunidades de desarrollo tecnológico en el ámbito de los alimentos saludables y la nutrición.

Participación de CETECE en la Reunión Internacional sobre Cereales Secos

En noviembre de 2025, CETECE participó en la Regional Planning Meeting for Research Activities and Projects of the Regional Centre of Excellence on Dry Cereals and Associated Crops, celebrada en **Thiès (Senegal)** entre los días 25 y 27 de noviembre. Este encuentro se enmarca dentro del **Food System Resilience Programme (FSRP)**, una iniciativa regional orientada a reforzar la resiliencia de los sistemas alimentarios en África Occidental mediante la cooperación científica y el desarrollo de redes de investigación en torno a cultivos estratégicos como los cereales secos.

El CETECE participó en la sesión dedicada a los avances en investigación cerealista y oportunidades de colaboración internacional. Durante su intervención presentó las capacidades tecnológicas y científicas de CETECE en el ámbito de la transformación de cereales, destacando la experiencia del centro en caracterización de harinas, desarrollo de productos panarios, galleteros y pasteleros, así como en estudios de funcionalidad tecnológica, calidad y seguridad alimentaria.



Convenio Innovación Diputación de Palencia

La finalidad del convenio es mantener un marco de colaboración entre la **Diputación Provincial de Palencia y CETECE** que permita fomentar la innovación mediante la realización de actividades de asesoramiento, promoción y divulgación dirigidas a empresas del sector agroalimentario de la provincia de Palencia.

En el marco de este convenio se llevaron a cabo diferentes actuaciones orientadas al desarrollo de nuevos productos alimentarios y al apoyo técnico a las empresas del territorio.

Se ejecutaron los siguientes proyectos de I+D:

Snack proteico	**Goma con miel y lavanda**	**Rosquilleta con sabores de Palencia**	**Chips dulces y salados**



Además, se desarrollaron diversas actuaciones de asesoramiento en innovación dirigidas a micropymes del sector agroalimentario de la provincia de Palencia:

- Asesoramiento para la mejora de los procesos productivos, con un total de 20 horas de asesoramiento dirigidas a 4 empresas del ámbito rural de la provincia de Palencia.
- Revisiones para el correcto etiquetado de los productos, con la revisión de 20 productos elaborados.
- Estudios de vida útil de productos alimentarios, realizando el estudio de 6 productos.

Estas actuaciones han permitido apoyar la innovación en pequeñas empresas agroalimentarias del territorio, contribuyendo a mejorar su competitividad, el desarrollo de nuevos productos y el cumplimiento de requisitos técnicos y normativos en materia alimentaria.



Meetech Spain

CETECE participó en **meetechSpain,** el principal encuentro nacional de innovación aplicada organizado por la **Federación Española de Centros Tecnológicos (Fedit),** que reúne a centros tecnológicos, empresas, investigadores y responsables institucionales para analizar los retos tecnológicos y las oportunidades de la I+D+I en España.



En el marco de este evento, la empresa **Emilio Esteban S.A.**, colaboradora habitual de CETECE, participó activamente en una mesa redonda a través de su CEO Jesús Esteban. Durante esta intervención se puso en valor el papel que desempeñan los centros tecnológicos en el apoyo a las empresas en sus procesos de innovación, destacando la importancia de la colaboración entre industria y centros de I+D para trasladar el conocimiento técnico al desarrollo de nuevos productos y procesos.

La participación en este encuentro permitió reforzar la visibilidad del modelo de colaboración entre centros tecnológicos y empresas, destacando la importancia de la investigación aplicada y de las alianzas público-privadas para acelerar la transferencia tecnológica, impulsar nuevos desarrollos industriales y mejorar la competitividad del tejido empresarial.

Alibetopías

CETECE estuvo presente en **ALIBETOPÍAS**, el encuentro anual organizado por la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), que reúne a empresas, centros tecnológicos, instituciones y expertos del sector para analizar los principales retos y oportunidades de innovación en la industria alimentaria.



CETECE participó en las distintas sesiones del encuentro con el objetivo de conocer las tendencias emergentes en innovación alimentaria, sostenibilidad, digitalización y nuevos modelos de colaboración entre industria y centros tecnológicos.

La participación en este foro permitió reforzar la presencia de CETECE dentro del ecosistema nacional de innovación alimentaria, así como establecer nuevos contactos con empresas y entidades del sector, identificando oportunidades de colaboración en proyectos de investigación aplicada y desarrollo tecnológico.

Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain

En 2025 CETECE se ha adherido como socio a la Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain, una iniciativa que agrupa a empresas, centros tecnológicos, universidades y entidades del sector agroalimentario con el objetivo de impulsar la innovación, la investigación aplicada y la transferencia de conocimiento en la cadena alimentaria.

Como parte de esta participación, CETECE ha tomado parte en diferentes reuniones de los grupos de trabajo de la plataforma, contribuyendo al intercambio de conocimiento y a la identificación de nuevas oportunidades de colaboración en proyectos de I+D orientados al desarrollo de alimentos más saludables, sostenibles e innovadores.

Dentro de estas actividades, CETECE participó activamente como ponente en el Grupo de Trabajo “Consumidor y Nuevos Productos”, donde se presentó el proyecto CERESENIOR.

Oficina de Proyectos en cifras

5M€+

PRESUPUESTO OMIPERBIO 2026-2029

6

CENTROS TECNOLÓGICOS EN LA RED OMIPERBIO

5

PROYECTOS TIERRA DE CAMPOS DESARROLLADOS EN 2025

4

PRODUCTOS I+D DIPUTACIÓN DE PALENCIA

20

HORAS ASESORAMIENTO A MICROPYMES EN PALENCIA

2027

FINALIZACIÓN CENTR@TEC 4 (MARZO)



Thiès (Senegal): Participación en reunión internacional sobre cereales secos — Food System Resilience Programme (nov. 2025)

EU

ERIAFF: Grupo WG Health, Nutrition & Food Innovation — red europea de regiones innovadoras en agroalimentación



Food for Life-Spain: nueva adhesión 2025 · Ponencia en GT Consumidor y Nuevos Productos con proyecto CERESENIOR

07

Aula del Café

Cata popular, I Campeonato Barista de Castilla y León y programa completo de formación cafetera durante 2025.

Cata Popular de Café

La cata de café tuvo lugar el **3 de octubre de 2025** en la carpa instalada en el Paseo del Salón.

Siguiendo la alternancia iniciada en 2024, en 2025 la cata ha sido dirigida por personal de **SEDA Outspan Iberia S.L.**, siendo **Gema Bravo**, responsable de innovación y desarrollo de producto, la persona encargada de la dirección de la cata.

Al acto acudieron aproximadamente **150 personas.**







Campeonato Barista de Castilla y León «Palencia Ciudad del Café»

El **I Campeonato Barista de Castilla y León «Palencia Ciudad del Café»** buscaba fomentar la cultura del café en Castilla y León, destacando el talento barista y posicionando a Palencia como referente en formación, calidad e innovación cafetera.

Impulsado por el **Ayuntamiento de Palencia,** además de premiar al mejor barista de la región, pretendía promover el consumo de café de calidad, dar visibilidad al sector, fomentar la profesionalización hostelera y dinamizar el Aula del Café como espacio de referencia.



El campeonato se celebró el **3 de noviembre de 2025** en el Aula del Café durante una jornada intensiva, en horario de mañana.

El Campeonato estuvo abierto a 10 profesionales en representación de un establecimiento hostelero con sede física en Castilla y León. Cada participante debía realizar dos tipos de café, que fueron evaluados por el jurado:

Espresso

Cappuccino Latte Art



Formación Aula del Café

FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE CAFÉS Y SUCEDÁNEOS DE CAFÉ
Curso de Certificado Profesional.
Subvencionado por el Servicio Público de Empleo de Castilla y León.
Duración: 230 horas.

El Café y los Jóvenes

MASTERCLASS DE APROXIMACIÓN AL MUNDO DEL CAFÉ

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



Especialización Barista

NIVEL INICIACIÓN

Profesionales de hostelería empadronados en Palencia.

Duración: 8 horas.

NIVEL AVANZADO

Profesionales de hostelería empadronados en Palencia.

Duración: 8 horas.





Aula del Café en cifras

150

ASISTENTES A LA CATA POPULAR
3 oct. 2025 · Paseo del Salón

10

BARISTAS PARTICIPANTES EN EL CAMPEONATO
3 nov. 2025 · Aula del Café

4

TALLERES MASTERCLASS PARA JÓVENES
Bachillerato y ciclos formativos

230h

CERTIFICADO PROFESIONAL CAFÉS Y SUCEDÁNEOS
Subvencionado por el ECYL

8h

CURSO BARISTAS NIVEL INICIACIÓN
Hosteleros empadronados en Palencia

8h

CURSO BARISTAS NIVEL AVANZADO
Hosteleros empadronados en Palencia



I Campeonato Barista de CyL «Palencia Ciudad del Café»: espresso y cappuccino latte art evaluados por jurado. Impulsado por el Ayuntamiento de Palencia.



Masterclass en 4 centros: C.F.P. López Vicuña · IES Trinidad Arroyo y CETECE · IES Virgen de La Calle · IES Camino de la Miranda.



Todas las actividades enmarcadas en el convenio de colaboración entre el **Ayuntamiento de Palencia y CETECE.**

08

Nuevos Recursos 2025

Catálogos de servicios actualizados, TICs, obrador, equipamiento de I+D+i y laboratorio incorporados durante 2025

Catálogos de Servicios de CETECE

Se han actualizado nuestros catálogos de servicios, desarrollando uno dirigido al **sector de transformación de cereales y otro general para el resto de sectores de alimentación.**



Farino Add
Elemento complementario del farinógrafo que permite realizar el ensayo farinográfico en harinas sin gluten.



Fermentadora Ferneto ACT 168
Cámara de fermentación controlada, frío, calor y humedad.



Lector de Microplacas FLUOstar Omega
Equipo destinado a la determinación de la capacidad antioxidante de alimentos y matrices alimentarias mediante ensayos espectrofotométricos y fluorimétricos.



09

Presencia en Medios

Apariciones y cobertura mediática de las actividades de CETECE durante 2025

Formación

SOCIEDAD

Más de 170 alumnos se benefician de 17 programas mixtos

DP - miércoles, 2 de abril de 2025

Las entidades promotoras de las acciones son la Diputación, once ayuntamientos, dos fundaciones y un centro tecnológico

CETECE celebra la clausura del programa mixto con una competición gastronómica entre sus once graduados

"Panaderos Artesanos 4.1: el valor del oficio tradicional", acción subvencionada por el Servicio Público de Empleo de Castilla y León



CETECE celebra la clausura del programa mixto con una competición gastronómica entre sus once graduados / CETECE

La matrícula de los cursos de cocina rápida del CETECE se dispara un 30%

PALENCIA

Beatriz, panadera en un pueblo de Palencia, sobre emprender en el medio rural: "Es un negocio que tira porque la gente quiere lo artesanal"

La mitad de los alumnos que pasan por el Centro Tecnológico del Cereal de Palencia logra un puesto de trabajo



La Junta invierte cerca de 4 millones de euros en becas y ayudas al estudio para facilitar la formación de personas desempleadas

El objetivo es eliminar cualquier barrera económica que impida el progreso profesional de las personas sin trabajo



La consejera de Industria, Comercio y Empleo, Leticia García, visita la Fundación CETECE JCyL/Icyl



Un alumno del Cetece sube al podio en los CYLSKILLS 2025

Mikel Prieto León, alumno de primer curso del Grado Medio de Panadería, Repostería y Confitería



Mikel Prieto León

I+D+i

El Cetece ahondará en la investigación en leguminosas y en alimentos sin gluten

Hijos de Rivera impulsa los snacks saludables elaborados con bagazo de cerveza

Noticias de Alimentación | Foodtech Alimentos y Bebidas | 25/09/2025 | ALIMARKET GRAN CONSUMO



La corporación Hijos de Rivera avanza en la búsqueda de proyectos que transformen el principal subproducto de la industria cervecera, **el bagazo, en nuevos productos de alto valor**. Así, a través de la plataforma **ImpacTaste**, ha seleccionado a cinco equipos finalistas para presentar sus **prototipos de snacks innovadores**. Se trata del **Demo Day de ImpacTaste**, que es el broche final de la edición 2025, impulsada por Hijos de Rivera y Blendhub, que nació con un propósito claro: **acelerar ideas piloto de nuevas vías de valorización del bagazo** y fomentar el talento joven. Esta segunda edición, en la que han participado unas 120 personas y 20 universidades, se ha centrado en snacks, segmento con un **gran potencial de innovación y demanda** en el mercado actual de la alimentación.

Los cinco **equipos son procedentes de las universidades** de Santiago de Compostela, Complutense de Madrid, Politècnica de València y Universitat de València, que se han dado **cita en Mega**, el Museo de 'Estrella Galicia' ubicado en A Coruña, para presentar sus proyectos. Los finalistas, que han participado en mentorías y masterclass, han podido **materializar sus ideas de negocio en prototipos** gracias a la colaboración del Centro Tecnológico de Cereales de Castilla y León (Cetece).

La Diputación palentina renueva su convenio por importe de 40.000 euros para apostar por la innovación en el sector agroalimentario

El objetivo del convenio de colaboración es desarrollar proyectos encaminados a innovación en el sector agroalimentario que fomenten la competitividad de las empresas para la **realización de proyectos de innovación y asesoramiento en el sector agroalimentario.**

En este convenio, se recogen como actuaciones a realizar por el CETECE la **ejecución de los proyectos I+D:** Snack y proteico, gominola con miel y lavanda, rosquillleta con sabores de Palencia y chips dulces y salados; así como la labor de asesoramiento a micropymes agroalimentarias para la innovación.

28 productos impulsados por la Diputación y el Cetece

ICAL - viernes, 5 de diciembre de 2025

El convenio con el Centro Tecnológico de Cereales ha desarrollado proyectos como hummus de legumbre palentina, natillas de leche de oveja o lechazo esterilizado



28 productos impulsados por la Diputación y el Cetece - Foto: DP

Ferias

La Feria del Pan del Cerrato llega a su VII edición

Este año se celebrará por primera vez en día laborable y será el 14 de agosto



VII Feria del Pan del Cerrato

Beatriz Álvarez
Radio Palencia 28/07/2025 - 14:49 CEST

PalenciaEl próximo jueves 14 de agosto tendrá lugar la VII edición de la Feria del pan del Cerrato que se celebrará en la localidad de Cobos de Cerrato y que cuenta con la colaboración de la Asociación Provincial de Fabricantes de Pan de Palencia, el CETECE,

Colaboraciones

SOCIEDAD

Cetece refuerza su proyección con nuevos convenios

DP - viernes, 8 de agosto de 2025

Colaboración con la Universidad UTE de Ecuador y con la Asociación de Fabricantes de Harinas y Sémolas de España (AFHSE).



Cetece refuerza su proyección con nuevos convenios - Foto: DP

CETECE, pieza clave en el Récord Guinness de la tarta más larga del mundo en Valladolid

Noticias, Novedades Fecha: septiembre 9, 2025 Visualizaciones: 335

Valladolid ha hecho historia al conseguir el Récord Mundial Oficial de la tarta más larga del mundo. Un dulce homenaje a la Virgen de San Lorenzo que ha alcanzado los 360 metros de longitud y más de 4.500 porciones, consolidando a la ciudad como un referente gastronómico internacional.





Valladolid busca su mejor dulce

La feria 'Dulcería' abre sus puertas este viernes en el espacio La Granja de Villa del Prado



Presentación de la Feria Dulcería 2025 DIPUTACIÓN DE VALLADOLID

Miguel Ares

La **Feria Dulcería** vuelve un año más a Valladolid. El , en Villa del Prado, será desde mañana día 16 hasta el domingo 18 la capital del dulce en Valladolid. El evento organizado por Alimentos de Valladolid y la Asociación de Confiteros de Valladolid buscarán premiar el **'Mejor Dulce Alimentos de Valladolid 2025'.**

El jurado estará compuesto por profesionales del sector: **Alexis García,** Mejor Maestro Pastelero Artesano de España 2024, Pastelero Revelación Madrid Fusión 2018 y Miga de Oro 2019; **Inés Hernández,** ganadora del I Concurso Dulcería 2023 y chef de Confitería El Bombón; **Teo Rodríguez,** chef del restaurante Trasto de Valladolid y ganador del XIX Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid; **Ana Rosa García,** directora del área de empresas del Centro Tecnológico de los Cereales; y **Loles Silva,** periodista y directora de contenidos de 'Las cosas del comer'.

Café

Palencia acogerá el I Campeonato Barista de Castilla y León el 3 de noviembre

Palencia en la Red 10/09/2025



Presentación del I Campeonato Barista de Castilla y León. Ayuntamiento de Palencia



SOCIEDAD | CONCURSO REGIONAL

Víctor Chicote se hace con el primer premio del I Campeonato de Baristas por su arte latte

Juan Pablo Gallego y el palentino David Barcenilla, segundo y tercer clasificado, conquistaron al jurado por su «cuidada expresión aromática en su espresso y el equilibrio de los sabores»

Experiencias

El Super Agropal cambia el balón por la harina en una acción con el CETECE para hacer equipo

Trabajarán juntos en una amistosa competición que también sirve para poner en valor una dieta saludable y el pan



El equipo de Super Agropal Palencia realizará un teambuilding en las instalaciones de CETECE



24 fotos

Un MasterChef de altura en Palencia

La plantilla y el cuerpo técnico cambian la canasta por un divertido concurso de pizzas en el Cetece

SUPER AGROPAL PALENCIA

Metidos en harina

Marinos Lucas N'Guessan elaboró la mejor pizza en la visita de la plantilla del Super Agropal al Cetece



10

Redes Sociales

Las redes sociales constituyen un canal clave de comunicación para dar visibilidad al trabajo desarrollado en el centro.

Presencia en Redes Sociales

Las redes sociales constituyen un canal clave de comunicación para la entidad, permitiendo dar visibilidad al trabajo desarrollado en el centro, así como difundir actividades, proyectos y logros de manera directa y accesible a la ciudadanía y a los distintos grupos de interés.

En este contexto, la entidad mantiene presencia activa en las principales redes sociales: **Instagram, Facebook, TikTok y LinkedIn**. Cada una de estas plataformas cuenta con características y públicos diferenciados, por lo que se adapta el tipo de contenido y el enfoque comunicativo en función de cada canal.

En **Instagram y Facebook** se desarrolla un contenido de carácter visual, cercano y dinámico, orientado a la divulgación de cursos, la difusión de eventos relevantes y la muestra del día a día en el centro.

Por su parte, **LinkedIn** se utiliza como canal de comunicación profesional, con un enfoque técnico y científico, favoreciendo la conexión con otros profesionales y entidades del ámbito científico-tecnológico.

RESULTADOS CLAVE · KPIS

2.287	675	4.470	2
NUEVOS SEGUIDORES	PUBLICACIONES REALIZADAS	INTERACCIONES REGISTRADAS	NUEVOS CANALES ABIERTOS

> *Ampliación de la presencia digital mediante la apertura de dos nuevos canales: LinkedIn y TikTok.*

ACCIONES DESTACADAS

Reel baloncesto en Palencia
Publicación de un reel relacionado con el baloncesto en Palencia, con alta repercusión orgánica en Instagram

19.200 VISUALIZACIONES | **510** ME GUSTA

Concurso del roscón
Organización del concurso del roscón, con fuerte participación e interacción de la comunidad.

14.800 VISUALIZACIONES | **267** ME GUSTA

PLATAFORMAS ACTIVAS

INSTAGRAM

Contenido visual y dinámico. Divulgación de cursos, eventos y día a día del centro.

FACEBOOK

Canal cercano orientado a la comunicación con la comunidad local y regional.

LINKEDIN

Canal profesional con enfoque técnico y científico.
Nuevo en 2025

TIKTOK

Formato vídeo corto orientado a públicos jóvenes y ampliación de alcance.
Nuevo en 2025

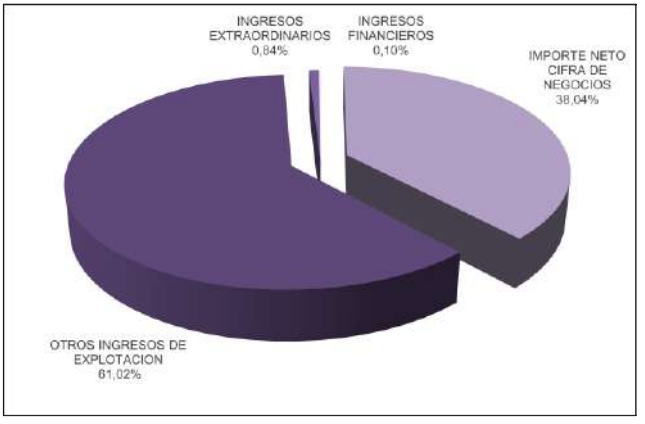
11

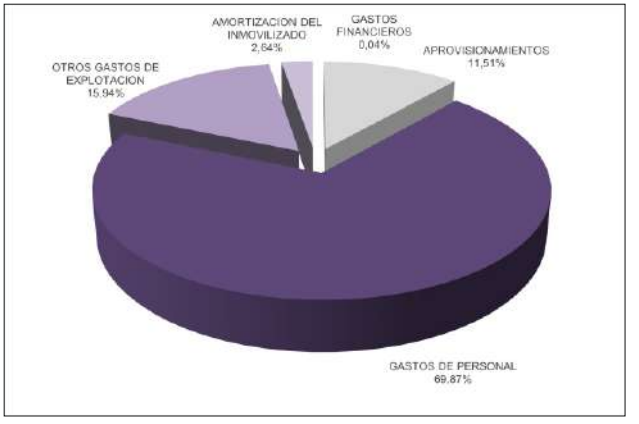
Resultado Económico

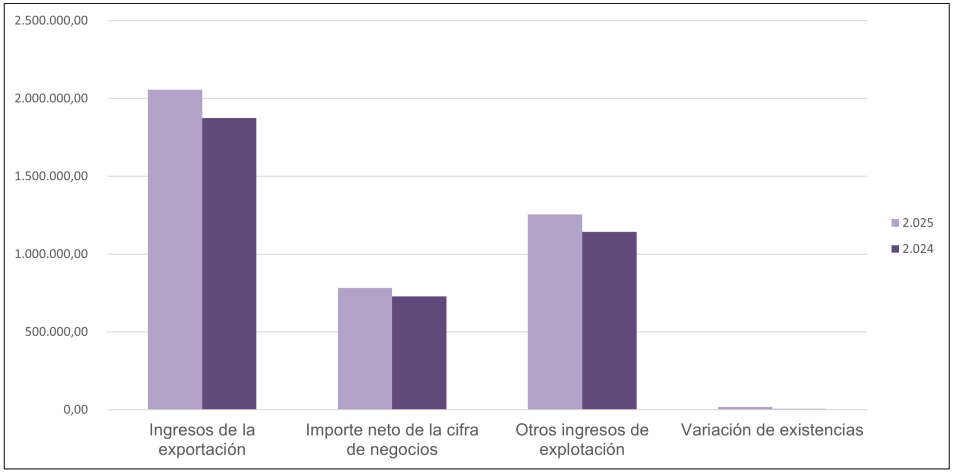
Balance y resultados económicos de CETECE correspondiente al ejercicio 2025.

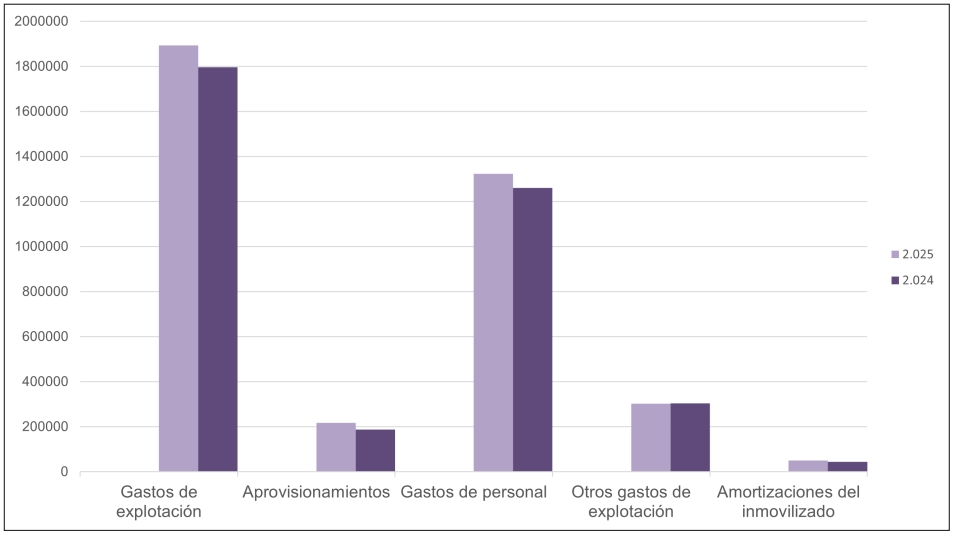
Resultados Económicos

Durante el ejercicio 2025, CETECE ha experimentado una evolución positiva en su actividad económica, con un incremento tanto de los ingresos de explotación como del resultado final respecto al ejercicio anterior. Este crecimiento se ha visto acompañado de un aumento moderado de los gastos, principalmente en personal y aprovisionamientos, manteniéndose, no obstante, un adecuado equilibrio en la gestión. Como resultado, el beneficio prácticamente se duplica en comparación con 2024, reflejando una mejora significativa en la eficiencia y sostenibilidad económica de la actividad.






2.500.000,00
2.000.000,00
1.500.000,00
1.000.000,00
500.000,00
0,00
Ingresos de la exportación
Importe neto de la cifra de negocios
Otros ingresos de explotación
Variación de existencias
2.025
2.024


2000000
1800000
1600000
1400000
1200000
1000000
800000
600000
400000
200000
0
Gastos de explotación
Aprovisionamientos
Gastos de personal
Otros gastos de explotación
Amortizaciones del inmovilizado
2.025
2.024

2025

“En CETECE, seguimos avanzando sin olvidar nunca nuestro origen, porque sabemos que nuestras raíces son la base firme sobre la que construiremos el futuro.”

JAVIER LABARGA VACA - PRESIDENTE CETECE

cetece
CENTRO TECNOLÓGICO
AVDA. MADRID S/N - LA YUTERA
34004 - PALENCIA
979 165 3327
WWW.CETECE.NET - INFO@CETECE.ORG