



Situación: Parque Tecnolóxico de Galicia, Rúa Galicia nº4
32901 SAN CIBRAO DAS VIÑAS (Ourense)

Teléfono: 988 548 277

Fax: 988 548 276

www.ceteca.net

info@ceteca.net



O Centro Tecnolóxico da Carne e da Calidade Alimentaria de Galiza é unha Fundación de interese galego que pretende dinamizar e mellorar a capacidade competitiva do sector agroalimentario de Galicia. A creación do Centro foi impulsada pola Administración e, na actualidade é unha Fundación pública dirixida por un Padroado e un Protectorado formados por membros da Consellería de Medio Rural e da Consellería de Innovación e Industria da Xunta de Galicia.

O CTC abriu as súas portas no ano 2005, e dende entón ven desenvolvendo unha actividade moi significativa. A misión do Centro é contribuír ó fortalecemento, potenciación, crecemento e mellora da competitividade na industria agroalimentaria en xeral, e cárnica en particular, de Galicia, mediante a investigación e o desenvolvemento tecnolóxico.

O CTC naceu coa vocación de prestar servizos a todos os colectivos sectoriais que forman parte da cadea alimentaria. Por isto, xoga un papel fundamental no impulso da I+D+i e na transferencia de tecnoloxía dentro do sector agroalimentario, facilitando a implantación dunha cultura innovadora en todos os ámbitos.

Este Centro brinda ás empresas do sector a colaboración e os apoios necesarios para gañar en competitividade, poñendo ó seu dispor toda a potencialidade dos seus recursos humanos e técnicos. Para isto, o CTC ten en marcha unha variedade de iniciativas de investigación, que van dende a realización de proxectos propios a outros en colaboración con empresas de todo o sector agroalimentario, e noutros prestando servizos tecnolóxicos externos.

Recursos humanos

O CTC conta cun cadro de persoal fixo formado por 12 persoas altamente cualificadas e de carácter multidisciplinar. Asemade e dado o continuo crecemento do Centro, conta ademais coa participación doutras 17 persoas eventuais ligadas a diferentes actividades, proxectos e programas.

Organización / Áreas de traballo

A estrutura organizativa do Centro está constituída por unha Xerencia da que dependen tres Xefaturas de Investigación e Tecnoloxía Agroalimentaria; unha Xefatura de Investigación, Tecnoloxía Agronómica e Transferencia Tecnolóxica e unha Xefatura de Administración e Análise de Económica e de Mercados.

O CTC desenvolve a súa actividade a través de tres eixos de actuación complementarios e orientados ao incremento da capacidade competitiva dentro do sector agroalimentario. Estes tres piares son: os Servizos a empresas (análises, trazabilidade, seguridade e calidade alimentaria, APPCC, etc.), a I+D+i e a Formación, desenvolvéndose todos nun entorno de orientación e transferencia tecnolóxica en íntima relación cos axentes do sector.

Instalacións / Equipamento

O Centro conta cunha superficie de 5.673 metros cadrados que, ademais das dependencias destinadas a administración, xerencia e sala de xuntas, dispón de tres laboratorios (Físico-Química, Cromatografía e Microbioloxía), equipados con analizadores de graxa e proteínas, cromatógrafo de gases-masas, cabinas de fluxo laminar e seguridade biolóxica, entre outros; unha sala de catas, con cociña e cámaras de almacenaxe; un salón de actos e tres aulas de formación. Ademais, o Centro dispón de unha planta piloto de 500 m², dividida en: sala de despezo, sala de elaborados e sala de pratos preparados.

Servizos

O catálogo de servizos do CTC abarca unha ampla gama de áreas, como: análise físico-química, cromatográfica e microbiolóxica de alimentos, auga, solos, etc; simulación de procesos e produtos levados a cabo na planta piloto; análise sensorial (panel de cata); asesoramento; formación e organización de eventos (congresos, xornadas técnicas, etc.). A liña común que seguen todos eles é a de traballar en estreita colaboración cos produtores e as empresas adaptándose as necesidades de cada cliente.



Proxectos destacados

- "Valorización das explotacións leiteiras de Galiza mediante a mellora da calidade comercial da carne de vacún maior". PGIDIT 07MRU001CT
- "Cara o control do aroma no lacón cru-curado". PGIDIT 07TAL003CT
- "Afumado seguro de embutidos tradicionais galegos: presenza de contaminantes e optimización do proceso". PGIDIT 08TAL009CT
- "Estudio da eficiencia produtiva e o desenvolvemento con poldros integrados nun sistema de monte en Galiza". FEADER 2007-03
- "Homoxeneización, Tipificación e Valorización de canais de ovino mediante distintos sistemas de manexo e o seu aproveitamento comercial ". PGIDIT 07MRU012E
- "Produción de carne con alta infiltración intramuscular a partir de tenreiros frisóns castrados de 18 meses de idade. Calidade da canal e da carne". PGIDIT 08MRU012E
- "Caracterización da canal e da carne das razas bovinas autóctonas galegas en perigo de extinción. Comercialización e estudo da vida útil ". PGIDIT 08MRU046503PR
- "Control da calidade nas industrias da pataca e da castaña mediante visión artificial ". PGIDIT 08TIC004CT

Colaboracións, convenios ou alianzas con outras entidades

Actualmente o Centro ten liñas de colaboración abertas coas Universidades galegas e o Centro Tecnolóxico CIS Madeira. Ademais, o CTC é a sede da secretaría técnica da Plataforma Tecnolóxica Galega Agroalimentaria (PTGAL).