



MEMORIA DE
ACTIVIDADES 2023

ÍNDICE

01. CARTA DEL PRESIDENTE	5
02. ACERCA DE ASINCAR	6
2.1 MISIÓN, VISIÓN Y VALORES	6
2.2 CERTIFICACIONES	8
2.3 JUNTA DIRECTIVA	9
2.4 ORGANIGRAMA	10
2.5 ASOCIADOS 2023	11
2.6 ORGANISMOS DE REPRESENTACIÓN ANTE LA ADMINISTRACIÓN	17
03. EQUIPO ASINCAR	20
04. RECURSOS MATERIALES	22
05. SERVICIOS DE VALOR AÑADIDO	26
5.1 ACTIVIDADES DE ASISTENCIA TÉCNICA	27
5.2 SEGURIDAD ALIMENTARIA Y AUDITORÍAS	27
5.3 FORMACIÓN Y TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA	27
5.4 AGENCIA DE COLOCACIÓN AUTORIZADA POR EL SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO DE ASTURIAS	30
5.5 PROGRAMA OPEAS	31
5.6 LABORATORIO AGROALIMENTARIO	32
5.7 I + D + I	37
06. MARCA DE GARANTÍA	40
07. ALIMENTOS DEL PARAÍSO NATURAL	42
08. ASINCAR EN MOVIMIENTO	44
8.1 CRONOLOGÍA DE UN AÑO DE TRABAJO	44
09. RESPONSABILIDAD SOCIAL ASINCAR	50

01 CARTA DEL PRESIDENTE

Después de un año y unos meses de mandato, me gustaría compartir con vosotros esta memoria de actividades, que trata de resumir nuestra actividad a lo largo de 2023.

Ha sido un año muy intenso, muy positivo, pero en el que también hemos tenido que afrontar como Junta Directiva, retos difíciles y de enorme importancia para el futuro de nuestra Asociación. Como probablemente conozcas la Consejería de Ciencia ha promovido diferentes acciones que afectan a nuestra organización. La más importante parte de la idea de promover una fusión de Centros tecnológicos a nivel regional, que afecta a los centros tecnológicos reconocidos por el Ministerio de Ciencia, concretamente a las Fundaciones IDONIAL, CTIC, CETEMAS y a nosotros como asociación. Hemos mantenido múltiples reuniones con la Consejería y con el resto de Centros Tecnológicos para tratar de entender el proceso, y ver el grado en el que nos afecta. No hemos podido avanzar con claridad en este asunto, y entendemos que, a lo largo del año 2024, esta situación se aclarará y sabremos como pretende avanzar esta iniciativa, que realmente nos mantiene bastante confusos.

En paralelo, el desarrollo del Polo alimentario Agrocarrio sigue sin tener una definición clara, y la agrupación para la conexión de todo el tejido agroalimentario asturiano a través de lo que la Consejería de Ciencia llama "HUB" alimentario no ha sufrido ningún avance, pero estaremos

atentos a cualquier actuación en ambos sentidos. Os mantendremos, como no, informados de los avances importantes que puedan afectarnos.

Respecto a nuestra labor asociativa, este año hemos mantenido el ritmo de resolución de consultas de otros años, y hemos mantenido varias reuniones con la administración, después del cambio de las Consejerías, para presentar nuestra actividad a los cargos recién llegados, y para afianzar aquellas actividades en marcha desde la legislatura anterior. Entre ellas me gustaría citar las relacionadas con la Marca Morcilla, Chorizo y Compango Asturiano, que poco a poco y con el esfuerzo de sus integrantes y del personal de la asociación, va pudiendo cada vez más posicionarse como un producto diferenciado y de alta calidad. Esto sin duda debería llevar a un cada vez mayor impacto en el mercado.

La actividad técnica ha continuado creciendo y se ha logrado ejecutar con calidad varias acciones formativas, servicios de asesoramiento y proyectos de innovación y de investigación. También el mantenimiento de la actividad de la agencia de colocación, a través de la cual estamos nutriendo a nuestra industria de personal de base para sus empresas. Además, a lo largo de este año hemos llevado a cabo la modificación y ampliación de la zona de oficinas y el antiguo laboratorio, para poder desarrollar la actividad con mayor confort y eficacia.

Por último, me gustaría animaros a todos los asociados a participar más aun en las actividades de ASINCAR. Creo que es posible sacar muy buen partido de todas las actividades que se organizan desde la Asociación, y por supuesto nos encantaría que nos trasladaseis cualquier idea o sugerencia que creáis que puede ser útil.

Finalizo animando al equipo de ASINCAR a que sigan desarrollando sus actividades con el mayor grado de compromiso y calidad, para seguir ayudando a mejorar el sector agroalimentario.

Atentamente
Eduardo Pérez Arena
Presidente de ASINCAR



02 ACERCA DE ASINCAR

2.1 MISIÓN, VISIÓN Y VALORES



NUESTRA **MISIÓN**

Somos una entidad privada sin ánimo de lucro que nace en 1977, como asociación empresarial, agrupando a empresas de diversa índole del sector cárnico asturiano. Por ello, nuestra misión es defender los intereses del sector cárnico en Asturias.



NUESTRA **VISIÓN**

Aspiramos a ser una referencia y un punto de encuentro único para el sector agroalimentario asturiano, donde las empresas focalicen sus demandas, inquietudes y dificultades para que las canalicemos y solucionemos.

Además, la capacidad tecnológica, infraestructuras y RRHH del centro deben hacer que ASINCAR sea reconocido como Centro Tecnológico Agroalimentario a nivel nacional, que favorezca y contribuya al desarrollo empresarial y a la mejora de competitividad del sector.



NUESTROS **VALORES**

Trabajo en equipo, confianza, compromiso, espíritu innovador, superación, eficiencia, igualdad, compromiso con otras organizaciones y colectivos.



2.2 CERTIFICACIONES



LABORATORIO

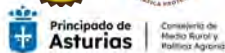
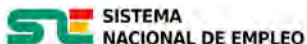
Estamos acreditados por ENAC (Nº834/LE1775), conforme a la Norma ISO 17025:2005, para la realización de ensayos microbiológicos y fisicoquímicos en alimentos, así pues, estamos reconocidos como laboratorio con garantía internacional y autorizados por la Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios (ILAC) para la emisión de los informes de análisis realizados por el centro.

La obtención de esta marca permite a las empresas agroalimentarias exportadoras que realizan sus informes analíticos en el laboratorio de ASINCAR reducir de manera significativa, e incluso eliminar, los obstáculos técnicos en forma de controles o ensayos complementarios requeridos para situarse en mercados ajenos al español.



FORMACIÓN

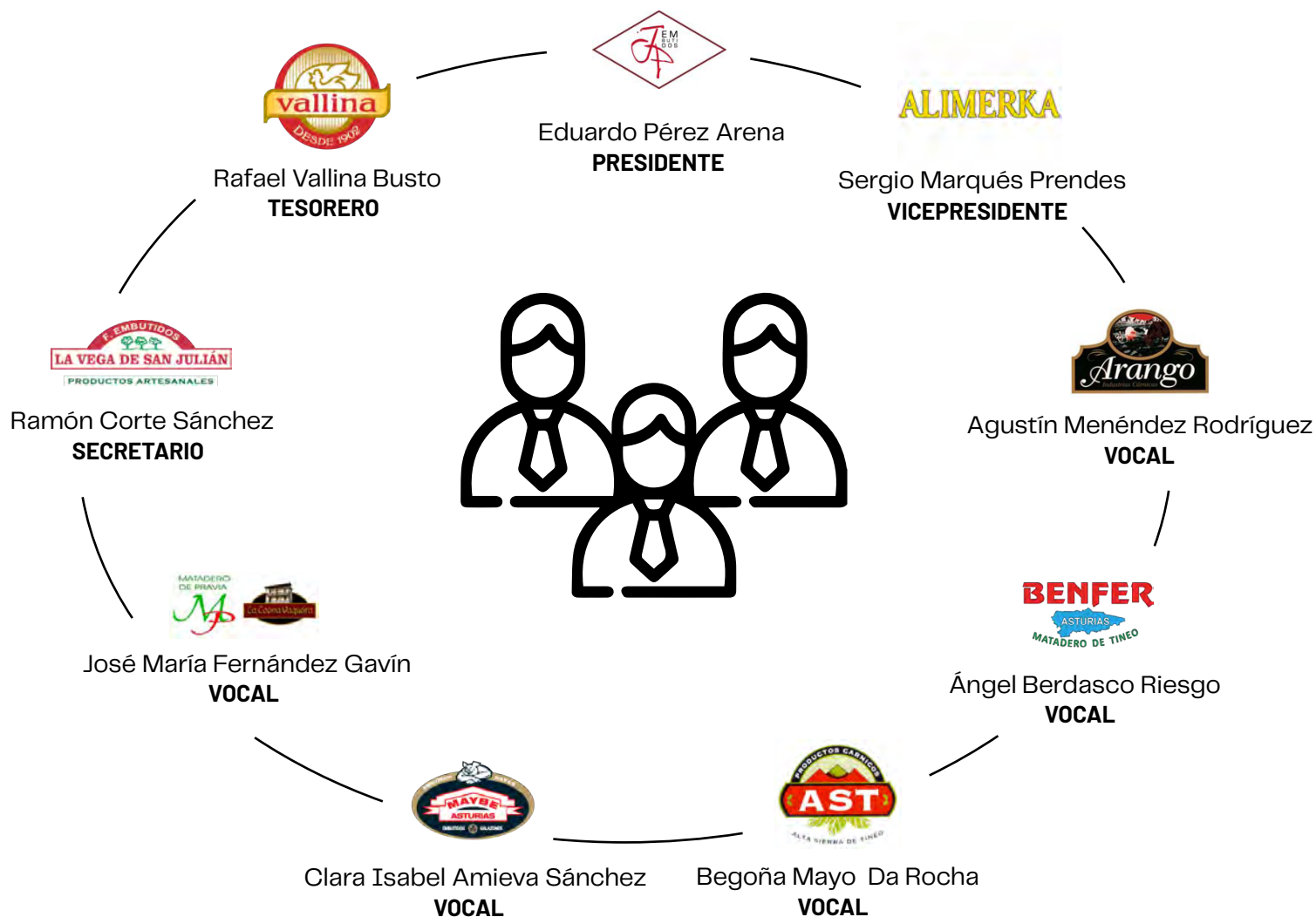
- Actividades de formación Certificada según la Norma ISO 9001:2015
- Centro Homologado por el SEPEPA para impartir Certificados de Profesionalidad
- Pertenencia al Registro Estatal de Formación para impartir formación no incluida en el catálogo de especialidades.
- Agencia de Colocación Autorizada, por el Servicio Público de Empleo



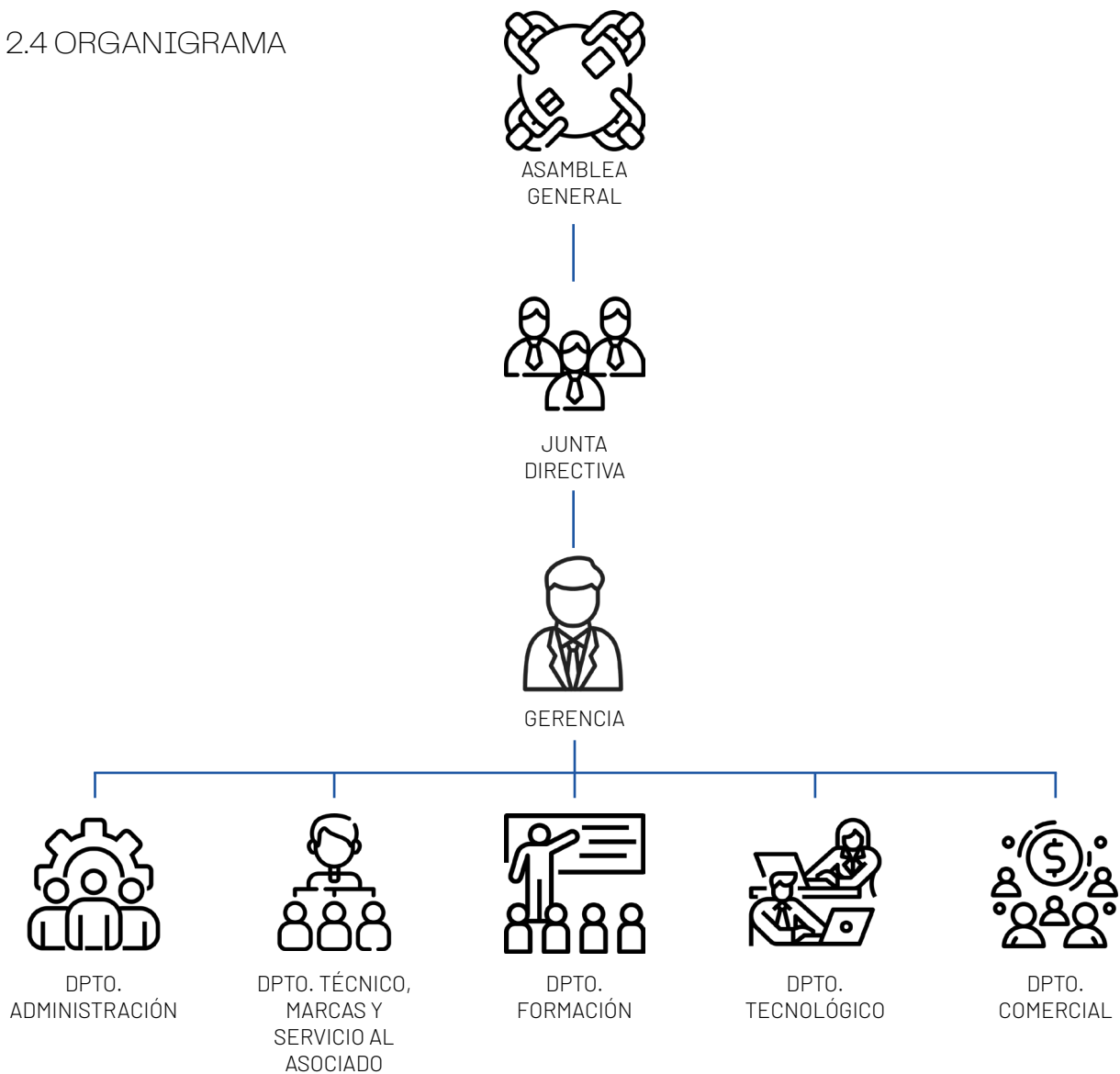
ASESORAMIENTO TÉCNICO

Estamos homologados por la Consejería de Medio Rural y Cohesión Territorial como organismo de control para la realización de auditorías de distintos pliegos de condiciones de la Marca de Garantía de Alimentos del Paraíso Natural.

2.3 JUNTA DIRECTIVA



2.4 ORGANIGRAMA



2.5 ASOCIADOS 2023

1



AGROALIMENTARIA JUDITH S.L.
Preparación de platos precocinados y preparados.

2



AGROP. CERECEDA, GRANJA LOS PERUCOS, S.L.
Matadero y almacén de despiece.

3



ALIMENTACIÓN CADARMA, S.L.
Elaboración de productos cárnicos para mascotas

4



ALIMERKA, S.A.
Mayorista, minorista de alimentación

5



AMADOR GARCÍA SUAREZ
Mataderos y salas de despiece.

6



ARANGO E HIJOS, S.L.
Sala de despiece y fábrica de embutidos

7



B.P. LA CARMINA, S.L.
Elaboración de productos cárnicos tradicionales

8



BERDASCO E HIJOS S.L.
Matadero frigorífico, sala de despiece y fabricación de embutidos y salazones

9



CARNES FANJUL, C.B.
Sala de despiece, comercialización de carne de cordero.

10



IVÁN SUÁREZ LOSADA
Elaboración de embutidos

11



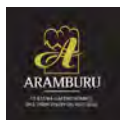
CÁRNICAS AMORES, S.L.
Comercio al por mayor de carnes y derivados cárnicos

12



CÁRNICAS CAMPOMANES
Elaboración de productos cárnicos

13



CÁRNICAS DEL ORIENTE DE ASTURIAS, S.L.

Sala de despiece, platos precocinados de carnes, comercialización de productos cárnicos.

14



CÁRNICAS HICOR, S.L.

Comercio al por mayor de carne de ternera asturiana y potro lechal.

15



CARNICAS LA PILARICA, S.A.

Sala de despiece y fábrica de embutidos.

16



CÁRNICAS LOBATO, S.L.

Almacenes de comercialización de productos cárnicos.

17



CÁRNICAS LÓPEZ Y OTERO, S.L.

Elaboración de productos cárnicos.

18



CÁRNICOS MARCE, C.B.

Sala de despiece y fábrica de embutidos.

19



CARNICERÍA ARMANDO, C.B.

Fabricación de embutidos.

20



CATERING MALENA, S.L.

Empresa de platos cocinados de carnes y pescado.

21



CEYAPEL

Mayorista de ajo y cebolla pelada.

22



CONSERVAS TELVA

Elaboración artesanal de conservas.

23



QUESOS DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS, S.L.

Mataderos, salas de despiece, y almacenes de comercialización.

24



CUFRES 2015, S.L.

Mataderos y salas de despiece.

25



EMBUTIDOS FRANCISCO MARTÍNEZ

Producción y comercialización de todo tipo de chorizo asturiano.

26



EL HÓRREO EMBUTIDOS SALUDABLES, S.L.

Fabricación de embutidos.

27



EMBUTIDOS ALTO DEL ACEBO

Fábrica de productos frescos y congelados, de embutidos y salazones, de conservas.

28



EMBUTIDOS BELMONTE, C.B.

Fábrica de productos, embutidos y salazones.

29



**EMBUTIDOS CARREÑO
GONZÁLEZ, S.L.**
Fabricación de embutidos.

30



EMBUTIDOS CUELLO, S.L.
Fabricación de embutidos.

31



EMBUTIDOS EL REMEDIU, S.L.
Fabricación de embutidos artesanos.

32



EMBUTIDOS GARCÍA GÓMEZ, S.L.
Matadero, sala de despiece y fábrica de embutidos y salazones.

33



JESÚS PÉREZ MAYOR, S.L.
Elaboración de embutidos artesanos de cerdo y de caza.

34



EMBUTIDOS JUNTAMAR, S.L.
Fabricación de embutidos.

35



**EMBUTIDOS LA COLEGIATA
INDALECIO GARCÍA LLAMEDO**
Fábrica de embutidos frescos, salazones y conservas

36

**EMBUTIDOS
LA QUINTANA**

EMBUTIDOS LA QUINTANA S.L.
Fabricación de embutidos.

37



EMBUTIDOS LA UNIÓN, S.L.
Fabricación de embutidos.

38



**EMBUTIDOS LA VEGA DE
SAN JULIÁN, S.L.**
Fabricación de embutidos.

39



EMBUTIDOS LAVIANA
Fabricación de embutidos.

40



EMBUTIDOS MAYBE, S.A
Fábrica de embutidos y despiece.

41



**EMBUTIDOS MONASTERIO DE
OBONA, S.L.**
Elaboración de embutido típico asturiano y salazones.

42



NAVEDA TRADICIÓN, S.L.
Fábrica de embutidos.

43



**EMBUTIDOS SIERRA DEL
ARAMO S.L.**
Fábrica de productos, embutidos y salazones.

44



EMBUTIDOS VALLINA, S.A
Elaboración de embutidos y platos preparados

45



EMBUTIDOS VILLAVERDE, S.L.

Elaboración de embutidos, salazones, jamones y adobados.

46



EXCLUSIVAS DIGOSA, S.L

Comercio al por mayor de carnes, productos y derivados cárnicos elaborados, huevos, aves y caza.

47



FCO. JAVIER MONTES ALVAREZ EMBUTIDOS EL PEDREGAL

Elaboración y comercialización de productos cárnicos.

48



FRIOCARNE ASTURIAS, S.L.U.

Elaboración de embutidos, productos cárnicos cocidos y platos preparados.

49

**ANDRÉS VEGA
ÁLVAREZ**

**GANADERIA ANDRES VEGA
ALVAREZ**

Servicios agrícolas y ganaderos.

50



**GANADERÍA PROPIA ASTURIANA
CASA RAMÓN S.L.**

EMBUTIDOS ALTO DEL ACEBO
Fábrica de productos frescos y congelados, de embutidos y salazones, de conservas y productos tratados por calor.

51



GARCÍA NUÑO EL CHICO, S.L

Almacén frigorífico, fabricación de embutidos y elaborados frescos.

52



PEPE EL BUENO, S.L

Empresa de platos cocinados de carnes.

53



**HIJOS DE ESPERANZA
VALLINA, S.L**

Elaboración de productos cárnicos.

54



HIJOS DE LUIS RODRÍGUEZ, S.A.
Mayorista, minorista de alimentación

55



JAMONES EL CASTILLO, S.A

Elaboración de jamón.

56



**LUIS MIGUEL MINGUEZ GAVILANES
CÁRNICAS MINGUEZ**

Comercialización y distribución de cordero y lechazo.

57



MACELO DE ASTURIAS
Mataderos y salas de despiece.

58



MARISCOS OVIÑANA
Empresa de platos precocinados de carnes y pescados.

59



**EMBUTIDOS TARAMUNDI, S.L
-MATADERO DE PRAVIA**
Sacrificio y despiece de canales.

60



MONTES EMBUTIDOS, C.B.
Elaboración de productos cárnicos.

61



NESTLÉ ESPAÑA, S.A
Preparación de platos
preparados esterilizados.

62



NICOLAE MARIUS NOVAC
Fabricación de productos frescos,
congelados, de embutidos y
salazones

63



O. VILLA, S.L
Preparación de platos
preparados esterilizados.

64



**PLATAFORMA CÁRNICA DEL
NORTE, S.L.U.**
Mataderos y salas de despiece.

65



PREPARADOS CLAVERO, C.B.
Preparados de productos y salsas.

66



**PRODUCTOS AGROALIMEN-
TARIOS GANCEDO, S.L.**
Fabricación de embutidos.

67



PRODUCTOS ÁLVAREZ, S.A
Elaboración de productos cárnicos y
salazones.

68



**PRODUCTOS CÁRNICOS EL
CUCO, S.A.**
Elaboración de embutidos.

69



**PRODUCTOS CÁRNICOS
FLOVAR, S.L**
Venta y distribución al por
mayor de productos cárnicos.

70



**PRODUCTOS CÁRNICOS
MUTTIMAX, S.L**
Elaboración de productos cárnicos
y salazones.

71



**PRODUCTOS CÁRNICOS
VILLANUEVA, S.L.**
Elaboración de productos cárnicos.

72



PRODUCTOS NOREÑENSES, S.L.
Elaboración de platos preparados.

73



**PROTEÍNAS Y GRASAS DEL
PRINCIPADO, S.A.**
Recogida de subproductos cárnicos.

74



**REPRESENTACIÓN DE AVES
Y GANADOS, S.L.**
Mataderos y salas de despiece.

75



REPRESENTACIONES TASA, S.L.
Comercio al por mayor de carnes.

76



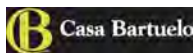
SALAZONES JUSTO CANGA
Elaboración y comercialización de
salazones.

77



SANTULAYA SOC. COOP.
Elaboración de productos
cárnicos y platos preparados.

78



SAT CASA BARTUELO
Almacenes de comercialización de
productos cárnicos perecederos.

79



SERINCAR 92, S.L.
Mataderos y salas de despiece.

80



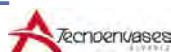
**SOC. COOP. ALTA SIERRA
DE TINEO**
Fábrica de productos, como embutidos
y productos salados.

81



**SOCIEDAD DE EXPLOTACIÓN
MATADERO DE GIJÓN, S.L.**
Comercio al por mayor de carnes.

82



TECNOENVASES ÁLVAREZ, S.L.
Comercialización de productos
de envase al vacío

83



TRABADINA, S.L.
Mataderos y salas de despiece,
almacén frigorífico, intermediarios en
la compra y venta de carnes frescas y
congeladas

84



TURALLER, S.L.
Fabricación de productos
cárnicos de toda clase.

85



**VALLE, BALLINA Y
FERNÁNDEZ, S.A.**
Fabricación de embutidos,
salazones y platos cocinados.

86



VEGO SUPERMERCADOS, S.A.U.
Mataderos y salas de despiece.

87



VITORIASTUR, S.L.U.
Matadero y sala de despiece,
almacén frigorífico de carne

88



**VIUDA DE INOCENCIO
FERNÁNDEZ, S.A.**
Elaboración e importación de
tripas y maquinaria.

89



XATA ROJA, S.L.
Mayorista de carne y vacuno.

90



YATECOMERÉ S.L.
Elaboración de platos precocinados.

2.6 ORGANISMOS DE REPRESENTACIÓN ANTE LA ADMINISTRACIÓN

COORDINADORES DE LA MESA AGROALIMENTARIA DE FADE.

Consensuamos posturas de interés para todos los subsectores dentro del agroalimentario y buscamos posturas comunes en negociaciones con la administración en materia de legislación, formación, innovación, comercialización y promoción.

MIEMBROS DE LA MESA DE INNOVACIÓN DE FADE.

Esta mesa trabaja para acercar posturas de interés para todos los sectores industriales de Asturias, defendiendo en este caso ASINCAR, los intereses del sector agroalimentario en materia de innovación.

MIEMBROS DE LA MESA DE FORMACIÓN DE FADE.

Desarrollamos diferentes iniciativas para que la formación sea un pilar fundamental del sector agroalimentario.

MIEMBRO DE LA JUNTA DIRECTIVA DE LA FENAEIC.

La FENAEIC (Federación Nacional de Clústers Española) tiene por objetivos:

- Promover la colaboración entre federaciones, clústers y sus socios.
- Impulsar a la excelencia de nuestros clústers.
- Apoyar la internacionalización de los proyectos e iniciativas de los clústers y de las empresas.
- Apoyar la financiación de los proyectos innovadores de nuestros socios, como garantes de calidad de los mismos

- Extender el reconocimiento de los clústers como Agentes de Innovación.

- Posicionarse como un referente en materia de clústers a nivel nacional.

- Actuar como interlocutor ante las administraciones públicas nacionales e internacionales.

MIEMBROS DE LA JUNTA DIRECTIVA DEL CLUB DE CALIDAD.

El Club Asturiano de Calidad tiene como objetivo principal sensibilizar, formar y promover el cambio en las organizaciones asturianas para la mejora de la gestión (calidad, medio ambiente, responsabilidad social, prevención de riesgos, excelencia, etc.), promoviendo el intercambio de buenas prácticas y la cooperación. Con más de 250 socios de todos los tamaños y sectores (grandes empresas, pymes, administraciones públicas, centros tecnológicos, fundaciones, etc.), el Club centra su propuesta de valor en 4 ejes:

- Ofrecer actividades que permitan aprender y mejorar la gestión.
- Fomentar el intercambio de experiencias y conocimientos entre organizaciones, directivos y profesionales.
- Mejorar la visibilidad de la buena gestión empresarial.
- Reducir costes mediante iniciativas colaborativas y diseñando propuestas entre sus socios.



REPRESENTANTES DEL SECTOR AGROALIMENTARIO EN LA MESA DE GLOBALIZACIÓN DE FADE

Desde esta mesa se trabaja para consensuar posturas de interés hacia todos los sectores industriales de Asturias, defendiendo en este caso los intereses del sector agroalimentario en materia de exportación.

MIEMBRO DE INNOVASTURIAS (CLUB ASTURIANO DE INNOVACIÓN)

Innovasturias es una asociación de empresas e instituciones asturianas que buscan la mejora de su competitividad y la calidad de sus servicios mediante el impulso de la cultura innovadora y la colaboración y búsquedas de sinergias en el ámbito internacional.

MIEMBRO DE LA JUNTA DIRECTIVA DE PTF4LS (PLATAFORMA TECNOLÓGICA FOOD FOR LIFE - SPAIN)

Es un espacio que pretende dinamizar la investigación, el desarrollo y la innovación (I+D+i) en la industria de la alimentación y bebidas por medio de la divulgación del conocimiento y de las oportunidades existentes. Para ello, la PTF4LS facilita la colaboración entre empresas, centros tecnológicos y de investigación, Administración y financiadores con el propósito de generar proyectos que permitan a la industria agroalimentaria situarse a la vanguardia de la innovación aplicada en los productos y procesos. Además, pretende que estos proyectos se realicen de acuerdo con las necesidades de sector y no sólo a las de centros de investigación.



MIEMBRO DE LA JUNTA DIRECTIVA DE CECAP (CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE EMPRESAS DE FORMACIÓN)

CECAP es la organización empresarial representativa en España del Sector de la Formación. Entre sus principales cometidos figura el de potenciar y coordinar la actividad de sus miembros para la mejor defensa de sus intereses, así como velar por la calidad de la oferta educativa de los centros de formación del país.

- Promover la formación profesional y cultural de los Centros asociados.
- Desarrollar cauces de colaboración y ayuda mutua.
- Participar en las actividades de la vida ciudadana, económica y social.
- Ostentar la representación del colectivo ante organismos públicos y privados.
- Negociar y suscribir convenios en cualquier ámbito que afecte a la formación.
- Fomentar vínculos de cooperación entre las Asociaciones.
- Promover el avance y capacitación empresarial de sus miembros.
- Asesorar y orientar al colectivo en asuntos que conduzcan a un mejor desarrollo.
- Respetar y fomentar la plena autonomía e independencia de los Centros.

03 EQUIPO ASINCAR

Aarón Pita Méndez

Técnico de Laboratorio Físicoquímico

Ana Carracedo Carrasco

Directora del Departamento de Administración

Andrea Rodil Martínez

Técnica de Laboratorio de Microbiología

Armando Menendez Estrada

Técnico de Gestión de Proyectos

Azucena Pinta María

Técnica de Administración y Formación

Bárbara Álvarez Miguélez

Técnica de Laboratorio Físicoquímico

Bruno de Lucas Herrero

Técnico de Desarrollo de Producto

Clara Martínez Arduengo

Técnica de Consultoría

Covadonga García Arboleya

Técnica Comercial

Estefanía Nava González

Técnica de Laboratorio de Microbiología

Ignacio Sánchez Martínez

Técnico de Laboratorio Físicoquímico

Ismael Romero Llera

Técnico de Consultoría y Marcas de Garantía

Jesús Menéndez Martínez

Técnico de Desarrollo de Producto

Jose Luis Flores Gilly

Técnico de Tesorería y Finanzas



Juan Díaz García
Gerente

Lorena García López
Técnica de Contabilidad

Marta Mier Saiz
Técnica de Consultoría y Marcas de Garantía

Marta Sampayo Iglesias
Técnica de Laboratorio de Microbiología

Martín Hervello Costas
Técnico de Proyectos I+D+i y Sistemas On-line para el Control de la Calidad y Seguridad Alimentaria

Mayte Villastrigo Unibaso
Directora del Departamento Técnico, Marcas de Garantía y Servicio al Asociado

Mónica Iglesias González
Técnica de Contabilidad

Natalia Prado Marrón
Coordinadora de Microbiología y Biotecnología

Natalia Fidalgo Used
Coordinadora de análisis fisicoquímico, calidad y análisis sensorial

Noemí Quintanal Mera
Técnica de Proyectos I+D+i y Sistemas On-line para el Control de la Calidad y Seguridad Alimentaria

Nuria Martínez González
Coordinadora de Formación

Paula Rodríguez Arias
Técnica de Laboratorio de Microbiología

Pelayo González González
Director de Laboratorio y Coordinador de Proyectos de Transformación Digital

Roberto Morán Ramallal
Coordinador de Gestión de Proyectos

Romina Fernández Sierra
Técnica del Laboratorio Físicoquímico y Análisis Sensorial

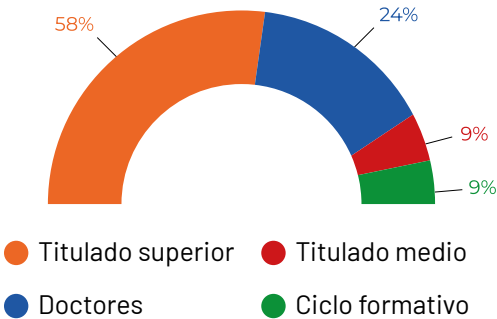
Sergio Serrano Merediz
Técnico de Desarrollo de Producto

Tatiana Fidalgo Cuesta
Técnica de Consultoría y Marcas de garantía

Tatiana Vázquez Pérez
Técnica de Consultoría y Marcas de garantía

Teresa Álvarez San Lázaro
Técnica de Consultoría y Marcas de garantía

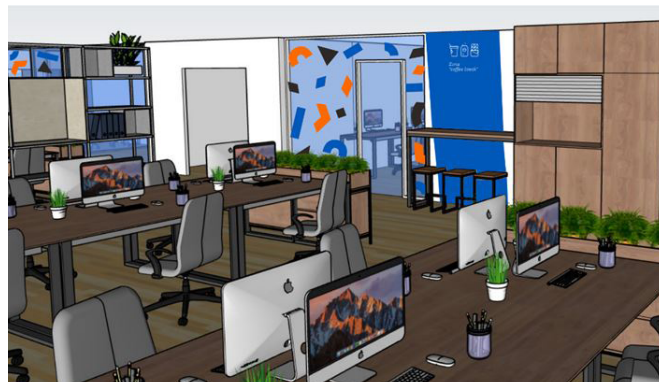
	Hombres		Mujeres		Total	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Doctores	5	15%	3	9%	8	24%
Titulado Superior	4	12%	15	45%	19	58%
Titulado medio	1	3%	2	6%	3	9%
Formación profesional	2	6%	1	3%	1	9%
TOTAL	12	36%	21	64%	33	100%
Edad media	40,33		37,95		39	



04 RECURSOS MATERIALES

RENOVACIÓN DE OFICINAS

Tras el traslado del laboratorio en 2022, se ha desarrollado a lo largo del año la modificación de la infraestructura de oficinas de ASINCAR. Para poder desarrollar la actividad profesional mejorando las condiciones de confort y operabilidad.



FOTÓMETRO PARA MICROPLACAS MULTISKAN

Multiskan es un lector de microplacas espectrofotómetro de absorbancia compacto que nos permite la realización de múltiples ensayos gracias a su amplio intervalo de longitud de onda de 340-850 nm. Entre las aplicaciones que podemos desarrollar con este equipo se encuentran: inmunoensayos ELISA, cuantificación de proteínas, endotoxinas, ensayos de citotoxicidad y proliferación, ensayos enzimáticos y curvas de crecimiento.



COLORÍMETRO KONICA-MINOLTA CM-23D

El CM-23d es un espectrofotómetro portátil de tipo esfera con alineación horizontal, que resulta muy conveniente para medir el color de muestras planas o de gran tamaño que lo hace muy útil para la medida en alimentos.

MICROSCOPIO HONEY.AI

Honey.AI es un producto integral que se compone de un microscopio automatizado y de un módulo de inteligencia artificial en la nube que procesa todos los miles de imágenes recibidas en cada análisis. Su IA se ha entrenado con su gran base de datos, que incluye miles de imágenes de cientos de mieles de Europa. Honey.AI ha sido diseñado para permitir realizar varias funcionalidades con un mismo equipo. Permite: análisis polínico, tasa de cristalización (% de cristales de azúcar, tamaño medio, y número total), microbiología (recuento de levaduras), medida de color Pfund y medida de conductividad (con sonda externa incorporada).



CABINA DE GASES

Equipamiento básico en el laboratorio fisicoquímico que permite realizar con seguridad los diferentes ensayos encaminados a la determinación de macronutrientes en alimentos.



MYCHEF ENVASADORA AL VACÍO iSENSOR

Envasadora al vacío 100 % automática con bluetooth integrado. Dispone de tecnología de sensor que ofrece un envasado automático que detecta el tamaño y tipo de alimentos a través de sensores para luego envasarlo perfectamente, para todo tipo de alimentos y líquidos. Con posición de la barra de sellado vertical o doble vertical. Incorpora la Patente iSeal, para regular el tiempo y la temperatura de sellado de cada ciclo, y permite su manejo a través de su aplicación instalada en el móvil





ESPECTOFOTÓMETROS PORTÁTILES

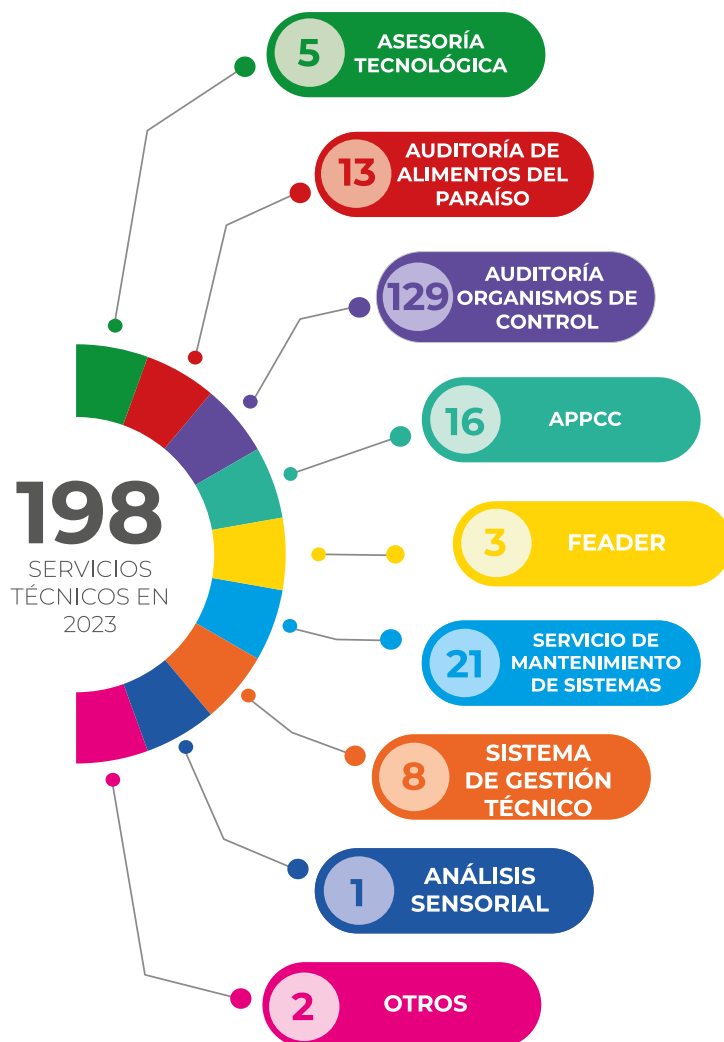
Consisten en dos espectrofotómetros portátiles: el NIR-S-G1, un espectrofotómetro de reflexión ideal para el análisis de matrices sólidas (arriba), y el NIR-S-T2, un espectrofotómetro de transmisión utilizado para el análisis de productos líquidos o viscosos (abajo). Estos espectrofotómetros compactos están diseñados para aplicaciones de análisis en una amplia variedad de sectores, incluido el sector agroalimentario. Su estructura ergonómica y portátil facilita su uso en diversos entornos, permitiendo una medición precisa de la composición de los alimentos a través de la tecnología de espectroscopia de infrarrojo cercano (NIR). El dispositivo es ideal para mejorar la eficiencia en los flujos de trabajo de análisis de calidad y control en la industria alimentaria.

DUCHETAS PARA LA PLANTA

Estos grifos ducha están contruidos con materiales resistentes a la corrosión, como el acero inoxidable de alta calidad. Además, tienen un diseño ergonómico que facilita su uso y minimiza la fatiga en las manos y brazos del usuario. Estos grifos de ducha están equipados con una boquilla de ducha de alta presión que permite una limpieza eficaz y rápida de los productos.



05 SERVICIOS DE VALOR AÑADIDO



5.1. ACTIVIDADES DE ASISTENCIA TÉCNICA

- Representación ante la administración sanitaria.
- Soporte técnico para el inicio de una actividad alimentaria, puesta a punto de líneas de producción, etc.
- Elaboración de estudios justificativos para Denominación de Calidad: IGP, DOP, Marcas Colectivas y Marcas de Garantía.
- Trámites y requisitos de exportación a terceros países.
- Asistencia en la gestión integral de registros de empresas (Registro Sanitario).
- Análisis sensorial para el control de calidad, evaluación del mercado y optimización de productos.
- Asistencia técnico-legislativa.
- Asesoramiento, desarrollo y control de marcas de calidad diferenciada (IGP, DOP, ETG), marcas de garantía (Alimentos del Paraíso) y marcas colectivas.

5.2. SEGURIDAD ALIMENTARIA Y AUDITORÍAS

- Implantación de sistemas de gestión de seguridad alimentaria según Norma UNEEN-ISO 22000: 2018, FSSC 22.000.
- Implantación de los protocolos BRC e IFS.

- Evaluación y seguimiento de sistemas de trazabilidad en industrias alimentarias.
- Diseño e implantación de sistemas de autocontrol basado en metodología APPCC.
- Aspectos sanitarios, trazabilidad, etiquetado.
- Asesoramiento en diseño operativo e higiénico de instalaciones agroalimentarias: supervisión de planos, maquinaria, flujos de proceso, dimensionado, etc.
- Asistencia técnica para exportación: sistema auditado de autocontroles específicos: (SAE), requisitos FDA para EEUU.
- Auditorías a proveedores o tercera parte y peritajes.

5.3. FORMACIÓN Y TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA

Formación desempleados

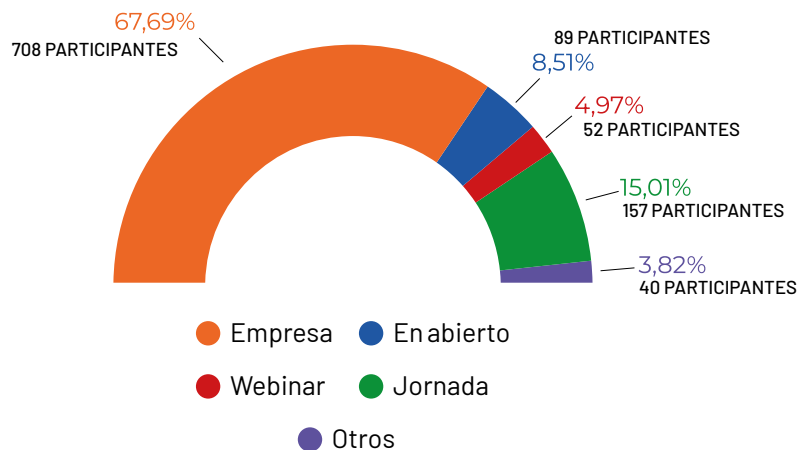
Se imparte formación para desempleados en colaboración con varias entidades: SEPEPA, ASATA, MÉDICOS DEL MUNDO.



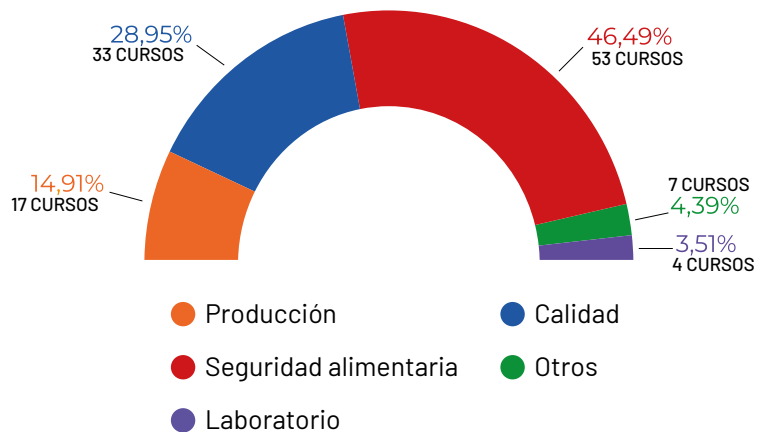
Formación empleados:



DISTRIBUCIÓN DE PARTICIPANTES POR TIPO DE CURSO



DISTRIBUCIÓN DE CURSOS POR TEMÁTICA



DISTRIBUCIÓN DE FORMACIÓN POR SECTORES



5.4. AGENCIA DE COLOCACIÓN AUTORIZADA POR EL SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO DE ASTURIAS

La Agencia de Colocación ha desempeñado un papel crucial en la promoción de la empleabilidad y el desarrollo profesional en el sector agroalimentario, y más en concreto del sector cárnico. Durante el último año, hemos reforzado nuestros esfuerzos para conectar al tejido empresarial de nuestra región con los perfiles profesionales más adecuados.

NUESTRO TRABAJO

- Asesoramiento a Empresas: Colaboramos con empresas del sector para entender sus necesidades específicas y proporcionar soluciones efectivas de contratación.
- Satisfacer las Necesidades del Sector: Asegurar que las

empresas del sector agroalimentario cuenten con personal cualificado y capacitado

- Satisfacción Empresarial: Las empresas con las que hemos colaborado reportan una alta satisfacción con los candidatos proporcionados, destacando su preparación y adecuación a los puestos de trabajo.

NUESTROS OBJETIVOS

- Ampliar Nuestro Alcance: Llegar a una mayor cantidad de demandantes de empleo y ofrecerles recursos valiosos para su desarrollo profesional.
- Mejorar la Calidad de la Formación: Diseñar programas formativos alineados con las necesidades actuales del mercado laboral y las expectativas de las empresas del sector.

DATOS ANUALES 2023

TOTAL PERSONAS	Nº de personas atendidas(pueden haberse registrado en meses anteriores)	155
TOTAL OFERTAS CUBIERTAS	Nº de ofertas cubiertas por personas atendidas	6
TOTAL PUESTOS	Nº de puestos de trabajo captados	15
TOTAL PERSONAS PERCEPTORES	Nº de personas atendidas con prestación por desempleo	149
TOTAL OFERTAS	Nº de ofertas captadas	29
TOTAL OFERTAS ENVIADAS	Nº de personas enviadas a ofertas	145
TOTAL PUESTOS CUBIERTOS	Nº de puestos de trabajo cubiertos	4
TOTAL CONTRATOS	Nº de contratos suscritos por personas atendidas	27
TOTAL CONTRATOS INDEFINIDOS	Nº de contratos de trabajo indefinidos por personas atendidas	2
TOTAL PERSONAS COLOCADAS	Nº total de personas colocadas	6



5.5 PROGRAMA DE ORIENTACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO Y ASISTENCIA PARA EL AUTOEMPLEO EN COLABORACIÓN CON EL SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO DE ASTURIAS

A lo largo del último año, hemos consolidado el compromiso de ASINCAR con el empleo a través del Programa OPEAS. Un proyecto integral que ha sido clave para proporcionar orientación profesional. Éste, consiste en llevar a cabo actuaciones en función de las necesidades y las características de los participantes, que son complementadas con acciones formativas de corta duración (píldoras formativas), dirigidas a mejorar las condiciones de empleabilidad de los demandantes de empleo inscritos en las Oficinas del Servicio Público de Empleo del Principado de Asturias.

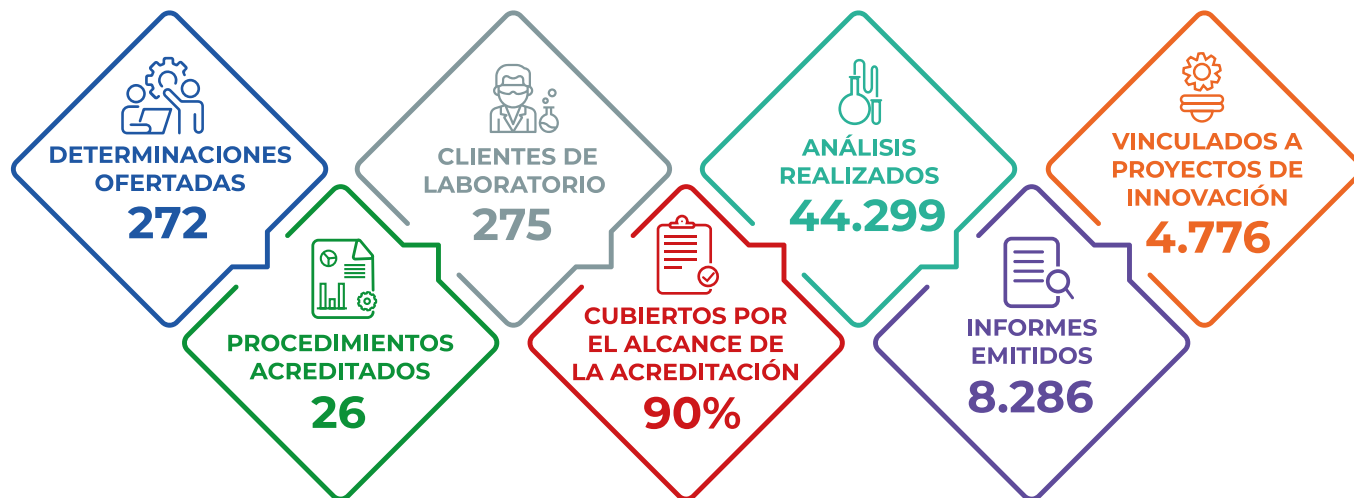
El Programa OPEAS se ha integrado perfectamente con nuestra actividad en la Agencia de Colocación, donde ofrecemos servicios de orientación. Esta sinergia ha permitido:

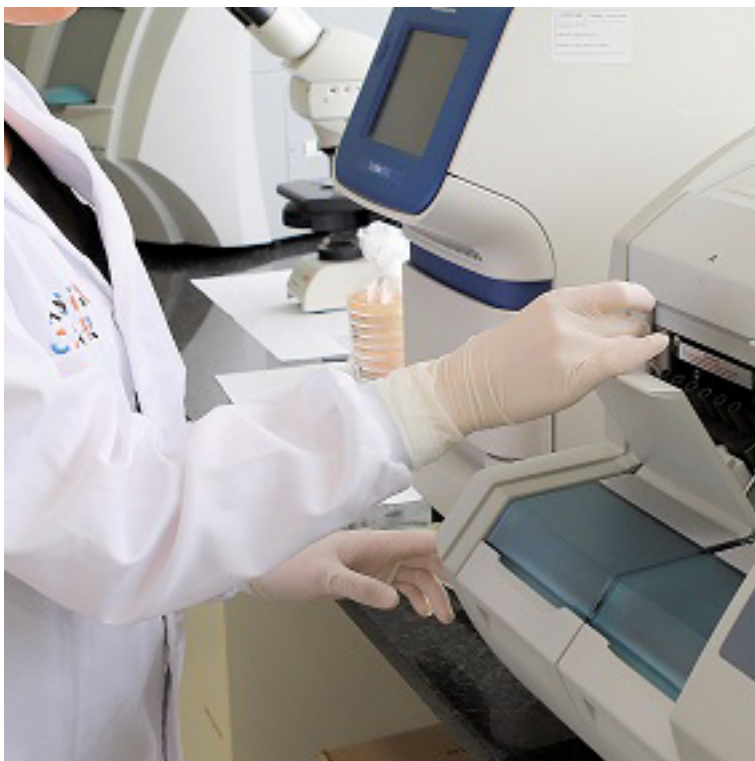
- **Mejora Continua:** Utilizar la retroalimentación y las lecciones aprendidas en el Programa OPEAS para mejorar nuestros servicios de colocación y formación.
- **Ampliación de Alcance:** Llegar a un mayor número de beneficiarios, aprovechando los recursos y la infraestructura existentes.
- **Coherencia en la Formación:** Asegurar que las píldoras formativas y otras actividades educativas estén alineadas con las necesidades del mercado laboral y las expectativas de los empleadores.

5.6. LABORATORIO AGROALIMENTARIO

El laboratorio de ASINCAR está acreditado por ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) según criterios de la norma UNE EN ISO 17025 con el número de acreditación (Nº834/LE1775) para diferentes análisis microbiológicos y fisicoquímicos en alimentos y aguas de consumo. Además del reconocimiento técnico que ello supone, al ser ENAC firmante del Acuerdo Multilateral de la EA (European

Co-operation for Accreditation) estamos reconocidos como laboratorio con garantía internacional y autorizados por la Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios (ILAC) para la emisión de los informes de análisis realizados por el centro. Junto con el alcance de su acreditación para incluir algunos parámetros de la calidad de la miel.





ÁREA MICROBIOLÓGICA

i. CHALLENGE TEST

ASINCAR es el primer laboratorio en España acreditado por ENAC para el estudio de Challenge Test de *Listeria monocytogenes* en procesos productivos y el segundo para su estudio en la vida útil de productos cárnicos y lácteos.

Los Challenge Test o ensayos de desafío proporcionan información sobre el comportamiento y/o supervivencia de microorganismos patógenos en alimentos, bajo unas condiciones de almacenamiento dadas. La metodología del Challenge Test es una de las más reconocidas para el control de los sistemas de gestión de seguridad alimentaria (APPC, IFS, BRC).

Este tipo de estudios son apropiados para validar la vida útil de un alimento, asegurar si el producto soporta el crecimiento de los microorganismos inoculados o el ajuste de formulaciones. ASINCAR dispone de una planta piloto para realizar este tipo de estudios a escala preindustrial.

ii. CONTROL MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS

En el laboratorio combinamos diferentes técnicas analíticas para detectar y cuantificar microorganismos que puedan comprometer la seguridad y la calidad higiénico-sanitaria de los alimentos. Investigamos la presencia de patógenos alimentarios como *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*, *E. Coli* O157 y *Campylobacter* sp. entre otros. Realizamos análisis cuantitativos precisos de la carga microbiana de alimentos en relación con microorganismos patógenos, indicadores, alterantes e incluso microorganismos con interés biotecnológico.

iii. CONTROL DE HIGIENE Y DESINFECCIÓN

La correcta higiene y desinfección de las instalaciones, maquinaria y utensilios utilizados en las plantas de producción de alimentos son fundamentales para garantizar la seguridad microbiológica y la calidad de los productos que llegan al mercado. En el laboratorio de ASINCAR determinamos la con-

taminación microbiana ambiental y de superficies, evaluando así la correcta implantación de los planes de limpieza y desinfección.

Los manipuladores de alimentos representan una fuente importante de contaminación de los alimentos.

iv. VIDA ÚTIL

La vida útil de un alimento es el periodo de tiempo durante el cual se mantiene en condiciones óptimas para su consumo desde el punto de vista de seguridad y calidad alimentarias.

Los operadores alimentarios tienen la obligación de indicar en el etiquetado según el Reglamento (UE) 1169/2011 la fecha de caducidad o consumo preferente. Entre los servicios de ASINCAR se incluye la determinación de la vida útil, diseñando el estudio más apropiado en cada caso y seleccionando las técnicas analíticas más adecuadas.

ÁREA FÍSICOQUÍMICA

v. ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS

Laboratorio acreditado por ENAC y autorizado por FACE para la verificación analítica en alimentos y materias primas para poder cumplir con la normativa europea (Reglamento CE 41/2009) y etiquetar con la leyenda “sin gluten” así como la comprobación de los niveles de gluten marcados por FACE.

vi. DETERMINACIÓN DE GLUTEN EN ALIMENTOS

La determinación de los principales parámetros nutricionales en los alimentos como son: grasa, proteínas, carbohidratos, valores energéticos, fibra, grasas saturadas, colesterol, azúcares minerales, cloruros, vitaminas, etc. permiten a nuestros clientes etiquetar sus productos según criterios del Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor e incorporar alegaciones nutricionales que proporcionen valor añadido a sus productos.

vii. CONTROL DE ADITIVOS Y CONTAMINANTES

La determinación de estos compuestos en alimentos, verificando el cumplimiento de especificaciones legales y ofreciendo un asesoramiento personalizado

acerca de las potenciales causas de las desviaciones y las posibles acciones correctoras si las hubiese es otro de los servicios que desde ASINCAR ofrecemos a nuestros clientes.

viii. DETERMINACIÓN DE ALÉRGENOS

La verificación del cumplimiento de los límites legales establecidos para los distintos alérgenos, así como el asesoramiento a nuestros clientes para el desarrollo e implantación de la documentación necesaria (APPCC, revisión, etiquetado, asesoramiento, etc.), permite a ASINCAR ofrecer un servicio integral a las empresas. La determinación de contaminantes y residuos en alimentos y superficies permite a las empresas cumplir con los más altos estándares de calidad agroalimentaria, cumpliendo con las exigencias de Normas internacionales como IFS, BRC, etc.

ix. VERIFICACIÓN DE SONDAS Y TERMÓMETROS

Comprobación de la eficacia de los tratamientos aplicados tanto en conservas como en platos preparados y la evaluación del correcto funcionamiento de los instrumentos de medición de temperatura de las empresas.

x. CONTROL DE POTABILIDAD

La evaluación de los cumplimientos de los requisitos legales tanto para agua de consumo humano como para piscinas.

UNIDAD DE TECNOLOGÍA NIRMICROBIOLOGÍA

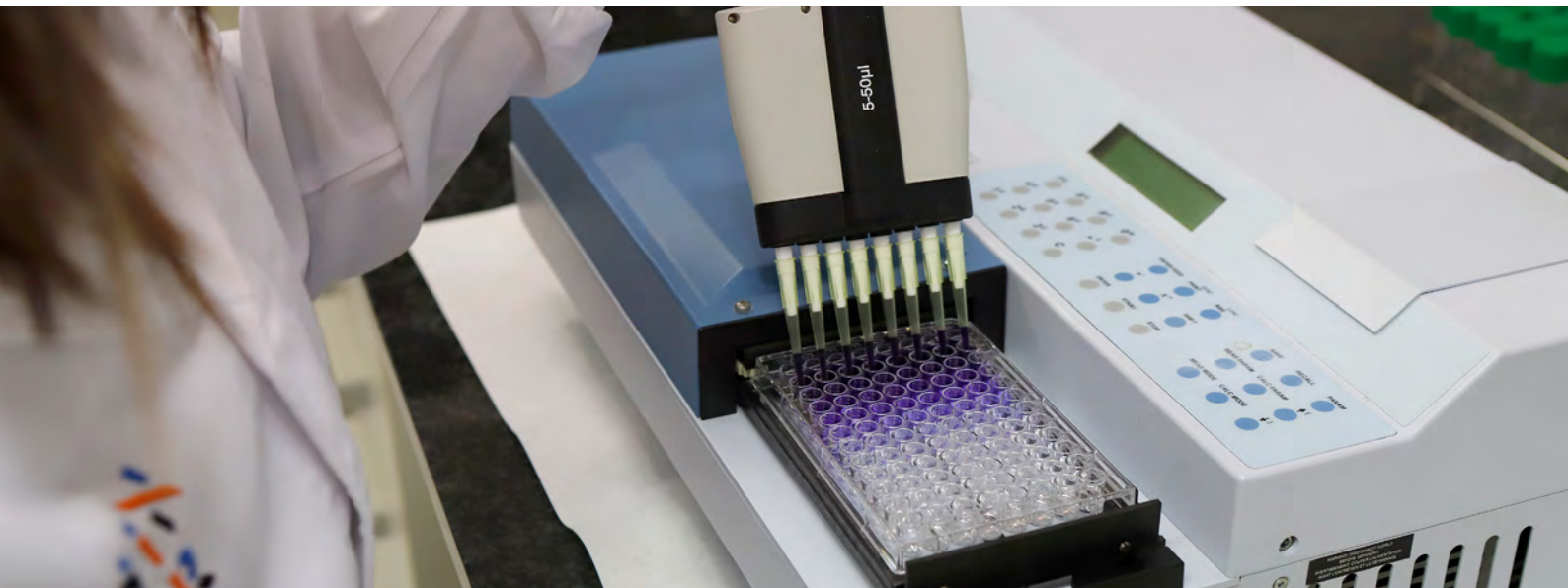
La tecnología NIR es una técnica de análisis no invasivo que proporciona resultados a tiempo real. La obtención de resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos (principalmente de macronutrientes), son normalmente prolongados en el tiempo. Con el fin de ofrecer una solución a esta limitación, ASINCAR ha desarrollado aplicaciones NIR para el control microbiológico y físico químico de alimentos constituyéndose como una solución rápida y fiable.

ÁREA DE EVALUACIÓN SENSORIAL

El análisis sensorial es una herramienta fiable basada en Normas UNE que permite mediante técnicas objetivas evaluar las preferencias de los consumidores, evaluar calidades y elaborar perfiles organolépticos de diferentes productos.

Dentro de este departamento se desarrollan entre otras las siguientes actividades:

- Control oficial calidad producto (IGP's, marcas de garantía, etc.).
- Informes periciales contando con jueces entrenados en la materia.
- Análisis sensorial producto: hedónica, perfil organoléptico, etc.
- Control de cierres y evaluación de envases.



5.7. I+D+I

LÍNEAS DE ACTUACIÓN

Desarrollo de nuevos productos y optimización de procesos:

- Mejora del perfil nutricional de los productos elaborados.
- Optimización de procesos térmicos.
- Alimentos saludables y funcionales.
- Desarrollo de nuevos productos adaptados a nuevos hábitos de consumo.
- Diseño de nuevos productos y escalado e implantación a nivel industrial.
- Optimización de parámetros en procesos térmicos tradicionales.
- Implementación de métodos de conservación combinados.
- Optimización del uso de sistemas de envasado.
- Nuevos materiales de envasado.
- Implementación de nuevas tecnologías no-térmicas (Altas presiones, biopasteurización, etc.)

Desarrollo de nuevos productos y optimización de procesos:

- Control de poblaciones bacterianas.
- Desarrollo de Challenge Test.
- Implementación de objetivos de seguridad alimentaria en procesos productivos.
- Identificación y evaluación de la capacidad tecnológica de cepas salvajes.
- Sistemas de biopasteurización.
- Incremento de la vida útil.
- Optimización de procesos productivos y fermentativos.
- Desarrollo y validación de métodos analíticos en microbiología de alimentos.

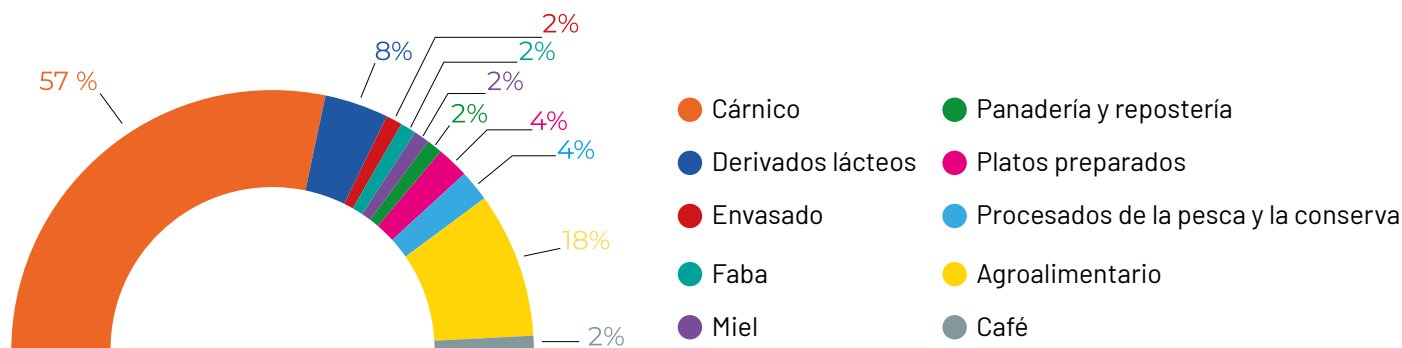
ECONOMÍA CIRCULAR

- Caracterización de subproductos y evaluación de sus potenciales usos.
- Obtención de ingredientes de alto valor añadido (funcionales y saludables) a partir de subproductos de la industria alimentaria.
- Validación de plásticos biodegradables para alimentos.
- Desarrollo de nuevos productos a partir de excedentes y destrios.
- Incorporación de ingredientes procedentes de subproductos en la cadena alimentaria.

TRANSFORMACIÓN DIGITAL

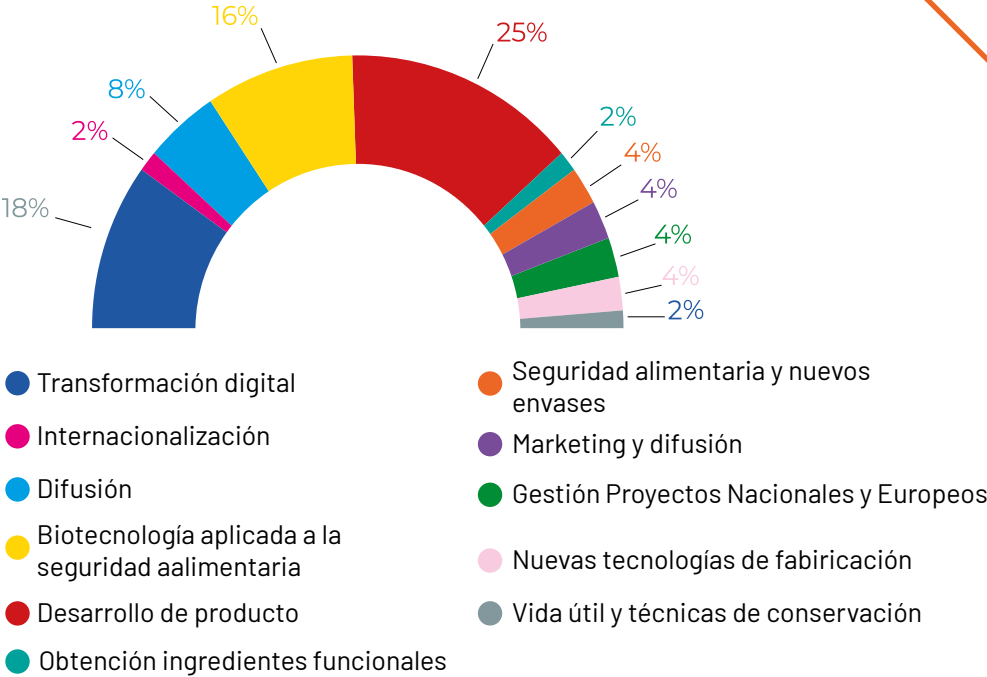
- Automatización de procesos de fabricación.
- Control en línea de parámetros de fabricación mediante sensores (actividad de agua, pH grado de maduración, control de patógenos, predicción de vida útil).
- Recogida, almacenamiento y análisis de datos para predecir características de calidad o de seguridad alimentaria.
- Automatización de procesos de ahumado.
- Control de mermas automatizado en la fabricación de embutidos.

DISTRIBUCIÓN DE PROYECTOS POR SECTOR





DISTRIBUCIÓN DE PROYECTOS POR TEMÁTICAS



06 MARCA DE GARANTÍA

En el año 2012, ASINCAR junto con 11 de las principales empresas productoras asturianas, inició un ambicioso proyecto para crear una Marca Colectiva de Morcilla, Chorizo y Compango Asturiano. Esta iniciativa surgió como respuesta a la creciente amenaza sobre la autenticidad de estos productos tradicionales, con el objetivo de proteger y promover su calidad y origen.

Desde sus inicios, la Marca Colectiva ha experimentado una notable evolución. A lo largo de los años, ha crecido y se ha consolidado, transformándose en una Marca de Garantía reconocida que actualmente agrupa a 23 empresas productoras. Esta evolución ha sido posible gracias al esfuerzo y la colaboración entre ASINCAR y las empresas del sector, quienes han trabajado conjuntamente para asegurar que los productos mantengan los estándares de calidad y autenticidad que los caracterizan.

ACCIONES Y LOGROS EN 2023:

CONTROLES DE CALIDAD Y AUDITORÍAS

Durante el año 2023, ASINCAR ha llevado a cabo un riguroso programa de controles de calidad y auditorías para garantizar que los productos certificados bajo la Marca de Garantía de Chorizo y Morcilla Asturianos cumplen con los requisitos establecidos. Estas acciones incluyen:

- Auditorías In Situ: Se realizaron un total de 24

auditorías para verificar el cumplimiento de los pliegos de condiciones específicos de la marca, asegurando que las prácticas de producción respeten las tradiciones y estándares de calidad.

- Análisis de Laboratorio: Se llevaron a cabo 172 análisis de laboratorio para verificar los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos de los productos, garantizando así su seguridad y calidad.

PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN

Para promover la Marca de Garantía de Chorizo y Morcilla Asturianos, ASINCAR ha participado en numerosos eventos y ferias a lo largo del año. Entre los eventos más destacados se incluyen:

- Feria Gourmet, IFEMA Madrid
- SALENOR, Avilés
- Feria de Muestras de Gijón
- AGROPEC, Gijón





COLABORACIÓN Y APOYO A LA MARCA

ASINCAR ha continuado ofreciendo asistencia técnica y apoyo a las empresas certificadas, proporcionando formación y asesoramiento para mejorar sus procesos de producción y cumplir con los estándares de la marca. Esta colaboración ha sido fundamental para mantener la calidad y la competitividad del sector.

IMPACTO Y RECONOCIMIENTOS

La creación y consolidación de la **Marca de Garantía de Chorizo y Morcilla Asturianos** ha tenido un impacto significativo en el sector cárnico asturiano. Los productos certificados son ahora reconocidos por su calidad y autenticidad, lo que ha fortalecido la confianza de los consumidores y ha mejorado la competitividad de las empresas productoras. Este reconocimiento ha contribuido a la valorización de los productos asturianos tanto a nivel nacional como internacional, reafirmando el compromiso del sector cárnico asturiano con la excelencia y la tradición. En ASINCAR, continuamos trabajando para asegurar que estos productos sigan siendo un orgullo para Asturias y un referente de calidad en el mercado.



07 ALIMENTOS DEL PARAÍSO NATURAL

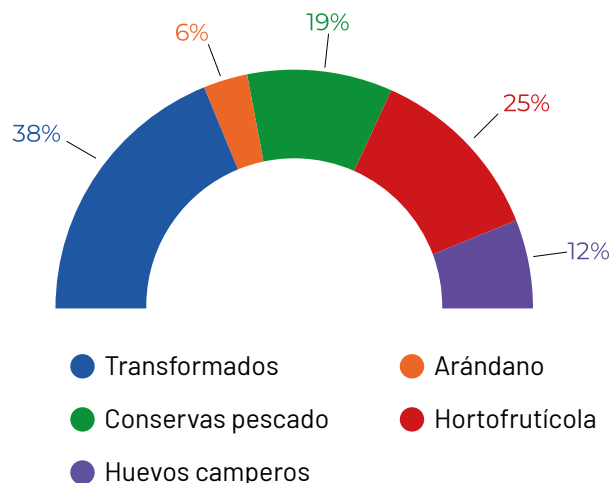
Durante el 2023, ASINCAR ha continuado su compromiso con la promoción y difusión de la Marca de Garantía **Alimentos del Paraíso Natural**. A través de una serie de actividades y colaboraciones, hemos fortalecido el reconocimiento y la reputación de esta marca distintiva, destacando la calidad y el origen de los alimentos asturianos.

COLABORACIÓN CON LA CONSEJERÍA DE MEDIO RURAL Y POLÍTICA AGRARIA:

ASINCAR ha trabajado en estrecha colaboración con la Consejería de Medio Rural y Política Agraria para promover y difundir la Marca de Garantía de Alimentos del Paraíso Natural. Esta colaboración ha permitido llevar a cabo diversas iniciativas destinadas a destacar la calidad y autenticidad de los productos asturianos en el mercado nacional e internacional.

ORGANISMO DE CONTROL Y CALIFICACIÓN:

Como organismo de control y certificación, ASINCAR ha desempeñado un papel fundamental en garantizar el cumplimiento de los pliegos de condiciones de la Marca de Garantía de Alimentos del Paraíso Natural. Durante el año 2023 se llevaron a cabo **107 auditorías** tanto en la **IGP Chosco de Tineo**, como en la **IGP Miel de Asturias**, junto con **49 análisis en laboratorio** para la comprobación de requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, asegurando así la calidad y autenticidad de los productos certificados bajo esta marca.



PARTICIPACIÓN EN EVENTOS Y FERIAS:

ASINCAR ha participado activamente en diversos eventos y ferias para la promoción de la **Marca de Garantía de Alimentos del Paraíso Natural**. La presencia en eventos como las Ferias de Gourmet, SALENOR, la Feria de Muestras de Gijón, AGROPEC, entre otros, ha permitido difundir y dar a conocer los productos asturianos, destacando sus características únicas y su vinculación con el entorno natural de Asturias.

RESULTADOS Y RECONOCIMIENTOS:

Gracias a estas actividades y esfuerzos de promoción, la Marca de Garantía de Alimentos del Paraíso Natural ha consolidado su posición en el mercado, siendo reconocida por su calidad, autenticidad y origen. ASINCAR continúa comprometida con el impulso y la promoción de esta marca distintiva, contribuyendo así al desarrollo y la valorización de los alimentos asturianos en el ámbito nacional e internacional. Esto refleja el compromiso y la dedicación de ASINCAR en la promoción y difusión de la Marca de Garantía de Alimentos del Paraíso Natural, destacando su papel como organismo de control y certificación, así como su participación en eventos y ferias para impulsar el reconocimiento de los alimentos asturianos en el mercado.



08 ASINCAR EN MOVIMIENTO

8.1 CRONOLOGÍA DE UN AÑO DE TRABAJO

19/01



LANZAMIENTO DEL PROYECTO ALLIANCE. Los socios asturianos implicados en **proyecto europeo ALLIANCE** presentan sus objetivos y principales resultados esperados, generando asimismo un foro de debate en torno a la **trazabilidad y autenticidad de los alimentos con marcas de calidad (IGP, DOP, BIO)**. El proyecto ha sido aprobado dentro del competitivo **programa Horizonte Europa**.

02/02



REUNIÓN DEL PROYECTO GOCAVALE. Reunión en el Ministerio de Pesca y Agricultura con la Directora de Medios de Producción, para hablar sobre el proyecto **GO Cavale** que coordinó ASINCAR, que busca la mejora de la cadena de valor de la carne de potro de calidad, para incrementar su demanda y consumo.

10/02



PRESENTACIÓN DEL PROYECTO ALLIANCE EN LUARCA. Presentación del proyecto Alliance en Luarca dentro del I Congreso Nacional de Legumbres con sello de calidad diferenciada.

17/02



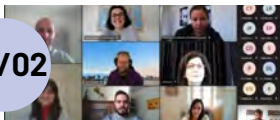
PARTICIPACIÓN EN EL FORO TRANSFIERE. Asturias acude por primera vez con un stand propio en el Foro Transfiere, la cita europea sobre ciencia, tecnología e innovación, en Málaga. ASINCAR participó en la mesa redonda **"Desafíos para una nueva Asturias"**, que tratará sobre la necesidad de implementar una sólida estrategia de especialización inteligente (S3) para hacer frente a sus propios retos que garanticen su transformación económica.

23/02



PRESENTACIÓN DE PROYECTOS EUROPEOS. ASINCAR participó en la jornada **"Presentación de Proyectos Europeos de Innovación en el Medio Rural"**, organizada por la Consejería de Medio Rural y Cohesión Territorial del Principado de Asturias, en Oviedo. Presentamos los Proyectos **Horizon Europe, ALLIANCE y Watson**.

24/02



MODERACIÓN DEL WEBINAR PROYECTO RURALITIES. Moderamos desde ASINCAR un webinar donde se reunieron los diferentes Grupos de Acción Local participantes en el **Proyecto RURALITIES**. Los principales objetivos que se perseguían eran la presentación de los diferentes grupos, así como sus prioridades territoriales en el medio rural, el intercambio de experiencias y buenas prácticas.

06/03



MEAT ATTRACTION. Nuestro compañero Sergio Serrano Merediz participó en la Feria **MEAT ATTRACTION** con una ponencia del proyecto **GO CAVALE**, sobre estrategias innovadoras para la producción de carne de potro de calidad.

16/03



CLASES MÁSTER DE GESTIÓN Y DESARROLLO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. Nos visitaron los alumnos del **Máster de Gestión y Desarrollo de la Industria Alimentaria (MGyDIA)** de la Universidad de Oviedo. Hicieron prácticas en nuestro laboratorio agroalimentario como parte de su aprendizaje dentro del sector.

20/03



INTERNATIONAL FOOD AND DRINK EVENT. En el marco del proyecto **Atlantic Food Export**, ASINCAR asiste a la feria **IFE (International Food and Drink Event)** que se celebra del 20 al 22 de marzo en Londres, acompañando a las empresas participantes.

21/03



Reunión de seguimiento del proyecto **RURALITIES** en Bruselas, con el objetivo de avanzar en la hoja de ruta que nos guíe al establecimiento de los centros (hubs) de apoyo a la innovación y formación en el medio rural, principal resultado esperado de este trabajo. Asturias es uno de los seis territorios europeos donde se testeará y validará este modelo, en colaboración con Red Asturiana De Desarrollo Rural Reader, CTIC Centro Tecnológico y Grupo DEX.

21/03



REUNIÓN FADE-ASINCAR. El presidente de **ASINCAR** Eduardo Pérez y el gerente Juan Díaz se reúnen con la presidenta de **FADE**, María Calvo, para presentarle la realidad a la que hacen frente las empresas cárnicas asturianas.

22/03



INAUGURACIÓN DEL XIII CICLO DE JORNADAS. LEY DE LA CADENA ALIMENTARIA. Se abre el **XIII Ciclo de Jornadas** con la jornada Informativa **"Ley de la Cadena Alimentaria: requisitos para operadores de industria alimentaria"**, con la colaboración de AgroContratación y Aseagro.

23/03



CATA DE FABA EN JORNADAS DE LA FABA EN VILLAVICIOSA. ASINCAR dirige la Cata de fabes en la jornada técnica en el marco de las **XXIX Xornaes de les fabes en Villaviciosa**.

24/03



JORNADA CASOS DE ÉXITO. Impartimos en Oviedo una charla titulada **"Casos de éxito en desarrollo de productos lácteos en pymes asturianas"**, en el marco de la jornada **"La ganadería de antes y ahora, fuente de alimentos seguros"**, organizada por la Cámara de Comercio de Oviedo

30/03



ENTREVISTA A EXALUMNOS. Exalumnos de **ASINCAR** de formación en la industria agroalimentaria asturiana conceden una entrevista a La Nueva España hablando de su experiencia con ASINCAR.

13/04



CATA DE FABA IGP EN LA FLOR DE GRAO. Dirigimos la **XV Cata de la Faba Asturiana IGP**, que organiza ASINCAR, dentro de la Feria de la Primera Flor de Grado, uno de los mercados más emblemáticos de Asturias.

17/04



SALÓN GOURMETS. ASINCAR asiste en IFEMA Madrid la 36 edición del **Salón Gourmets**, una de las citas referentes a nivel mundial para el sector de la alimentación, de la mano de **Alimentos del Paraíso Natural**.

25/04



MISIÓN COMERCIAL BENELUX PROYECTO AFE. Dentro del proyecto **Atlantic Food Export** organizamos una misión comercial en este territorio con agendas individuales para las 5 empresas agroalimentarias del Espacio Atlántico Europeo ayudándolas a introducirse y mejorar sus posiciones en estos mercados.

27/04



REUNIÓN DEL PROYECTO GLOMICAVE. Reunión de seguimiento del proyecto **GLOMICAVE**, esta vez en el Centro Tecnológico Eurecat de Cataluña.

09/05



JORNADA RED ASTURIANA DE DESARROLLO RURAL. Participamos en la Jornada organizada por la **Red Asturiana de desarrollo Rural** para hablar de la transformación y comercialización de la producción agraria.

10/05



Visita Consejero de Ciencia a ASINCAR. El **Consejero de Ciencia, Universidad y Empleo**, Borja Sánchez, visitó nuestro nuevo Laboratorio Agroalimentario que fue financiado a través del Programa Asturias, acompañado de nuestro Presidente, Eduardo Pérez, y Vicepresidente, Sergio Marqués.

16/05



CONGRESO FOOD 4 FUTURE. Acudimos al **Food 4 Future**, el foro de innovación, sostenibilidad y digitalización para dar forma al futuro de la industria alimentaria.

25/05



JORNADA FINANCIACIÓN PROGRAMA HORIZON EUROPE. Jornada para dar a conocer oportunidades de financiación de los programas Europeos en 2023, en colaboración con **FADE**.

01/06



EVENTO FINAL DEL ATLANTIC FOOD EXPORT. Evento final del proyecto **AFE** que se celebró en Francia y que ayudó a empresas del sector agroalimentario a mejorar sus exportaciones.

08/06



JORNADA FORMACIÓN PARA EL ARRAIGO. Nuestro departamento de **formación** asistió a esta jornada organizada por **FADE** donde se explican las características de este tipo de formación.

12/06



REUNIÓN DEL PROYECTO ERASMUS +. Visitan nuestras instalaciones nuestros socios dentro del proyecto **Erasmus +**, My Green Training Box, Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe y IES Escultor Juan Villanueva, dentro de la agenda de la reunión del proyecto.

17/06



I CATA DE POSTRES DEL CURSO OPERACIONES AUXILIARES DE ELABORACIÓN. Dentro del curso **Operaciones auxiliares de elaboración de la industria Alimentaria**, organizamos un pequeño reto con nuestros alumnos, para practicar lo aprendido en la parte de elaboraciones.

21/06



PARTICIPACIÓN FORO EMPRENDIMIENTO NOROESTE APD. Participamos en este foro cuya misión es reunir a **Universidades de Asturias, Cantabria y Galicia** con empresas y startups para crear sinergias entre estos potentes agentes de innovación.

22/06



REUNIÓN DEL PROYECTO ZEBRA-LIFE. Reunión en Pamplona del **proyecto Zebra-Life** que pretende conseguir novedosos antioxidantes naturales que testaremos en diferentes matrices alimentarias para sustituir a otros sintéticos y potencialmente adversos para la salud.

27/06



ASAMBLEA GENERAL DE SOCIOS 2023. Se celebra la **Asamblea General de Socios** de ASINCAR, con la participación de la Junta Directiva, donde se expone el seguimiento de la Asociación y el futuro de esta.

14/07



PRESENTACIÓN DEL PROYECTO ALIMTECH. Primera reunión de este proyecto en el que se quiere **investigar, desarrollar e implementar soluciones tecnológicas** transversales que aseguren la trazabilidad, seguridad, calidad y sostenibilidad del sector agroalimentario.

27/07



Pruebas del Proyecto APRIL. Nuestros socios de proyecto **Tree Technology**, acuden a nuestras instalaciones para unificar las partes que se han desarrollado dentro de este proyecto.

05-20
/08

FERIA INTERNACIONAL DE MUESTRAS DE ASTURIAS EN GIJÓN. Participamos en la 66ª Edición de **FIDMA** de la mano de Alimentos del Paraíso Natural, al ser el Organismo de control de esta marca de calidad.

05/09



REUNIÓN DEL PROYECTO ALLIANCE. Nos reunimos en Bolonia junto con **IGP Faba Asturiana**, con nuestros socios europeos del **Proyecto Alliance**, para una reunión de seguimiento del proyecto que consiste en el desarrollo de soluciones tecnológicas para evitar el fraude alimentario.

19/09



REUNIÓN DEL PROYECTO WATSON. Nuestros técnicos se reúnen en Atenas para explicar los resultados obtenidos en el caso de la miel, en el que a través de tecnologías NIR, obtener resultados en tiempo real y de bajo coste.

21/09



PARTICIPACIÓN EN LA FERIA AGROPEC. Participamos en la 37 Feria del Campo y de las Industrias Agrícolas, Ganaderas, Forestales y Pesqueras con La marca de calidad y origen Alimentos del Paraíso Natural de la que ASINCAR es Organismo de Control de Certificación, con fuerte presencia en el certamen con un mercado, gastro talleres y catas de productos.

30/09



PREPARACIÓN PARA LA DEMOSTRACIÓN DEL PROYECTO ARPIL. Preparamos nuestra planta piloto para la demostración del Proyecto APRIL para poner a punto toda la tecnología.

03/10



MESA REDONDA "BUENAS PRÁCTICAS DEL SECTOR AGROALIMENTARIO ASTURIANO EN ECONOMÍA CIRCULAR". Participamos explicando que ASINCAR se ha transformado en un clúster agroalimentario que realiza I+D+i, a través de proyectos de innovación de última generación para la industria agroalimentaria asturiana.

10/10



DEMOSTRACIÓN DEL PROYECTO APRIL. Acuden todos los participantes del **proyecto APRIL** para poner en común los trabajos desarrollados y poder hacer una demostración en tiempo real de los resultados del proyecto.

25/10



XIII CJTIA. COMPRA DE ENERGÍA. Dentro del **XIII Ciclo de Jornadas Técnicas de la Industria Alimentaria** se organiza la Jornada **Compra de Energía**, donde se exploraron las oportunidades de negociación para la compra de energía eficiente y la implementación de sistemas de energía renovable en la empresa.

08/11



REUNIÓN DE SEGUIMIENTO DEL PROYECTO ZEBRA-LIFE. Acudimos a la reunión de seguimiento de **Zebra-Life Project** en las instalaciones de Repsol Technology Lab en Madrid, en donde se presentaron los estudios realizados con el primer lote de nuestro innovador aditivo antioxidante.

08/11



XIII CJTIA. NUEVAS HERRAMIENTAS PARA EL CONTROL DE LA LISTERIA Y SALMONELA. MEJORA DE LA VIDA ÚTIL. En esta jornada **ASINCAR** ha demostrado a través de su largo recorrido en análisis agroalimentarios, la importancia de estos patógenos en la industria alimentaria.

10/11



JORNADA EQUIPO DE ALTO RENDIMIENTO. El personal de **ASINCAR** acude a una jornada para sensibilizar acerca del uso de las habilidades sociales en el trato de compañeros y para concienciar a los participantes acerca de su papel en la comunicación interna y en la proyección del clima laboral.

15/11



JORNADA INFORMATIVA HORIZONTE EUROPA. Participamos en la jornada informativa organizada por **Agencia Sekuens y CDTI** donde se habló de las oportunidades de financiación en Alimentación, bioeconomía, recursos naturales, agricultura, medio ambiente y clima para 2024 en donde ASINCAR habla de su experiencia de aprobación y gestión de proyectos

16/11



REUNIÓN CONSEJERÍA DE MEDIO RURAL. Nuestro **Presidente**, Eduardo Pérez y **Gerente**, Juan Díaz se reunieron, con el consejero de Medio Rural y Política Agraria para presentarle los proyectos en los que estamos trabajando desde ASINCAR, además de trasladar las inquietudes del sector cárnico.

22/11



XIII CJTIA. ESTUDIOS DE PENETRACIÓN DE CALOR EN PRODUCTOS ESTERILIZADOS. En esta jornada se han visto los secretos detrás de la ciencia del calor y cómo puede transformar a los productos, además de aprender de expertos de la industria.

23/11



REUNIÓN DEL PROYECTO GLOMICAVE En esta ocasión junto con **ASEAVA**, presentamos los resultados obtenidos en el proyecto **GLOMICAVE** en Francia.

24/11



PROGRAMA HOY POR HOY DE ONDA CERO. Participamos en el Programa **Hoy por Hoy de Onda Cero**, para dar voz al sector agroalimentario asturiano.

13/12



XIII CJTIA. HACIA EL AHUMADO DEL FUTURO ¿TRADICIONAL Y DIGITAL? En la esta jornada exploraremos los avances que estamos llevando a cabo para digitalizar la centenaria tradición asturiana del ahumado

09 RESPONSABILIDAD SOCIAL ASINCAR

SOSTENIBILIDAD PRODUCTIVA

En ASINCAR la sostenibilidad no es solo una opción, es parte integral de lo que somos. Estamos decididos a seguir liderando el cambio hacia prácticas más responsables, con prácticas comerciales éticas a través de la adquisición de servicios a empresas de ámbito local, así como compra de materias primas dentro de la geografía asturiana. De esta manera contribuimos al equilibrio y a la mejora empresarial de la región.

COMPROMISO CON LA IGUALDAD

Trabajamos activamente para eliminar cualquier forma de discriminación, prejuicio o sesgo en nuestras políticas, prácticas y culturas organizativas. Fomentamos un ambiente de trabajo inclusivo y respetuoso donde todas las personas, independientemente de su género, orientación sexual, etnia, edad o cualquier otra característica, se sientan valoradas y respetadas. Además, elaboramos e implantamos un Plan de Igualdad, y fomentamos medidas para

conseguir la igualdad en el seno de la organización. ASINCAR está formada por un 64% de mujeres y un 36% de hombres, y desde el 2023, tenemos a disposición de nuestros empleados un Canal de Denuncias por acoso.

COLABORACIONES CON ASOCIACIONES Y ORGANIZACIONES DE ÁMBITO SOCIAL

Reconocemos la importancia de trabajar en colaboración con entidades de ámbito social para intentar mejorar el bienestar de nuestra comunidad, por ello colaboramos con:

- **ADEPAS:** La Asociación Proayuda a Deficientes Psíquicos de Asturias, ubicada en Noreña, tiene nuestra contribución para el control higiénico-sanitario de sus instalaciones.
- **ACEPA:** Firmamos un convenio de colaboración en el ámbito técnico con la Asociación de Celíacos del Principado de Asturias, realizando un número de analíticas anuales gratuitas.



• **Cocina Económica de Oviedo:** Donamos nuestros excedentes de materias primas generados de los cursos prácticas para poder paliar las necesidades de personas que no tienen acceso a una alimentación básica.

PROYECTOS i+D+i

Tenemos la misión de liderar el cambio hacia la innovación y el avance en las industrias agroalimentarias a través de la investigación, el desarrollo y la innovación.

Para nosotros es un eje estratégico en la actualidad, integrando ambos conceptos en el desarrollo de nuevas tecnologías, nuevos productos, nuevos envases, etc.

Estamos desarrollando proyectos de economía circular como por ejemplo el Proyecto **ZEROW**, que tiene como objetivo garantizar una transición justa dirigiéndola hacia un nuevo sistema alimentario con **Pérdidas y Desperdicio de Alimentos (PDA)**, casi nula y garantizar una asignación

justa de los impactos positivos y negativos para todos los actores alimentarios involucrados. El equipo del proyecto prevé establecer **ZEROW** como punto focal para emplear la innovación sistémica para reducir a la mitad la PDA para 2030 y garantizar las condiciones propicias para una PDA casi nula para 2050.

También participamos en el proyecto **ALIMTECH**, que tiene como objetivo la implementación de soluciones tecnológicas transversales que aseguren la trazabilidad agroalimentaria, que cuenta con el impulso del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo.

EMPRESA SALUDABLE

Pertenecemos a la **Red de Empresas Saludables de Asturias** cuyo fin último es la promoción de un ecosistema de organizaciones saludables y de cultura de la salud en las empresas en Asturias, en el marco de la promoción de la Responsabilidad Social.



FORMACIÓN EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

- Plan de Prevención de Riesgos: evaluación de riesgos de cada puesto de trabajo y un protocolo de Vigilancia de la salud, que se aplican y se revisan de forma periódica en función de las necesidades.

- Realización de actividades de Outdoor para la mejorar las relaciones interprofesionales de nuestro equipo humano, y de esta forma crear experiencias enriquecedoras y momentos de conexión fuera del entorno laboral.

MEDIOAMBIENTE

Nuestro compromiso con el entorno y la mejora eficiente de recursos se materializa a través de varias acciones:

- Optimización de los consumos energéticos, de suministros de papel y de agua.
- Adecuada gestión de los residuos generados en el laboratorio y en nuestra planta piloto.
- Promoción del reciclaje en nuestras instalaciones con la colocación de contenedores para los diferentes residuos.

DESARROLLO DE CAPITAL HUMANO

- Contribución a la evolución y mejora del sector agroalimentario, realizando una formación de calidad, y adaptándonos a las necesidades actuales de las empresas que lo conforman.

- Contribución a la formación de profesionales con la admisión de estudiantes en prácticas, visita de alumnos de los centros de formación de todos los niveles educativos a nuestras instalaciones.

ÉTICA Y TRANSPARENCIA

En ASINCAR reconocemos la importancia de la ética y transparencia de nuestra entidad como un pilar fundamental para la reputación de esta. Por ello a través de la creación de un programa de **Compliance Penal**, ayudamos a nuestros miembros con la toma de decisiones éticas y legales en todas sus interacciones. Además, todas las personas que trabajan en ASINCAR están informadas de nuestro **Código Ético** donde se recogen los principios y valores fundamentales que guían nuestra organización.



+34 985 744 518

informacion@asincar.com

asincar.com

Polígono Industrial de La Barreda

[Calle Solellero 5, 33180 Noreña](#)

Asturias (España)