

## MISIÓN

El Centro Experimental (CE) *Rodríguez Delbecq* de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas, tiene como misión promover, apoyar y realizar actividades I+D+i y de transferencia tecnológica, en el ámbito de las Industrias Agroalimentarias, con la participación de la comunidad universitaria de la Escuela. Asimismo, tiene como misión mejorar la gestión y uso de las instalaciones que integran el CE, poniéndose a disposición de otros usuarios, de acuerdo a la Resolución Rectoral sobre la “Cesión y Uso de los Espacios del Centro” y a las normas de solicitud y uso de los espacios e instalaciones.

## MARCO NORMATIVO

- Resolución Rectoral de 24 de marzo de 2011, sobre “Cesión y Uso de Espacios del Centro”.
- Normas de solicitud y uso de los espacios e instalaciones del CE *Rodríguez Delbecq* (14-de noviembre de 2013).
- Reglamento (CE) nº 178/2002 de 28 de enero, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.
- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 2019/229 de la Comisión, de 7 de febrero de 2019, por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Ley 17/2011 de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- RD 202/2000 de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a la manipulación de alimentos.
- Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid. 2011 sobre diseño, implantación y mantenimiento de un sistema APPCC.

ANX-PR/SO/003-01: Catálogo de servicios

- Ley 31/1995, de 8 de noviembre de Prevención de riesgos laborales.
- Real Decreto 39/1997, de 17 de enero. Reglamento de los Servicios de Prevención.
- Ley 5/2000, de 20 de marzo, de Residuos de la Comunidad de Madrid (Actualizado 2/1/2013).

## AYÚDANOS A MEJORAR

Colabora en la mejora de nuestros servicios a través de las encuestas de satisfacción realizadas

Además, en cualquier momento tienes derecho a formular quejas, sugerencias y/o felicitaciones sobre el funcionamiento de los servicios prestados.

[Buzón de Quejas, Sugerencias y Felicitaciones](#)

## DÓNDE ESTAMOS



**ETSIAAB -UPM**

**Avda. Puerta de Hierro nº 4, 28040 Madrid**

CE Rodríguez Delbecq – Edificio C, Sotano 1

**Teléfono responsable:** 91 06 70836

**E-mail responsable:** [mantonia.banuelos@upm.es](mailto:mantonia.banuelos@upm.es)



**UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID**  
ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE  
INGENIERÍA AGRONÓMICA, ALIMENTARIA Y DE  
BIOSISTEMAS

## CATÁLOGO DE SERVICIOS

### CENTRO EXPERIMENTAL “RODRIGUEZ DELBECQ”



**ETSIAAB -UPM**

**Avda. Puerta de Hierro nº 2-4**

**28040 Madrid**

**Web:**

[http://www.etsiaab.upm.es/Centro/ServiciosGenerales/Centro\\_Experimental\\_Rodriguez\\_Delbecq](http://www.etsiaab.upm.es/Centro/ServiciosGenerales/Centro_Experimental_Rodriguez_Delbecq)

mayo 2022

## PRINCIPALES SERVICIOS

- Contribuir al desarrollo de la docencia y la investigación, a través del uso de las instalaciones, maquinaria y enseres, con el desarrollo de clases prácticas y proyectos de investigación, en el marco de las industrias enológicas y lácteas, donde se realizan elaboraciones piloto y otras actividades tales como:
- Recepción de materias primas.
- Elaboración, envejecimiento y embotellado de vino en sus distintas variedades.
- Elaboración de aguardientes de orujos.
- Elaboración de licores.
- Elaboración de quesos, mantequilla, yogurt y derivados lácteos.
- Conservación de alimentos.
- Colaborar en la realización de visitas guiadas que se realicen al Centro Experimental.
- Colaborar en la realización de cursos, jornadas o talleres que se realicen en él.
- Llevar a cabo el mantenimiento, limpieza y conservación de la maquinaria y enseres, procurando el correcto uso de los mismos en la realización de las tareas, así como gestionar el tratamiento de residuos.
- Ofertar el uso de las instalaciones a usuarios externos a la Escuela.

## NUESTROS COMPROMISOS

- Mantener la instalación y maquinaria en perfecto estado de conservación y limpieza.
- Extremar la higiene en el proceso de elaboración de alimentos.
- Cumplir la legislación de prevención de riesgos laborales.

## TUS DERECHOS

- Acceder a las instalaciones y a la utilización de maquinaria de acuerdo con las normas de uso establecidas.
- Recibir orientación en el uso de los equipos.
- Ser tratado con corrección y respeto.
- Presentar sugerencias, quejas o reclamaciones.

## MEDIDAS DE SUBSANACIÓN

Las reclamaciones por incumplimiento de los compromisos podrán dirigirse a la Unidad responsable del catálogo o a la Unidad de Calidad del Centro, a través del buzón de quejas, sugerencias y/o felicitaciones de la página web

[Buzón de Quejas, Sugerencias y Felicitaciones](#)

En caso de incumplimiento de alguno de los compromisos asumidos en este catálogo, la Subdirección de Patrimonio e Infraestructuras y/o la persona responsable del Centro Experimental "Rodríguez Delbecq" contestarán por escrito. En la contestación se informará de las causas que han

provocado el incumplimiento y se comunicarán, a su vez, las medidas adoptadas para su corrección.