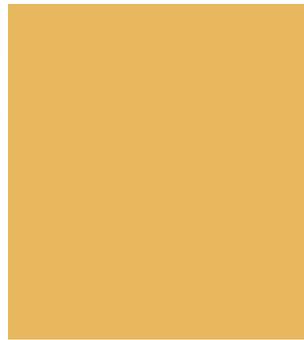




Asociación Española de Técnicos Cerealistas



→ Bienvenidos a la AETC



Asociación Española de
Técnicos Cerealistas

ÍNDICE DE CONTENIDOS

PÁG. _____

- 04. Trayectoria de más de 25 años
- 06. Filosofía y valores
- 08. Grupo de Métodos de Análisis
- 10. Grupo de Molinería ACTME
- 12. Grupo de Nuevas Variedades
- 14. Grupo de Panificación
- 16. Grupo de Trigos
- 17. Encuesta de Calidad
- 18. Principales Actividades
- 19. Tipos de Socios

CONTÁCTENOS

AETC

Calle Ayala, 13 - 1º Izq.
CP 28001 - Madrid.
España

Tel.: (+34) 914 312 474
Móv.: (+34) 695 203 035
Fax: (+34) 914 312 474
E-mail: info@aetc.es

Visite nuestra web:



www.aetc.es

Visite nuestra tienda online:



www.tiendaaetc.es



#aetc
@tec_cerealistas

FOSS

Soluciones Analíticas Especializadas

Fundada en 1956 por Nils Foss, **FOSS** es el **principal proveedor mundial de instrumentos analíticos** para el **sector de los alimentos, agrícola, químico y farmacéutico**.

La marca **FOSS** es conocida en laboratorios, fábricas y plantas de producción, cooperativas y almacenes de cereal e instituciones científicas de todo el mundo por sus **eficientes soluciones analíticas**, que **ayudan a mejorar** tanto la **calidad de los productos** como la **rentabilidad de las empresas**.

Cuando **Nils Foss** identificó la necesidad de un analizador portátil de la humedad para el cereal, allá por 1956, se convirtió en el **pionero en el ámbito del análisis del cereal**.

Desde la invención del **primer Cera-Tester**, una **herramienta rápida, sencilla de utilizar y portátil, para analizar la humedad en el cereal fuera del laboratorio**, FOSS no ha dejado de trabajar para responder a las cambiantes necesidades de los agricultores de todo el planeta.

La **robustez de los equipos de Foss** es tal que, hoy en día, aún hay alguna unidad de *Cera-Tester* trabajando en perfectas condiciones.

Sesenta años después, el **Infratec** es reconocido por la industria cerealista mundial como el **método de confianza para el análisis del cereal y método oficial de referencia en algunos mercados**.



Primer Cera-Tester (1956)

Infratec™ 1241 (2000)

El **Infratec™ 1241** es una solución con **tecnología NIR** para el **análisis del grano entero**.

El **Infratec™ 1241** permite trabajar tanto con **granos** de tamaño corriente como con **semillas más pequeñas**, como la colza, sin necesidad de efectuar ninguna modificación.

El **Infratec** **se autoajusta en función del tipo de materia prima** que se haya seleccionado.

La calibración no se ve afectada por los cambios en la temperatura de la muestra, de tal modo que **es posible analizar el cereal en un intervalo de temperatura de -5°C a 45 °C sin que el resultado se vea afectado**.

Infratec 1241™ generación 3 (2009)

La **enorme base de datos** de Infratec incluye más de **50.000 muestras** de todo tipo de procedencia. Dispone de **calibraciones PLS** (Mínimos cuadrados parciales) y **calibraciones sólidas basadas en ANN** (Redes Neuronales Artificiales), a partir de un amplio rango de muestras recopiladas a lo largo de más de diez años de cosechas.

Todo ello proporciona un **nivel de precisión y estabilidad** que permite a **Infratec** analizar incluso hasta las muestras más inusuales.

El analizador **Infratec™ 1241** es un sistema modular que incluye un **módulo de harina**, un **módulo de peso específico** y un **módulo de transporte para muestras pequeñas, muestras húmedas y líquidos**.

Infratec™ NOVA (2015)

Desde el **Infratec™ 1221**, en 1987 y el **Infratec 1241**, en 2000, la marca **Infratec** ha crecido hasta convertirse en la **referencia** en lo que a **excelencia tecnológica y rendimiento** se refiere en el ámbito del análisis del cereal. Con **Infratec™ NOVA**, en 2015, hemos puesto el listón más alto. A las prestaciones de las versiones anteriores añade una **excelente conectividad en red para gestionar los resultados**, las calibraciones y el propio equipo de un modo **más eficiente**, un **tamaño más reducido** y **mayor rapidez**.

El **Infratec Nova** incorpora los **últimos avances en tecnología** que **permiten a Foss seguir liderando el análisis de cereal en el mundo**.



Infratec™ NOVA

FOSS IBERIA, S.A.U
Avda. Josep Tarradellas, 8-10 bajos
08029 BARCELONA
infofoss@foss.es



Asociación Española de
Técnicos Cerealistas

Desde nuestros inicios, en la AETC trabajamos con gran motivación para conseguir como objetivo principal fomentar la calidad y asegurar la trazabilidad a lo largo de toda la cadena de valor de los cereales en España.

Apostamos
por el trabajo
en equipo para
conseguir
los mejores
resultados



→ Más de 25 años de experiencia respaldan nuestra trayectoria

Somos una asociación sin ánimo de lucro fundada en 1992, a partir del Grupo de Trabajo de Trigos formado en 1988 con el propósito de elaborar la Encuesta de Calidad de los Trigos en España, como ya se venía haciendo en otros países.

Nuestra creación responde a diversos fines, entre ellos la promoción, estudio y salvaguarda de todas aquellas actividades de investigación científica y técnica sobre los cereales y sus derivados, así como promover la comunicación, contribuir a la creación de foros y participar en cuantos grupos de trabajo y comisiones puedan tener interés para todos los sectores de la actividad cerealista, ya sean de ámbito oficial o privado, nacional o internacional, organizando jornadas y cursos que puedan constituir una ayuda técnica y formativa tanto para nuestros miembros (científicos y técnicos) como para instituciones afines, y fomentando, además, la realización de estudios sectoriales y el otorgamiento de premios o menciones que incentiven el desarrollo de actividades que se lleven a cabo en sintonía con nuestros estatutos.

Cabe resaltar, asimismo, que pertenecemos a INCERHPAN, la Organización Interprofesional de Cereales Panificables y Derivados, que integra a su vez a todas las Asociaciones y Organizaciones Profesionales, Empresariales y de Cooperativas, de ámbito estatal, con personalidad jurídica y sin ánimo de lucro, representativas de la actividad de la producción agrícola, la transformación y la comercialización de cereales panificables y derivados en España.



Tecno Bakery
Tecnología Enzimática



- **Especialistas en enzimas de aplicación en molinería, panadería y pastelería**
- **Mejorantes panarios**
- **Ingredientes tecnológicos y funcionales**
- **Laboratorio cerealista**



c/ Energía 18, Pol. Ind. Famades 08940 Cornellà de Llobregat (Barcelona)
Tel: +34 934 211 055. Fax: +34 934 329 592. E-mail: info@tecnobakery.es

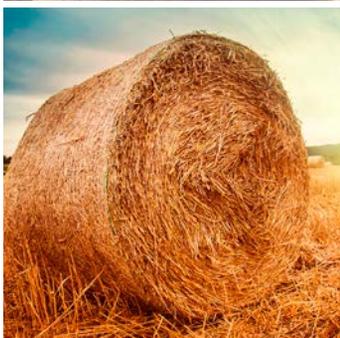
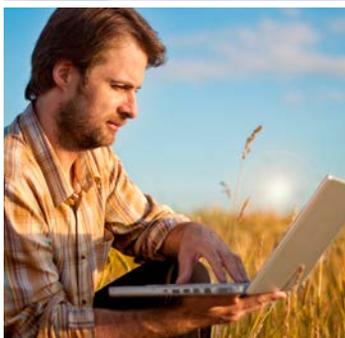
www.tecnobakery.es

Nuestra agenda de actividades se estructura en torno a varios Grupos de Trabajo, que mantienen colaboraciones con otras entidades del sector



Asociación Española de
Técnicos Cerealistas

Nuestra filosofía de trabajo
está basada en valores
y estatutos enfocados a
conseguir la excelencia



→ NUESTROS VALORES ←



Es de especial relevancia destacar, además, que nos hemos constituido como un foro que fomenta el diálogo y la presentación de nuevas ideas dentro del sector cerealista en España. Con ello, pretendemos representar a todos los involucrados en dicho sector, empresas o instituciones, profesionales o docentes, ofreciéndoles formar parte de una asociación que impulsa en todo momento la cooperación nacional.

Nuestra asociación se acoge al amparo de la Ley Orgánica 1/2002, de 22 de marzo y normas complementarias, reuniendo a todos aquellos técnicos cerealistas - u otros técnicos afines - de todo el territorio nacional, que voluntariamente lo soliciten y reúnan todas y cada una de las condiciones exigidas en nuestros estatutos.

El ámbito territorial definidor del área de procedencia y ubicación legal de nuestros socios se delimita en todo el territorio español, pudiendo admitir asociados de cualquier país y realizar actividades en todo el mundo.

Potenciamos el uso de granos de calidad para obtener las mejores cosechas y así aportar mayor calidad a toda la cadena de producción.



Especialistas en ingredientes
y aditivos para la industria alimentaria

Generamos confianza con
un objetivo: satisfacer al cliente

Tenemos un amplio portfolio de productos de alta calidad para el sector alimentario, expertos en panificación, pastelería, galletería y molinería

Disponemos de harinas y semillas de cualquier tipo de cereales, leguminosas, vegetales; ya sea convencional, libre de gluten o ecológicas.

- **Basf:** emulsionantes, enzimas, aireantes y nutracéuticos
- **Bocker:** masas madres naturales, starters, bio
- **Bindewald:** harinas, copos y malteados de cereales
- **Soja Austria:** harinas, granillos y salvado de Soja y Altramuz
- **Angel Yeast:** levadura instantánea en polvo, activas e inactivas
- **Hi Food:** ingredientes, enzimas, fibras funcionales
- **Nordgetreide:** copos de maíz y multocereales, cereales inflados, granulados, crispies de arroz, extrusionados, de todo tipo de cereales y semillas
- **Gema:** tecnología para aplicación electrostática en alimentación

→ GRUPOS DE TRABAJO

GRUPO DE MÉTODOS DE ANÁLISIS

Nace como elemento de autocontrol de los laboratorios participantes en la Encuesta de Calidad, dadas las características específicas de los distintos equipos analíticos para garantizar el seguimiento de los diferentes métodos normalizados. Es la base para la creación de la red de laboratorios homologados y se ha convertido en una referencia como circuito de intercalibración en nuestro país.

El Grupo de Métodos de Análisis está formado por todos los laboratorios que participan de forma desinteresada en el análisis de las muestras para la Encuesta de Calidad de Trigos. De los quince laboratorios colaboradores, un 30% pertenecen a entidades públicas.

Para garantizar la fiabilidad de estos resultados, este grupo organizó, junto con Mat Control de la Universidad Politécnica de Barcelona, el Circuito Español de Cereales, que coordina el intercomparativo de trigo.

Desde 2010, en la AETC, ostentamos los cargos de presidencia y secretaría del Subcomité de Aenor CTN 34/SC 9 de cereales, siendo responsables de la revisión y votación de normas europeas e internacionales, así como del desarrollo de normas puras españolas (UNE). En el año 2014 se procedió a la publicación de la Norma UNE 34903, relativa al método de sedimentación SDS de valoración de la calidad de la proteína de trigo.

En 2016 se ha publicado la Norma UNE 34902 de Método de ensayo de panificación de harinas de trigo para pan con formato barra por el método directo.

¡TRIGO LIMPIO!

El herbicida **MÁS COMPLETO** para el control de gramíneas en trigo

10 años al servicio del agricultor andaluz

www.cropscience.bayer.es



ATLANTIS
WG



Pendientes

Cana de Bodega

HARINERA CASTELLANA

Alimentando Calidad

Medina del Campo (Valladolid) • 983 81 29 90 • www.harineracastellana.es

The background of the page is a close-up photograph of wheat stalks and flour. The wheat stalks are golden-brown and have a textured, fibrous appearance. The flour is white and appears to be piled up, with some flour falling from a wooden container. The overall lighting is warm and natural, highlighting the textures of the wheat and flour.

→ GRUPOS DE TRABAJO

GRUPO DE MOLINERÍA ACTME

El Grupo de Trabajo de Molinería ACTME surge como punto de encuentro para aquellos interesados en la molinería actual: la transformación de cereales en harinas buscando calidad, eficiencia y optimización de costes. A sus actividades contribuye activamente la Asociación Cultural y Técnica de Molineros de España, ACTME.

Un profundo conocimiento de las materias primas, las tecnologías y las aplicaciones de los productos consolida a nuestros técnicos como piezas clave dentro de las organizaciones.

El aprovechamiento de las sinergias con los diferentes grupos de la AETC refuerza el enfoque global de la cadena trigo-harina-pan.

Somos conscientes de que las mejores harinas dan lugar a las mejores recetas y productos alimenticios. Por ello, en la AETC trabajamos para que los profesionales y familias españolas puedan contar con lo mejor en su gastronomía.

AGROTRONIK
TECNOLOGÍA A SU ALCANCE



Análisis seguro del cereal

Toma de muestras
automática



Analizador de
materias primas,
derivados y
piensos compuestos (NIR)



Medidores de humedad
y peso específico portátiles



Removedor de grano
autopropulsado "Gran Butler"



Pol. Ind. Empresarium

c/ Ajedrea, 13-15. Nave 21.
50720 La Cartuja Baja - Zaragoza (España)
Teléfono: 976 38 04 81
Móvil: 677 537 438
info@agrotronik.es
www.agrotronik.es



→ GRUPOS DE TRABAJO

GRUPO DE NUEVAS VARIEDADES

Un aspecto de vital importancia en nuestro sector es la innovación para conseguir mejores variedades de cereales y, por ende, seguir evolucionando



Este importante grupo inicia su actividad desde la constitución de nuestra asociación y, tras la creación de GENVCE (Grupo para la Evaluación de Nuevas Variedades de Cultivos Extensivos), colabora habitualmente en las actividades desarrolladas por ellos.

Entre los objetivos de este grupo están el constituir un foro de encuentro para los profesionales interesados en el ámbito más agrícola del sector cerealista, fomentando la formación, transferencia de la innovación y la tecnología de cultivos herbáceos; siempre desde la cooperación entre técnicos y científicos del sector.

En el contexto actual, la transferencia de la innovación es un deber desde las instituciones tecnológicas públicas y privadas hacia los agricultores. Por ello, participamos activamente en las distintas Jornadas de difusión que organiza GENVCE, con el objetivo de apoyar iniciativas para que las empresas agrícolas avancen hacia nuevos mercados, incorporando variedades innovadoras de mayor valor comercial.



LESAFFRE

Grupo familiar internacional dedicado a la fabricación de levadura y otros ingredientes para la panadería desde hace más de 160 años

Una gama de productos...

- Levaduras
- Mejorantes
- Masas madre
- Mixes
- Correctores de harina

... respaldada por una sólida red de conocimiento:

- I+D: con más de 180 investigadores a la vanguardia
- Red internacional de Baking Centers: con más de 30 centros al servicio de los panaderos
- Laboratorio sensorial: más de 13 años haciendo análisis



→ GRUPOS DE TRABAJO

GRUPO DE PANIFICACIÓN

La especialización es sin duda una de las claves principales para poder generar mejoras en la cadena de valor de los principales cereales y sus derivados



El Grupo de Panificación permite avanzar un escalón en la cadena de valor, integrando a las industrias de bollería, repostería, panadería, galletas, pasta alimenticia... como segmento consumidor dominante de harinas y sémolas de trigo. Su actividad se centra en la animación de sesiones específicas de las Jornadas Técnicas, ponencias y exposición comercial de productos y servicios de empresas del sector.

En colaboración con la Fundación Española de Cereales, organiza otras sesiones técnicas denominadas Foros FEC, en torno al pan, tanto en sus aspectos técnicos de producción como en la evaluación sensorial de los productos finales.



Fabricación automática para industrias harineras

www.aetech.biz

- ✓ Automatización integral de plantas
- ✓ Aumento de la productividad
- ✓ Trazabilidad y aseguramiento de la calidad
- ✓ Optimización de costes y eficiencia energética
- ✓ Integración global con sistemas ERP
- ✓ Servicio de asistencia técnica 24/7



→ GRUPOS DE TRABAJO

GRUPO DE TRIGOS

Cada espiga, cada grano, conforman un universo cuyas muestras deben ser evaluadas y categorizadas para garantizar la calidad de los cereales que se comercializan y consumen en nuestro país



El Grupo de Trigos tiene como actividad principal, desde 1989, la organización y ejecución de la Encuesta de Calidad de los Trigos en España, que previamente realizaban a título particular un conjunto de empresas harineras con apoyo del SENPA.

Este grupo se encarga, principalmente, de planificar y controlar la toma de muestras, realizar el análisis de las mismas, interpretar los resultados obtenidos y, finalmente, proceder a su publicación.



ENCUESTA DE CALIDAD DE LOS TRIGOS EN ESPAÑA

La Encuesta de Calidad de los Trigos en España consume la mayor parte de nuestros recursos humanos y económicos y constituye un reflejo de nuestro firme compromiso con la calidad del trigo español. Por ello, en torno a la presentación de sus resultados, se organizan cada año nuestras Jornadas Técnicas.

Desde los inicios de la encuesta, se ha contado con la colaboración económica del Ministerio de Agricultura, mediante licitación hasta el año 2009, reiniciando la colaboración a partir de 2011. Esta encuesta consiste en la recogida de muestras conforme al plan determinado previamente por el Grupo de Trigos, basado en los datos oficiales de superficie de cultivo publicados por el MAGRAMA (Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente) y otros datos facilitados por distintas entidades del sector.

El objetivo principal es promover la mejora en la calidad de los trigos de España, razón por la cual en la encuesta se detallan las características de los distintos trigos cosechados en las diferentes Comunidades Autónomas, así como las variedades más extendidas en cada una de ellas, mediante las estimaciones oficiales de los trigos sembrados, su muestreo y su posterior análisis por parte de 15 laboratorios participantes del Circuito Español de Cereales.

Desde la AETC compilamos los datos y estructuramos los resultados, editando el documento final que se publica y presenta en las Jornadas Técnicas. Finalizado el proceso, se procede a la redacción del informe de la Encuesta de Calidad de los Trigos Españoles que se entrega al MAGRAMA, como documento justificativo del contrato menor. Con su publicación se pretende dar a conocer la evolución de nuestros trigos y fomentar el cultivo de aquellas variedades importantes por su calidad más que por su productividad.



→ PRINCIPALES ACTIVIDADES

JORNADAS TÉCNICAS

En la AETC organizamos anualmente Jornadas Técnicas en las que se exponen temas de interés para el sector cerealista a través de diversas ponencias y mesas redondas. En ellas siempre se cuenta con la participación desinteresada de expertos en cada materia, tanto a nivel nacional como internacional.

La finalidad principal de las jornadas es la presentación de forma oficial de la Encuesta de Calidad de los Trigos en España, siendo parte de nuestra labor, además, el informar al sector sobre los tipos de trigo que encontrarán en el mercado internacional, y por lo cual, todos los años, contamos con la participación de tres países productores que exponen las calidades de sus trigos. Las Jornadas Técnicas constituyen el punto de encuentro más importante que a nivel nacional e internacional existe en España, ya que en ellas participan toda la cadena THP y las ramas colaterales que afectan a esta cadena, maquinaria, aditivos, etc., que a su vez ayudan a mejorar el proceso de transformación del trigo en pan.

CEC (CIRCUITO ESPAÑOL DE CEREALES)

Para dar respuesta al Grupo de Trabajo de Métodos de Análisis, se creó en el año 2004 el CEC en colaboración con la Fundación Bosch i Gimpera. El Comité Organizador del CEC está formado por miembros del equipo técnico del Laboratorio de Preparación de Materiales para el Control de Calidad (Mat Control) de la Universidad de Barcelona, por la coordinadora del Grupo de Métodos de Análisis de la AETC y por personal técnico de Harinera Castellana (FRAGA, S.A.). Dicho circuito surgió por la necesidad de tener un elemento de autocontrol de los laboratorios participantes en la Encuesta de Calidad, como consecuencia de las características específicas de los distintos equipos analíticos, garantizando con ello el seguimiento de los diferentes métodos normalizados.

En la actualidad, el Circuito Español de Cereales es una referencia en nuestro país como circuito de intercalibración, y se compone no solo por los quince laboratorios participantes en la Encuesta de Calidad, sino por otros implicados en el análisis, producción y transformación de cereales, siendo a día de hoy el número de integrantes mayor de cincuenta.

→ TIPOS DE SOCIOS

Los socios de la AETC podrán ser de dos tipos: de Número y Protectores.

Podrán ingresar como **Socios de Número**, con plenitud de derechos y obligaciones, y participar en nuestra asociación sin discriminación alguna, todas las personas físicas o jurídicas que cumplan con las condiciones establecidas en nuestros estatutos.

Los Socios de Número podrán formar parte de la Junta Directiva de la AETC, intervenir en la gestión económica de la asociación, formular propuestas y peticiones a los órganos directivos, asistir con voz y voto a las reuniones, ejercer las acciones y recursos que consideren procedentes en defensa de sus derechos y de todos aquellos derechos amparados por los estatutos.

Podrán ser **Socios Protectores** todas aquellas personas físicas o jurídicas o entidades que lo soliciten, cumplan con los requisitos que se determinen y sean admitidos como tales por la Junta Directiva. La condición de Socio Protector implica una contribución económica superior a la del Socio de Número, sea monetaria o en servicios técnicos.

En función de su aportación, se han establecido tres niveles de Socio Protector: Bronce, Plata y Oro.

Finalmente, y con objeto de reconocer el apoyo incondicional que nos han prestado algunas empresas e instituciones a lo largo de nuestra historia, contribuyendo destacadamente en la realización de la Encuesta de Calidad de los Trigos en España, hemos creado la figura de **Socios de Honor**:

- Categoría Zafiro, donde están incluidos todos los laboratorios participantes.
- Categoría Diamante, para aquellas empresas con una aportación superior: Harinas Guría, Harinera Castellana, Grupo AN y MAGRAMA.

Si estás interesado en hacerte socio, puedes descargar los boletines de asociado en nuestra página web escaneando el siguiente código QR.



En el liderazgo de la tecnología desde hace 150 años. Durante 150 años Buhler ha desarrollado tecnología y soluciones para transformar el grano en productos finales saludables y seguros. En la actualidad, Buhler es sinónimo de soluciones sencillas y novedosas. La tecnología de procesos de última generación, la innovadora ingeniería de planta y el profundo conocimiento de los procesos relacionados, maximizan tanto la calidad como el rendimiento de los productos. Pero aún hay más en www.buhlergroup.com.

Buhler S.A., Avda. de Aragón 330, Parque Empresarial Las Mercedes Edif. 7 Planta 4ª, 28022 Madrid, España.
T +34 91 692 91 00, F +34 91 692 91 01, buhler.madrid@buhlergroup.com, www.buhlergroup.com



Innovation for a better world

