



MEMORIA DE  
ACTIVIDADES **2022**

# ÍNDICE

01	CARTA DEL PRESIDENTE	04
02	ACERCA DE ASINCAR	06
2.1.	Misión, visión y valores	07
2.2.	Certificaciones	08
2.3.	Junta Directiva	10
2.4.	Organigrama	11
2.5.	Asociados 2022	12
2.6.	Organismos de representación	18
03	EQUIPO ASINCAR	22
04	NUEVAS INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO	24
05	SERVICIOS DE VALOR AÑADIDO	37
5.1.	Actividades de asistencia técnica y tecnológica	38
5.2.	Seguridad alimentaria y auditorías	38
5.3.	Formación y transferencia tecnológica	39
5.4.	Laboratorio agroalimentario	41
5.5.	I+D+i	50
06	MARCA DE GARANTÍA	56
07	ASINCAR EN MOVIMIENTO	57
7.1.	Cronología de un año de trabajo en ASINCAR	57
7.2.	ASINCAR en las redes sociales	64
7.3.	ASINCAR en los medios de comunicación	64
08	RESPONSABILIDAD DE ASINCAR	65

## 01. CARTA DEL PRESIDENTE



Como sabes, el pasado mes de octubre, por causas de fuerza mayor, tras el acuerdo unánime de la Junta Directiva accedí a la presidencia de ASINCAR. En esta nueva etapa me acompaña la misma Junta que estaba ya trabajando desde 2021 y que como sabes representa todos los perfiles de nuestros asociados, desde pymes y grandes empresas, a varios eslabones de la cadena de producción cárnica; mataderos, salas de despiece, elaboradores de embutidos y productos cárnicos, comercializadores de carne y productos cárnicos, etc. Desde ese momento nos hemos puesto manos a la obra para mantener el ritmo de trabajo de mi antecesor, Antonio Palacio, a quien agradezco mucho su esfuerzo y dedicación durante todo el tiempo que estuvo trabajando por ASINCAR.

Actualmente ya estamos trabajando para dar continuidad al proyecto de ASINCAR y para reforzar su actividad como Asociación, Clúster Agroalimentario y Centro Tecnológico. Durante el último año, hemos desarrollado un profundo análisis de la mano de expertos que nos han trasladado posibles opciones para que nuestra organización pueda seguir dando los mejores servicios en sus tres ámbitos de actuación. Toca ahora desarrollar el análisis interno, el debate y la toma de decisiones por parte de todos los asociados con el fin de buscar la mejor opción para el futuro de nuestra organización.

La decisión desde luego no será sencilla, y más aún en un

contexto de incertidumbre como el que se nos plantea, con la intención de la Consejería de Ciencia de llevar a cabo una fusión de Centros Tecnológicos, desarrollar el polo alimentario de Agrocarrio en Laviana, y de crear un HUB agroalimentario en el que ASINCAR debería jugar un papel principal.

Desde el punto de vista Asociativo en nuestro sector, hemos sufrido todo el año una situación complicada por el elevado coste de las materias primas e ingredientes, en particular el porcino, para la elaboración de nuestros productos, incluso con dificultad para encontrar suficiente mercancía para poder trabajar. También, otros factores como el precio de la energía y la guerra de Ucrania han puesto en serios aprietos a muchas de nuestras empresas. Además, esto unido a la subida de salarios en el convenio colectivo con una revalorización vinculada a la evolución del IPC, que ha llegado hasta el 8,95%, continúa comprometiendo nuestros márgenes comerciales. Desde la Asociación hemos sido eco de esta situación, donde la realidad es que existe poco margen para poder actuar.

Por otro lado, la marca del embutido asturiano, está destinada a crecer y a afianzarse en los próximos años, donde sin duda habrá que hacer un esfuerzo para potenciar su imagen, y que podamos defender el producto asturiano con un mayor impacto en las ventas.

Respecto a la actividad técnica, se ha logrado, no sin dificultad, mantener un buen nivel de acciones formativas, servicios de asesoramiento y proyectos de innovación y de investigación. Pero sin duda uno de los proyectos más importantes que hemos desarrollado durante 2022, es la ampliación del laboratorio, para lo que hemos contado con la ayuda de la Consejería de Ciencia. Esperamos poder inaugurar este espacio próximamente.

Aprovecho como han hecho todos los presidentes en años anteriores, a hacer un llamamiento a todos los asociados para que incrementen su implicación con ASINCAR. Pronto deberemos trabajar para configurar el mejor futuro para nuestros asociados y la propia ASINCAR. Y la participación de todos los asociados será bienvenida. No dejéis de trasladarnos a los miembros de la Junta Directiva, cualquier idea o mejora que creáis que puede ser útil. Os animo a hacerlo.

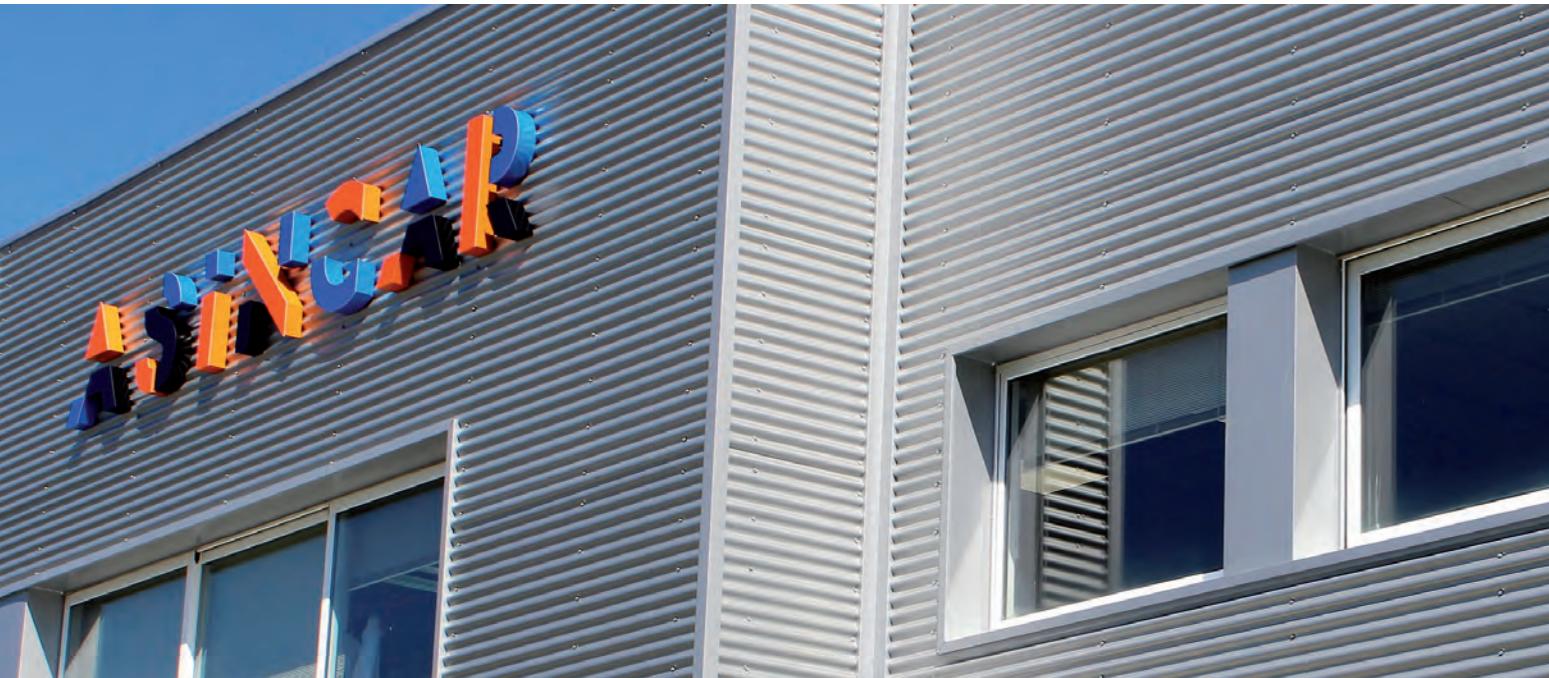
En ASINCAR, con toda la intensidad que nuestras actividades profesionales nos permitan, y apoyándonos en un gran equipo comprometido, al que aprovecho para felicitar, seguiremos trabajando y apostando por un sector que sabemos que es muy decisivo para Asturias.

Atentamente

Eduardo Pérez Arena. Presidente de ASINCAR

## 02. ACERCA DE ASINCAR

### 2.1. Misión, visión y valores



5

2

3

#### 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.

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.

#### NUESTRA **VISIÓN**

#### NUESTROS **VALORES**

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

## 2.2. Certificaciones y Acreditaciones



### LABORATORIO

Laboratorio Acreditado por ENAC según la norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017.



### FORMACIÓN

Actividades de Formación Certificada según la norma ISO 9001:2015. Somos un centro homologado por el SEPEPA para impartir certificados de profesionalidad. Por otro lado, estamos incluidos en el Registro Estatal de Formación para impartir formación no incluida en el catálogo de especialidades, y desde el 2022 también operamos dentro del Sistema Nacional de Empleo como Agencia de Colocación Autorizada, por el Servicio Público de Empleo.

### CLÚSTER

Somos reconocidos como Clúster Excelente por el Ministerio de Industria Turismo y Comercio. Este reconocimiento se otorga a los clúster que consiguen demostrar un elevado grado de desempeño en el desarrollo de proyectos y servicios relevantes para la mejora de la competitividad de las empresas asociadas, en la organización de su propia estructura de gestión y en la consecución de una estructura financiera sostenible.

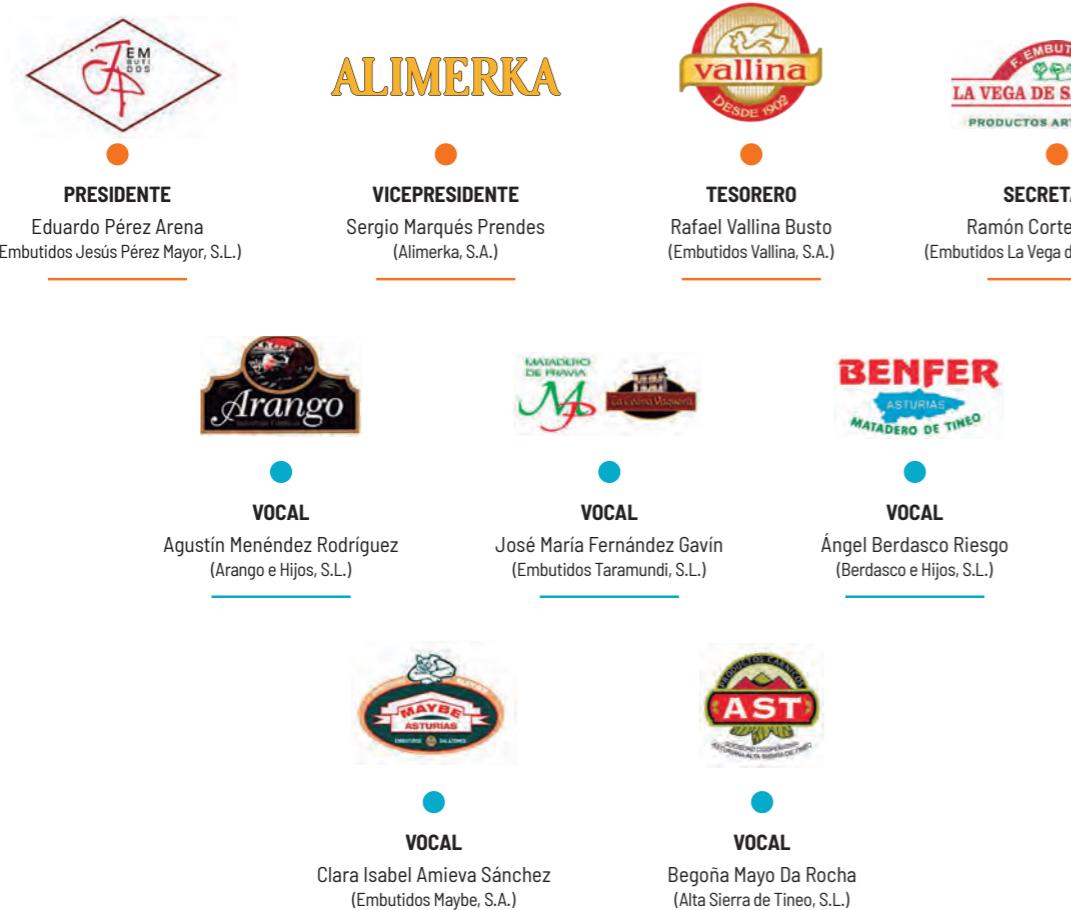


### ASESORAMIENTO TÉCNICO

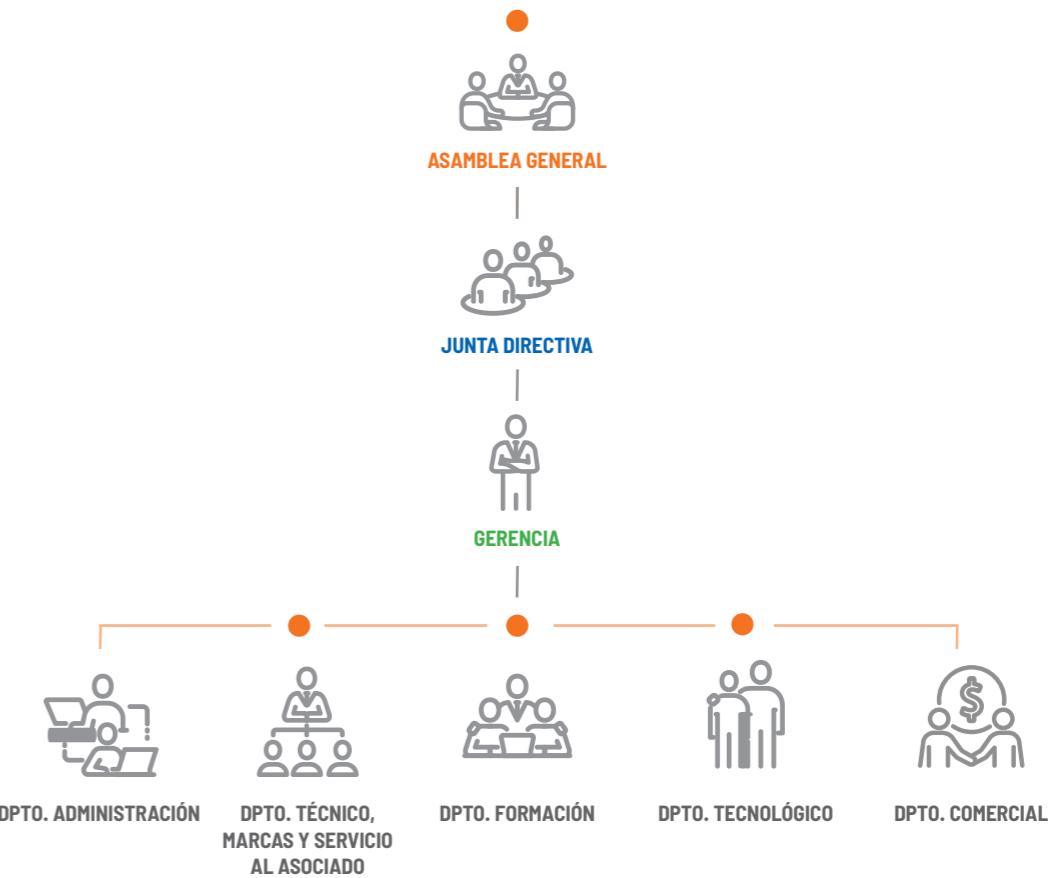
Estamos homologados por la Consejería de Medio Rural y Cohesión Territorial como organismo de control para la realización de auditorías de distintos pliegos de condiciones de la Marca de Garantía de Alimentos del Paraíso Natural.



### 2.3. Junta Directiva



### 2.4. Organigrama





## 2.5. Asociados 2022

1.

**AGROALIMENTARIA JUDITH, S.L.**Preparación platos  
precocinados y preparados.

2.

**AGROPECUARIA CERECEDA  
GRANJA LOS PERUCOS S.L.**Matadero y almacén de  
despiece.

3.

**ALIMERKA, S.A.**Mayorista, minorista de  
alimentación.

4.

**SOCIEDAD COOPERATIVA  
ALTA SIERRA DE TINEO**Fábrica de embutidos y  
productos salados.

5.

**AMADOR GARCÍA SUÁREZ**

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.

**BENFER**MATADERO DE TINEO  
Elaboración de productos  
cárnicos tradicionales.

9.

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

10.

**CARNE DE ASTURIAS,  
CALIDAD, S.L.**Fábrica de productos,  
comercialización de carne de  
cordero.

11.

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

12.

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

13.

**CÁRNICAS DEL ORIENTE DE  
ASTURIAS, S.L.**Sala de despiece, platos pre-  
cocinados de carnes, comerciali-  
zación de productos cárnicos.

14.

**CÁRNICAS HICOR, S.L.**Comercio al por mayor de  
carne de ternera asturiana y  
potro lechal.

15.

**CÁRNICAS LA PILARICA, S.L.**Sala de despiece y fábrica de  
embutidos.

16.

**CÁRNICAS LOBATO, S.L.**Almacenes de  
comercialización de  
productos cárnicos.

17.

**CARNICERÍA ARMANDO, C.B.**

Fabricación de embutidos.

18.

**CÁRNICOS MARCE, C.B.**Sala de despiece y fábrica de  
embutidos.

19.

**CATERING MALENA, S.L.**Empresa de platos cocinados  
de carnes y pescado.

20.

**CUFRÉS 2015, S.L.**Mataderos y salas de  
despiece.

21.

**DANELISA, S.L.**Producción y comercialización  
de todo tipo de chorizo  
asturiano.

22.

**CÁRNICAS CAMPOMANES**Elaboración de productos  
cárnicos.

23.

**DISCANOR, S.L.**Elaboración de productos  
cárnicos.

24.

**CÁRNICAS LÓPEZ Y OTERO,  
S.L.**Elaboración de productos  
cárnicos.

25.

**EMBUTIDOS ALTO DEL ACEBO**Fábrica de productos frescos  
y congelados, de embutidos y  
salazones, de conservas.

26.

**EMBUTIDOS BELMONTE, C.B.**Fábrica de productos,  
embutidos y salazones.

27.

**EMBUTIDOS CARREÑO  
GONZÁLEZ, S.L.**

Fabricación de embutidos.

28.

**EMBUTIDOS CUELLO, S.L.**

Fabricación de embutidos.





**NAVEDA TRADICIÓN, S.L.**  
Fabrica de embutidos.



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



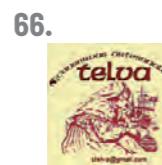
**EMBUTIDOS NOVAC**  
Fabricación de productos frescos, congelados, de embutidos y salazones.



**EMBUTIDOS JUNTAMAR, S.L.**  
Fabricación de embutidos.



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



**PRODUCTOS MAR CANTÁBRICO, S.L.**  
Elaboración de productos en conserva.



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



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



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



**PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS GANCEDO, S.L.**  
Fabricación de embutidos.



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



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



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



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



**PRODUCTOS NORRENENSES, S.L.**  
Elaboración de platos preparados.



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



**QUESOS DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS, S.L.**  
Mataderos y salas de despiece, y almacenes de comercialización.



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



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



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



**SAT CASA BARTUELO**

Almacenes de comercialización de productos cárnicos perecederos.



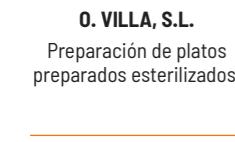
**SERGIO MURILLO SUÁREZ (ASTURCASO)**  
Especialistas en ganado vacuno premium.



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



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



**TECNOENVASES ÁLVAREZ, S.L.**

Comercialización de productos de envase al vacío.



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



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



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



**VITORIAASTUR**  
100% carne asturiana  
almañón

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



**XATA ROXA, S.L.**  
Mayorista de carne y vacuno.

## 2.6. Organismos de representación ante la administración

### 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.

### 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.

### 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 búsqueda de sinergias en el ámbito internacional.

### 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.

### 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 van-

guardia 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.



## 03. EQUIPO ASINCAR

Trabajador	Cargo
Ana Carracedo Carrasco	Directora del Departamento de Administración
Andrea Rodil Martínez	Técnico de Laboratorio
Armando Menendez Estrada	Técnico de Gestión de Proyectos
Azucena Pinta María	Técnico de Administración y Formación
Bárbara Álvarez Miguelez	Técnico del Laboratorio Físico Químico
Bruno de Lucas Herrero	Técnico de Desarrollo de Producto
Clara Martínez Arduengo	Técnico de Consultoría Técnica
Covadonga García Arboleya	Técnico Comercial
Estefanía Nava González	Técnico del Laboratorio de Microbiología
Jesús Menéndez Martínez	Técnico de Desarrollo de Producto
Jose Luis Flores Gilly	Técnico de Tesorería y Finanzas
Juan Díaz García	Gerente
Lorena García López	Técnico de Contabilidad
Marta Mier Saiz	Técnico de Consultoría Técnica y Marcas de Calidad
Marta Sampayo Iglesias	Técnico del 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
Natalia Fidalgo Used	Coordinadora de Análisis Físico Químico, Calidad y Análisis Sensorial
Natalia Prado Marrón	Coordinadora de Microbiología y Biotecnología
Nazan Altun	Investigadora de Marie Curie ITN
Nuria Martínez González	Coordinadora del Departamento de Formación

Pedro Díez Ordoñez	Técnico de Laboratorio
Pelayo González González	Director de Laboratorio y Coordinador de Proyectos de Transformación Digital
Pilar Cimas Fernández	Coordinadora Técnica
Roberto Morán Ramallal	Coordinador de Gestión de Proyectos
Romina Fernández Sierra	Técnico del Laboratorio Físico Químico y Análisis Sensorial
Sergio Serrano Merediz	Técnico de Desarrollo de Producto
Susana Salas Alonso	Técnico de Administración y Formación
Tatiana Fidalgo Cuesta	Técnico de Consultoría y Marcas
Tatiana Vázquez Pérez	Técnico de Consultoría y Marcas

	Hombres		Mujeres		Total	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Doctores	5	17%	3	10%	8	27%
Titulado Superior	4	13%	14	47%	18	60%
Titulado Medio	1	3%	2	7%	3	10%
Formación Profesional	0	0%	1	3%	1	3%
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	<b>33%</b>	<b>20</b>	<b>67%</b>	<b>30</b>	<b>100%</b>
Edad Media	42,50		38,60		40	

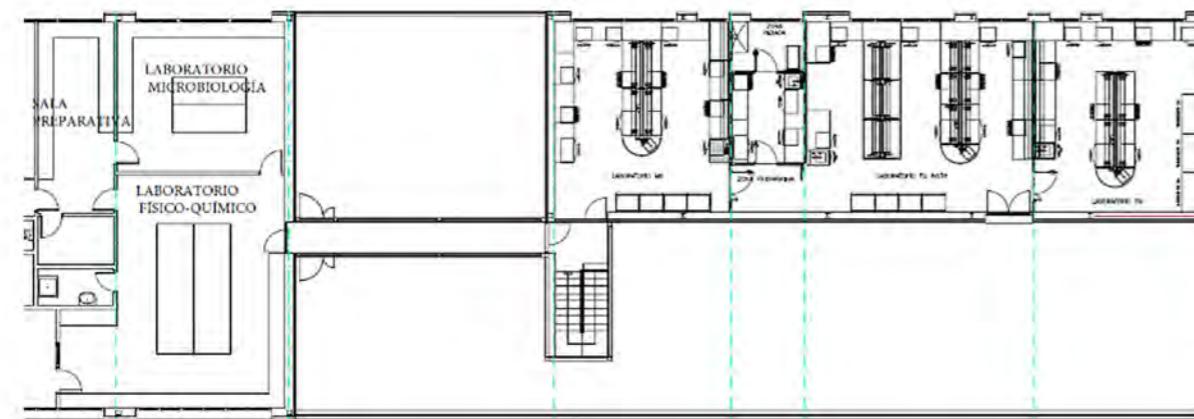


## 04. NUEVAS INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS

### Nuevo Laboratorio Agroalimentario

Debido al aumento de actividad tanto asociado a nuevos procedimientos analíticos como al aumento de volumen de analíticas el actual laboratorio quedaba pequeño para poder llevar a cabo de forma adecuada el trabajo diario.

Se decidió el traslado del laboratorio de ASINCAR al espacio aledaño situado en la misma planta y que aumentaba el espacio disponible ( $177,72 \text{ m}^2$  frente a los  $128,58 \text{ m}^2$  del laboratorio antiguo).

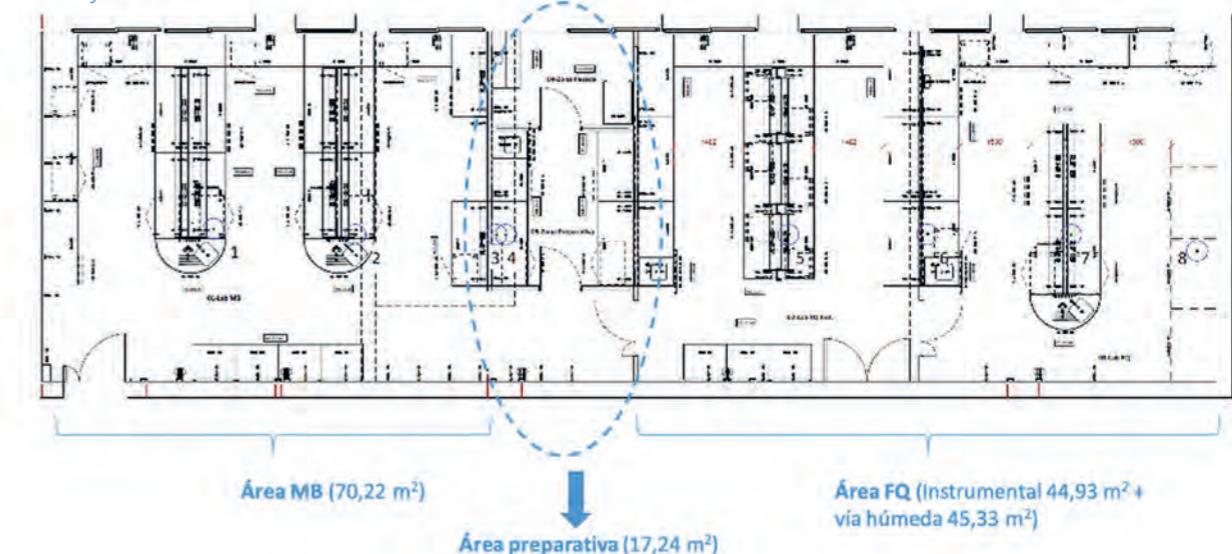


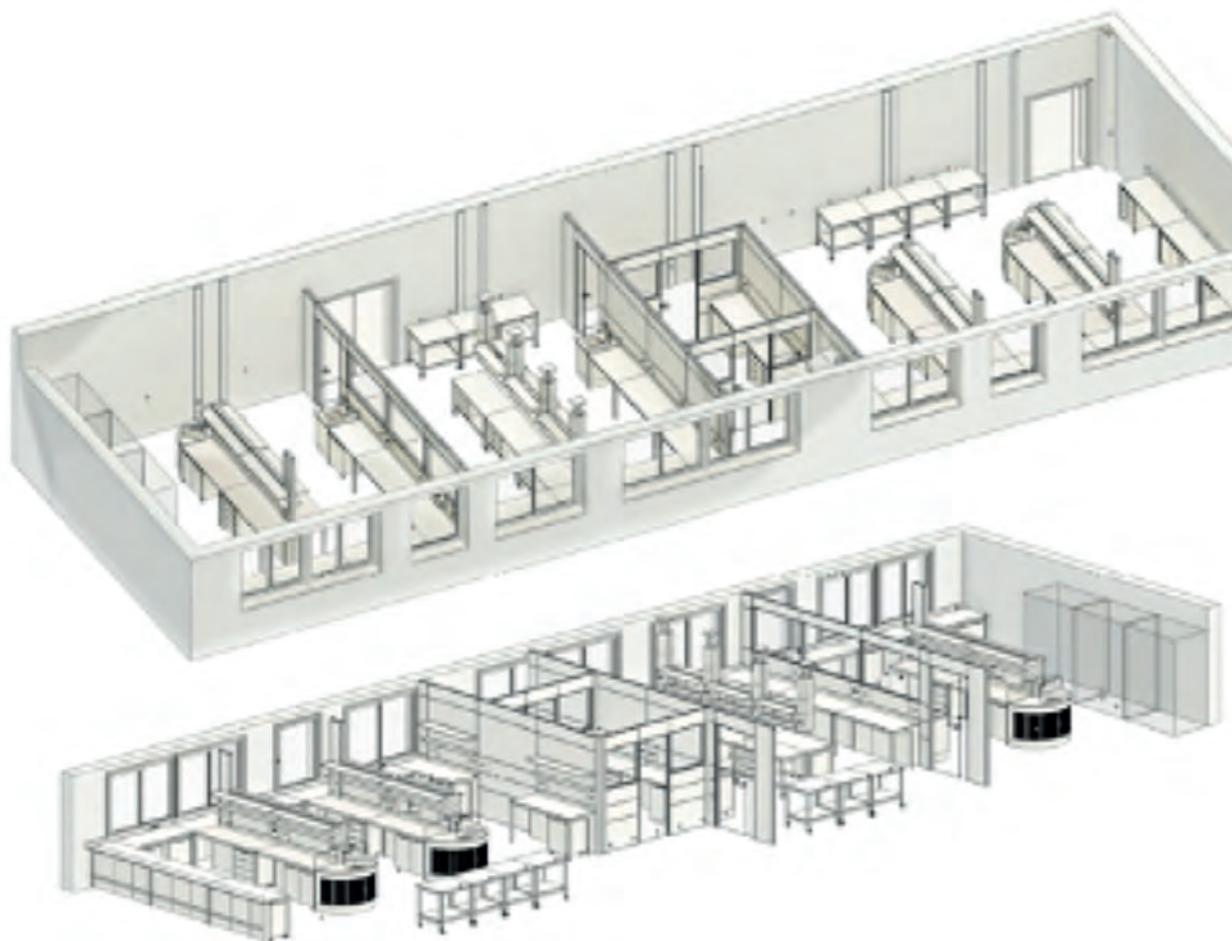
Ubicación del antiguo y del nuevo laboratorio de ASINCAR CT.

Se realizó un trabajo de diseño con la empresa de mobiliario (HIBLAB) en donde se realizó la distribución de los espacios en base a los requerimientos del laboratorio, se eligieron

los materiales adecuados y se detallaron las necesidades de preinstalación (electricidad, fontanería, datos) para el adecuado montaje del mobiliario de laboratorio.

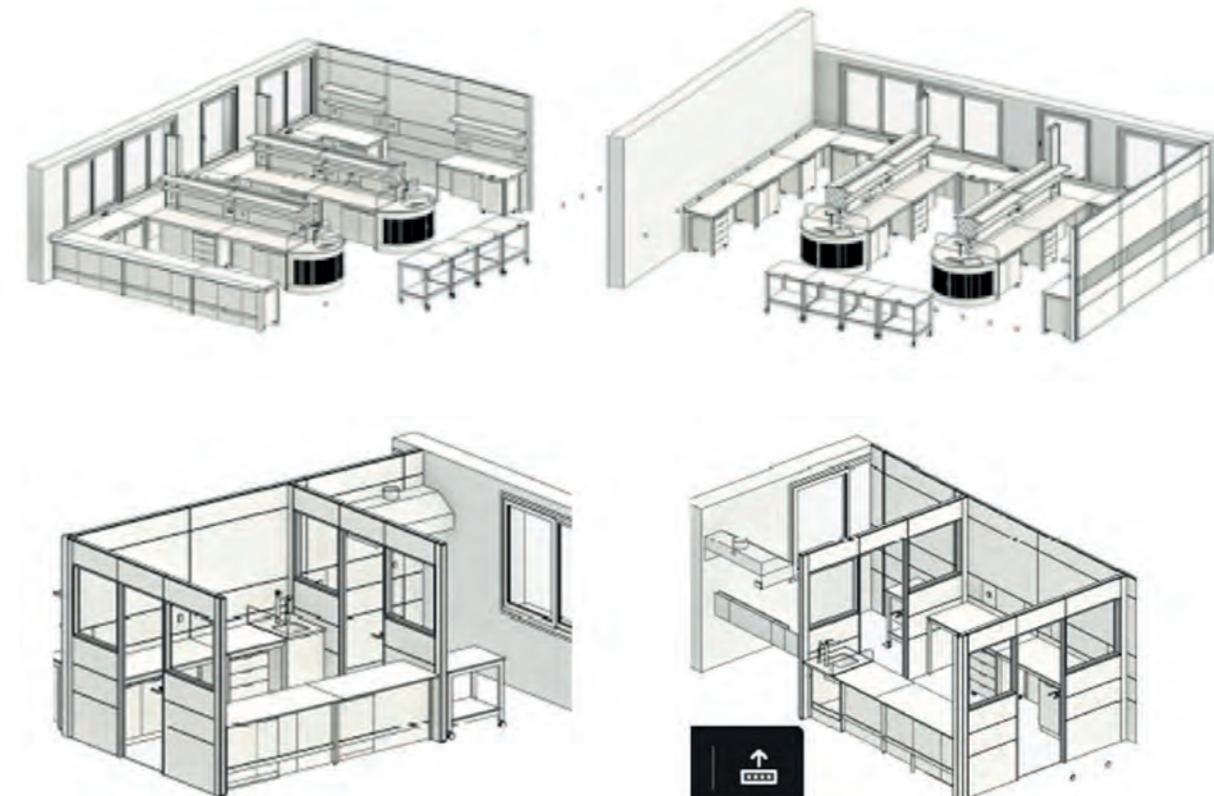
Plano general de distribución del nuevo laboratorio.





Visión 3D de la distribución del nuevo laboratorio.

Detalle en visión 3D de la distribución de la zona de Microbiología en el nuevo laboratorio.



Detalle en visión 3D de la distribución de la zona de Preparativa en el nuevo laboratorio.



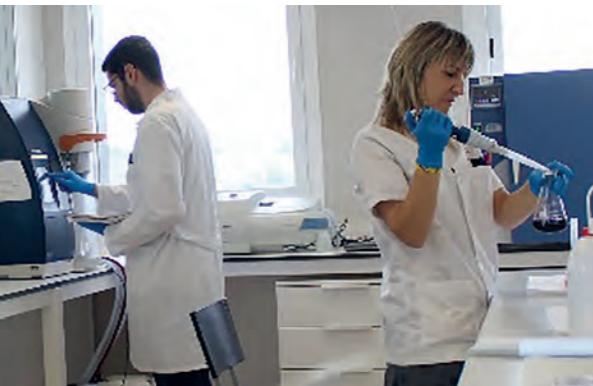
A finales de año, culminan las obras quedando el espacio del nuevo laboratorio distribuido de la siguiente manera:

- ① Sala de recepción de muestras y preparativa:  $21,54\text{ m}^2$
- ② Sala de reactivos:  $5,46\text{ m}^2$





4 Laboratorio fisicoquímico: 65,10 m<sup>2</sup>



## 2.6. Maquinaria incorporada en 2022

### Deshidratador por infrarrojo lejano (FIR)

Los rayos infrarrojos suministran directamente la energía sobre el alimento a deshidratar y la energía no se dispersa hacia otros lugares, lo que permite ofrecer un calentamiento eficiente con excelentes características de ahorro de energía y óptimos resultados organolépticos.



### Báscula de precisión GRAM

Display LCD con iluminación brillante LED. Tecnología de pesada con sensor RX3 ultraligero. Plato de pesada de acero inoxidable AISI 304. Memoria de 20 taras numéricas. Función límites de peso. Memorización de la última pesada. Memoria de 100 productos para cuentapiezas.



### Picadora de Carne Mainca PC-114L

Con sistema de doble corte.



### Cámara HSI portátil

Cámara hiperespectral portátil de mano que permite su fácil transporte y donde la captura de datos, el procesamiento de datos y la visualización de resultados se integran en un único dispositivo, lo que permite realizar imágenes hiperespectrales en casi cualquier lugar y aplicarle tratamientos de datos "in situ".



### LabData LIMS

LabData LIMS, nuevo sistema de gestión del laboratorio. El nuevo sistema de gestión, además de garantizar una perfecta trazabilidad de las muestras analizadas en nuestro laboratorio, permitirá como novedades el registro de las muestras in situ emitiendo albarán automatizado, organizar de forma más eficiente las planificaciones, atender a las nuevas exigencias de la acreditación y control de la facturación. También contará con un portal de cliente en el que las empresas tendrán toda la información vinculada a sus ensayos.

### Hydrotec 8000 (hidrólisis grasa)

Equipo necesario para el análisis de grasa de los alimentos, con el que se realiza el paso previo del análisis, la hidrólisis.

Es un equipo automatizado que ocupa una superficie muy pequeña. Puede trabajar hasta con 12 muestras a la vez, con lo que se duplica la capacidad de análisis respecto al equipo anterior.



### NIR Portable

La tecnología de espectroscopía de infrarrojo cercano (NIR) portátil permite llevar las capacidades predictivas de la espectroscopía NIR fuera del laboratorio. El pequeño tamaño de estos dispositivos los hace manejables y fácilmente adaptables a diversas situaciones. Así, este tipo de dispositivos son factibles para su uso en líneas de producción, cultivos, almacenamiento de materias primas y todo tipo de aplicaciones en la industria agroalimentaria.



### Boquilla completa 1,4 mm B-289 Spray Dryer

Juego de intercambio de boquilla completa (1,4 mm) para Mini Spray Dryer B-290. Boquilla de boquilla, Aguja y Tapa de boquilla. Permite trabajar con matrices de mayor tamaño de partícula con el objeto de conseguir una deshidratación por atomizado adecuada sin riesgo de generar obstrucciones en el equipo.



### Impresora 3D

La línea de impresión 3D de alimentos está formada por la combinación de dos tecnologías de impresión: equipo de impresión 3D mediante auto moldeo e impresión ink-jet de alto rendimiento. La combinación de estas dos tecnologías en el desarrollo de alimentos personalizados constituye una clara innovación frente a los equipos actuales ya que permitirá desarrollar una gama de formas y texturas ópticas completamente novedosas y necesarias para lograr alimentos con texturas y apariencias más agradables y apetecibles.

## 05. SERVICIOS DE VALOR AÑADIDO

### Digestor 2520 AutoRack Package

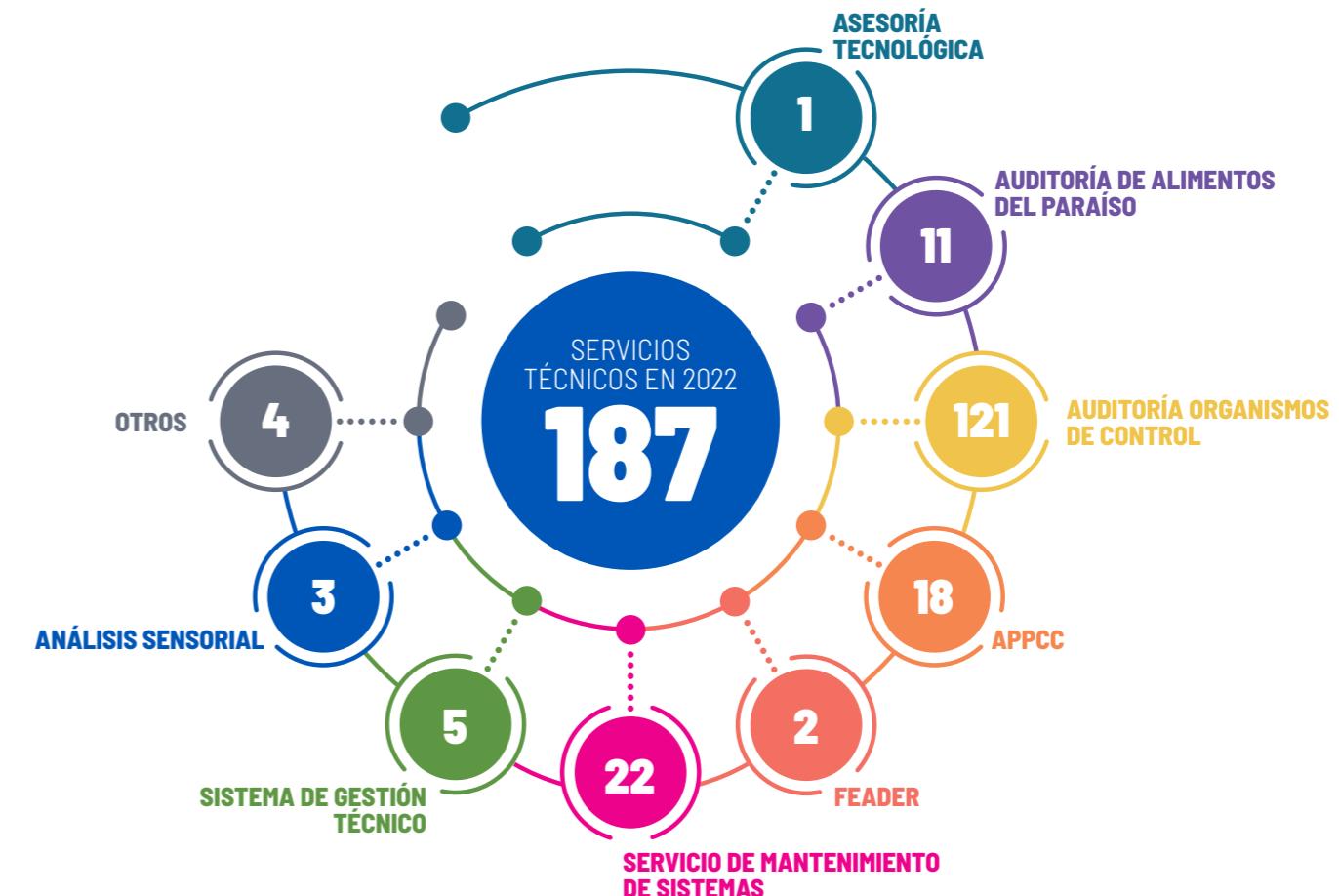
Digestor de proteína con unidad de neutralización y limpieza de humos (Scrubber). En este equipo se realiza la digestión de las muestras para posteriormente realizar el análisis del contenido en proteína.

Este equipo cuenta con capacidad para 20 muestras, con lo cual tenemos una mejora de 8 posiciones con respecto al equipo anterior lo que hace que el laboratorio pueda trabajar de una forma más ágil.



### Data loggers Ellab TrackSensePRO

El equipamiento de data loggers para la línea de validación de tratamientos térmicos nos permite llevar a cabo estudios de cartografía térmica, es decir, mapeos de distribución de temperaturas, comprobación de ciclos de calentamiento y enfriamiento o estudios de penetración de calor en procesos de pasteurización y esterilización.





## 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. Innovación en productos y optimización de procesos desarrollo de nuevos productos

### Validación y verificación de la seguridad de procesos térmicos

- Estudios de penetración de calor: mediante los estudios de penetración de calor es posible validar y evaluar un tratamiento térmico de esterilización o pasteurización en términos de seguridad alimentaria, monitorizando los pares tiempo-temperatura en diferentes envases dentro de un mismo lote de producción para posteriormente calcular los factores  $F_0$  y  $P_0$ , respectivamente que finalmente se alcanzan. ASINCAR dispone del conocimiento y del equipamiento para poder realizar estudios de penetración de calor en alimentos envasados en diferentes formatos para validar y optimizar el tratamiento térmico aplicado.
- Estudios de Distribución de Temperatura: mediante los estudios de distribución de temperatura se consigue determinar el punto frío de los equipos empleados para la aplicación de los tratamientos térmicos, realizando un mapeo o una cartografía térmica en cuanto a la uniformidad en la distribución de la temperatura en el conjunto del equipo. ASINCAR dispone del conocimiento y equipamiento necesarios para evaluar la eficacia de autoclaves, túneles de pasteurización, hornos y demás equipos empleados para la aplicación de un tratamiento térmico.

### Asesoramiento técnico para exportación de alimentos envasados tratados térmicamente a EE.UU

- FDA exige una serie de estudios técnicos, documentados y validados, como los estudios de penetración de calor y los estudios de distribución de temperatura, para poder exportar alimentos envasados tratados térmicamente y poder acceder de esta manera al mercado estadounidense. ASINCAR dispone del conocimiento y del equipamiento técnico adecuado para la realización de la documentación técnica exigida por FDA.

### Desarrollo de snacks cárnicos y plant-based, con capacidad de refuerzo del sistema inmunitario

- El mercado y demanda de alimentos con capacidad de influencia en el sistema inmunitario ha crecido de manera exponencial a partir de la pandemia sufrida por el SARS-CoV-2, al igual que la tendencia del consumo de snacks saludables, pero con un cierto componente de indulgencia. Desde ASINCAR se ha trabajado en el desarrollo de snacks cárnicos y snacks vegetales, potenciando la funcionalidad de refuerzo del sistema inmunitario y con cierto grado hedónico.

### Alimentos funcionales

- La funcionalidad en los alimentos es una característica

ca cada vez más valorada por la sociedad de consumo, poniendo el foco de manera especial en el contenido en proteína, en fibra, en la presencia de probióticos o en la reducción del contenido de azúcares o grasas saturadas, entre otros. Desde ASINCAR se lleva tiempo trabajando en dotar de funcionalidad a alimentos que de manera natural no la tienen y en maximizar la funcionalidad en alimentos que la presentan de manera incipiente.

#### Desarrollo de conservas innovadoras

- El mercado de los alimentos en conserva está sufriendo un cambio de paradigma en cuanto al gran margen de innovación detectado que se puede aplicar, dejando atrás la conserva típica y habitual y desarrollando nuevos conceptos de alimentos en conserva. Desde ASINCAR se ha trabajado en el desarrollo de conservas cárnica, de platos preparados y de productos del mar, totalmente disruptivas, innovadoras y diferenciadoras, realizando todo el diseño experimental a nivel piloto para luego poder escalarlo a nivel empresarial.

#### Desarrollo de productos ecológicos

- Los aditivos alimentarios añadidos de forma directa mejoran la calidad, apariencia, y sabor de los alimentos y ayudan en el procesado o preparación de estos, y estos sólo se usan si se demuestra que los benefi-

cios que ofrecen pesan más que cualquier riesgo que ellos pudieran ocasionar. En los productos alimentarios ecológicos, gran parte de los aditivos alimentarios comúnmente utilizados en la producción de alimentos no pueden ser utilizados, esto hace que en muchos de los alimentos ecológicos procesados sea necesario llevar a cabo cambios en la formulación y en los procesos con el fin de cumplir la legislación y a la vez obtener un producto de calidad, reproducible y seguro, resultando ser este un reto tecnológico importante, al cual le estamos dando diferentes soluciones en función de la tipología y matriz alimentaria del producto a desarrollar.



#### 5.4. Formación y transferencia tecnológica

##### Formación desempleados

Se imparte formación para desempleados en colaboración con varias entidades: SEPEPA, ASATA, CRUZ ROJA Y ACCIÓN CONTRA EL HAMBRE.



**Formación empleados**

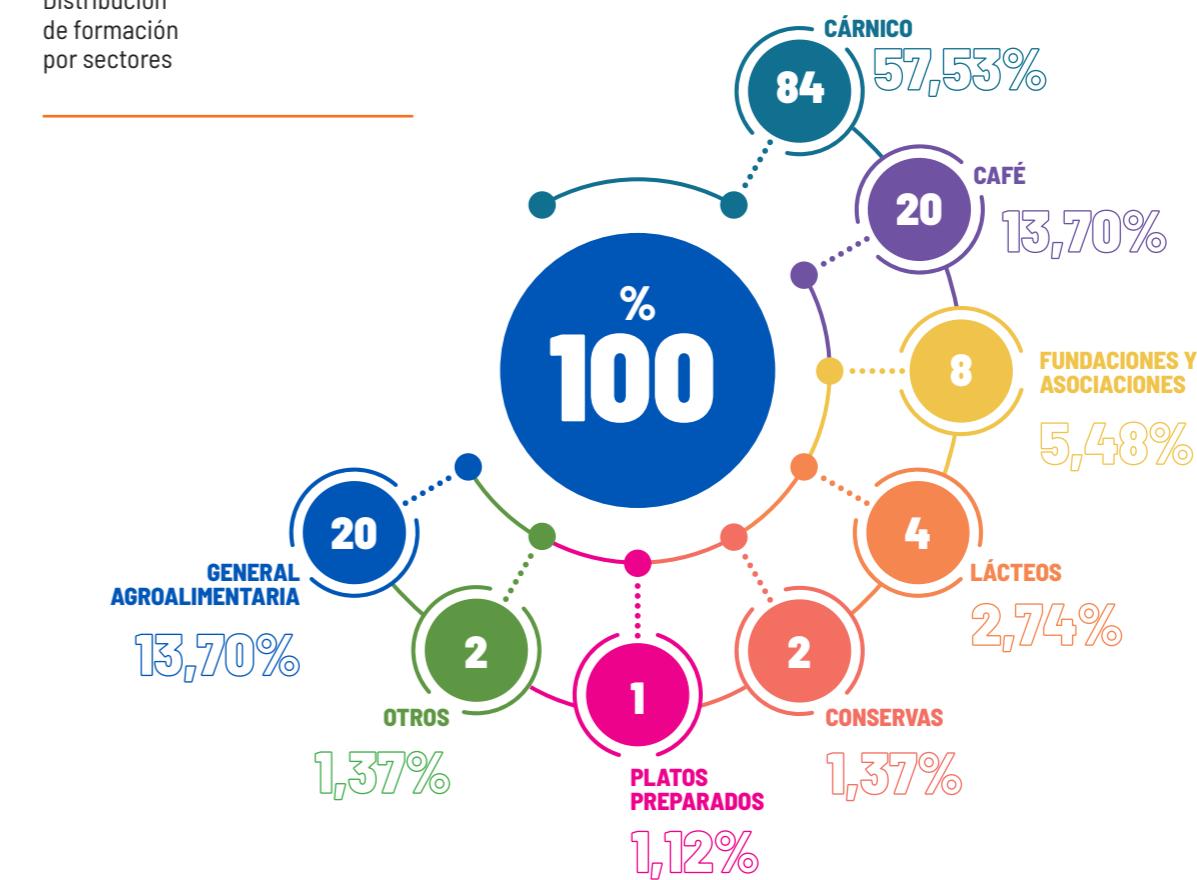
## Distribución de participantes por tipo de curso



## Distribución de cursos por temática



## Distribución de formación por sectores



## Agencia de colocación

Datos anuales 2022

TOTAL PERSONAS	
TOTAL NUEVAS REGISTRADAS	
TOTAL OFERTAS CUBIERTAS	
TOTAL PUESTOS	
TOTAL PERSONAS PERCEPTORES	
TOTAL PERSONAS INSERCIÓN	
TOTAL OFERTAS	
TOTAL OFERTAS ENVIADAS	
TOTAL PUESTOS CUBIERTOS	
TOTAL CONTRATOS	
TOTAL CONTRATOS INDEFINIDOS	
TOTAL PERSONAS COLOCADAS	

Nº de personas atendidas (pueden haberse registrado en meses anteriores)	137
Nº de personas nuevas registradas en la Agencia	1
Nº de ofertas cubiertas por personas atendidas	21
Nº de puestos de trabajo captados	51
Nº de personas atendidas con prestación por desempleo	122
Nº de personas atendidas pertenecientes a colectivos	35
Nº de ofertas captadas	32
Nº de personas enviadas a ofertas	126
Nº de puestos de trabajo cubiertos	25
Nº de contratos suscritos por personas atendidas	25
Nº de contratos de trabajo indefinidos por personas atendidas	5
Nº total de personas colocadas	21

## Formación dual: contratos de formación en alternancia

Durante la segunda mitad del año se inicia el programa de Contratos de Formación en Alternancia, que se extenderá al 2023, con la incorporación de 15 jóvenes menores de 30 años, en esta modalidad, que les permite obtener un Certificado de Profesionalidad en Carnicería y elaboración de productos cárnicos. La parte teórica fue desarrollada en ASINCAR y la parte práctica en empresas del sector.

En esta ocasión participan en el programa MASYMAS, Supermercados FAMILIA, y CRIVENCAR, todas ellas, empresas asociadas.

## 5.5. 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 reconoci-

dos 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.

Este 2022 el laboratorio ha ampliado el alcance de su acreditación para incluir algunos parámetros de la calidad de la miel.



## Área microbiológica

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* 0157 y *Campylobacter* sp. entre otros. Realizamos análisis cuantitativos precisos de la carga microbiana de alimentos en relación a microorganismos patógenos, indicadores, alterantes e incluso microorganismos con interés biotecnológico.

### i. CONTROL DE HIGIENE Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES Y MANIPULADORES

- 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 contaminación 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. En el laboratorio realizamos controles de manipulado-

res, evaluando que la higiene exigida al personal que entra en contacto con los alimentos es correcta.

### ii. 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.

### iii. 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 supervi-

vencia 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 (APPCC, IFS, BRC).

- Este tipo de estudios son apropiados para validar la vida útil de un alimento, asegurar si el producto sopor- ta 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.

### iv. UNIDAD DE TECNOLOGÍA NIR-MICROBIOLOGÍA

- La tecnología NIR es una técnica de análisis no invasivo que proporciona resultados a tiempo real. La obtención de resultados de los análisis microbiológicos, son normalmente prolongados en el tiempo. Con el fin de ofrecer una solución a esta limitación, ASINCAR ha desarro- llado aplicaciones NIR para el control microbiológico de alimentos constituyéndose como una solución rápida y sin precedente para conocer el estado higiénico sanitario de alimentos.



## Área fisicoquímica

### v. 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.

### vi. 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.

### 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. REALIZAMOS 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 AGUAS

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

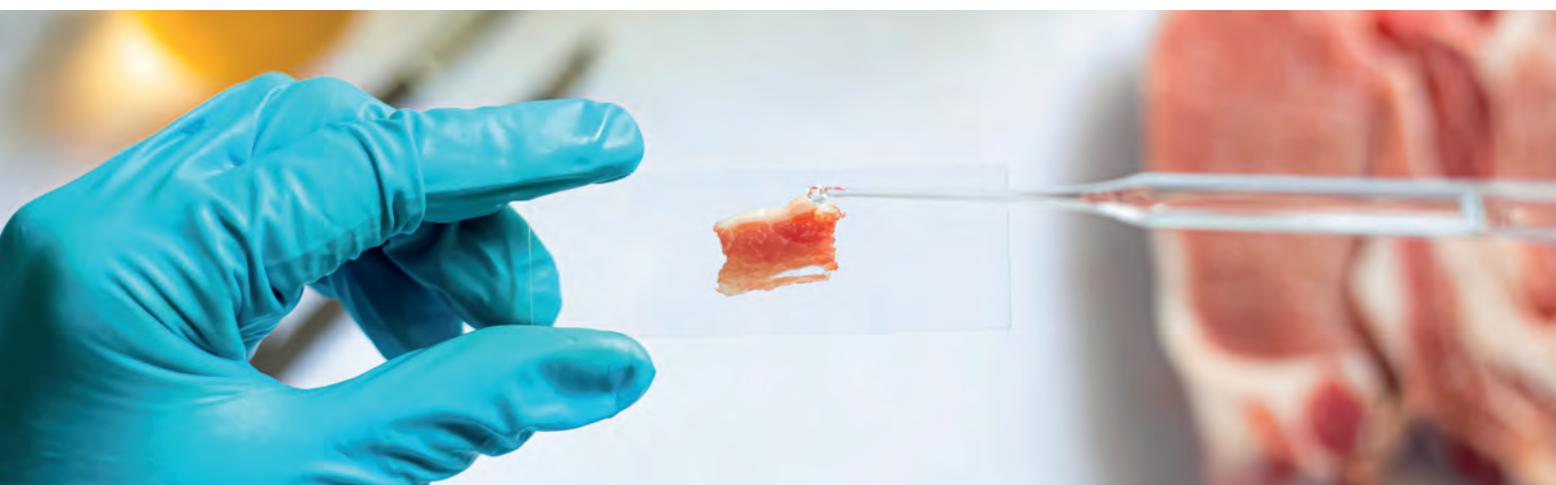
### xi. ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTO

- 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.

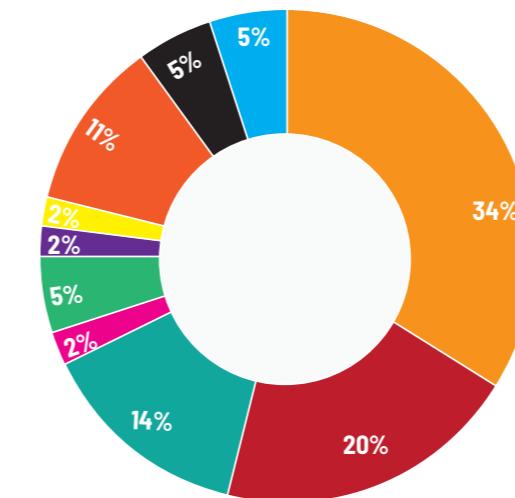


## 5.6. I+d+i

## i. Líneas de actuación

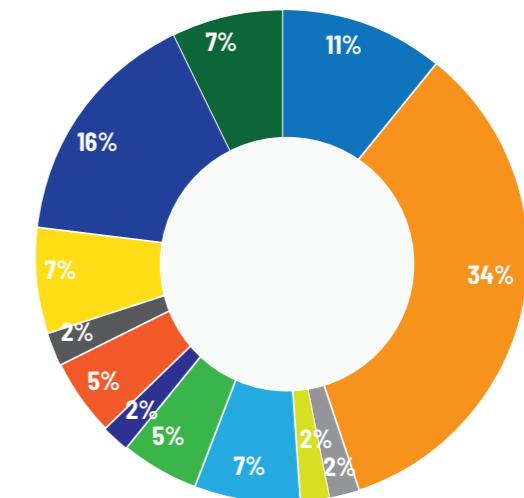


Distribución de proyectos por sectores de aplicación



 Cárneo  
 Agroalimentario  
 Derivados lácteos  
 Envasado  
 Faba  
 Miel  
 Panadería y repostería  
 Platos preparados  
 Envasado  
 Procesados de la pesca y la conserva

Distribución de proyectos por temáticas



 Biotecnología aplicada a la seguridad alimentaria  
 Desarrollo de producto  
 Economía circular  
 Internalización  
 Nuevas tecnologías de fabricación  
 Optimización Tratamientos Conservación  
 Seguridad alimentaria y nuevos envases  
 Sensorica avanzada para la seguridad alimentaria  
 Transferencia tecnológica  
 Transformación digital  
 Vida útil y técnicas de conservación



### Proyectos desarrollados a través del Programa Asturias 2021-2023

Nº	INSNACKING		
TÍTULO	InSnacking - Investigación en el desarrollo de Snacks saludables estimulantes del sistema Inmunitario a partir de ingredientes con funcionalidad inmunológica.		
FASE CADENA DE VALOR	Producción/Transformación / Consumidor	TIPOLOGÍA DE PROYECTO	Investigación
OBJETIVO GENERAL	Investigación en el desarrollo de snacks saludables meat-based y planted-based, con funcionalidad inmunitaria, en el marco de los alimentos funcionales y de la legislación vigente en materia de claims de propiedades saludable.		

Nº	3DTEXT		
TÍTULO	Estudio, evaluación y viabilidad de matices alimentarias para su utilización en impresión 3d de alimentos a través de la obtención de nuevas texturas y funcionalidades.		
FASE CADENA DE VALOR	Transformación	TIPOLOGÍA DE PROYECTO	Investigación
OBJETIVO GENERAL	El objetivo principal de este proyecto es el estudio de la viabilidad de diferentes matices alimentarias frescas para su utilización en el desarrollo de producto mediante la técnica de impresión 3d por extrusión, prestando especial atención a la adaptación de dichas matices para fomentar su procesabilidad mediante el uso de ingredientes/aditivos y post procesos que permitan el diseño y desarrollo de nuevos productos alimenticios con geometrías y propiedades (textura, funcionalidad, etc..) novedosas.		

Nº	SOSevase		
TÍTULO	Prospección, evaluación y validación nuevos envases sostenibles para alimentos. Envases sostenibles, biodegradables, compostables, reciclables.		
FASE CADENA DE VALOR	Producción / Consumidor	TIPOLOGÍA DE PROYECTO	Investigación / Transferencia
OBJETIVO GENERAL	El objetivo principal del presente proyecto consiste en la validación de materiales sostenibles de envasado para las matrices alimentarias más representativas de nuestra región (embutidos, carnes frescas, quesos) adquiriendo los conocimientos necesarios para dar respuesta a las demandas de los productores y transformadores asturianos en este sentido.		

Nº	PHOTO FOOD ML		
TÍTULO	Photo food ML: Desarrollo de herramientas 4.0 para la obtención de calibraciones NIR y HIS en alimentos Asturianos.		
FASE CADENA DE VALOR	Producción	TIPOLOGÍA DE PROYECTO	Investigación
OBJETIVO GENERAL	El objetivo general de este proyecto es desarrollar y testear herramientas de machine learning de vanguardia, para estar en posesión de usar estos desarrollos en futuros trabajos/proyectos relacionados con la espectroscopía NIR e imagen hiperespectral para la industria alimentaria del principado de Asturias.		

Nº	INMICRO		
TÍTULO	Alternativas tecnológicas de enriquecimiento en ingredientes funcionales mediante el empleo de microencapsulación y evaluación de su bioaccesibilidad/biodisponibilidad para su incorporación en matrices cárnicas.		
FASE CADENA DE VALOR	Producción	TIPOLOGÍA DE PROYECTO	Investigación
OBJETIVO GENERAL	El objetivo general de este proyecto se define como desarrollo de ingredientes funcionales mediante tecnologías de evaluación y encapsulación de la biodisponibilidad para su incorporación a alimentos con un perfil nutricional saludable orientados a contribuir en la mejora del estado de salud y bienestar general.		

Nº	VeggiTexH		
TÍTULO	Desarrollo de preparaciones alimenticias veganas/vegetarianas elaboradas a base de proteína vegetal texturizada húmeda como sustitutivo de matrices proteicas de origen animal.		
FASE CADENA DE VALOR	Producción/Transformación	TIPOLOGÍA DE PROYECTO	Investigación / Innovación
OBJETIVO GENERAL	Desarrollo de productos alimenticios veggies (para flexiterianos, veganos y vegetarianos) a base de proteína vegetal texturizada húmeda como materia alternativa a la materia prima proteica de origen animal y someténdose a unas estrategias tecnológicas adecuadas para desarrollar productos con características organolépticas análogas a los alimentos de origen animal a los que pretende sustituir. Para ello se pretende desarrollar procesos de base tecnológica que permitan obtener nuevos productos veganos/vegetarianos para abastecer este incipiente nicho de mercado.		

Nº	BIOLNIC		
TÍTULO	Biolnic "Prospectiva y desarrollo de cultivos iniciadores para la elaboración de embutido asturiano mediante procesos biotecnológicos dirigidos"		
FASE CADENA DE VALOR	Producción/Transformación	TIPOLOGÍA DE PROYECTO	Investigación / Innovación
OBJETIVO GENERAL	El objetivo general del proyecto es el desarrollo de cultivos iniciadores propios del embutido asturiano, capaces de garantizar la seguridad alimentaria del producto, proporcionar las características organolépticas y únicas del producto, garantizar la homogeneidad en la calidad de las producciones y dotar de funcionalidad, gracias al efecto probiótico de los microorganismos incorporados.		

Nº	QueCARSHI		
TÍTULO	QueCARSHI: Creación de calibraciones y algoritmos para matrices alimentarias cárnica y láctea.		
FASE CADENA DE VALOR	Producción/Transformación	TIPOLOGÍA DE PROYECTO	Investigación
OBJETIVO GENERAL	<p>El objetivo general de este proyecto es utilizar la imagen hiperespectral y las técnicas algorítmicas apropiadas para la creación de modelos matemáticos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Predicción del estado físico/químico del jamón cocido.</li> <li>• Predicción del estado de maduración del queso, así como de los parámetros involucrados en el proceso de maduración.</li> </ul>		
Nº	NITRAOUT		
TÍTULO	Desarrollo de estrategias para preservar la inocuidad y las propiedades sensoriales en derivados cárnicos tras la eliminación o reducción de su contenido en aditivos nitrificantes.		
FASE CADENA DE VALOR	Producción/Transformación	TIPOLOGÍA DE PROYECTO	Investigación
OBJETIVO GENERAL	Investigación en el desarrollo de estrategias biológicas, físicas y/o químicas encaminadas al mantenimiento de las características sensoriales, así como a garantizar la inocuidad alimentaria y la vida útil en derivados cárnicos tradicionales asturianos con eliminación y/o reducción del contenido en aditivos nitrificantes.		

### Líneas de actuación

- Desarrollo de nuevos productos:
  - Alimentos saludables y funcionales.
  - Mejora del perfil nutricional de los productos elaborados.
  - Optimización de procesos térmicos.
  - Alimentación en envejecimiento activo.
  - Alimentación para deportistas.
  - Obtención de ingredientes de alto valor añadido (funcionales y saludables) a partir de subproductos de la industria alimentaria.
  - Desarrollo de nuevos productos adaptados a nuevos hábitos de consumo a partir de excedentes y destíos.
  - Desarrollo de snacks cárnicos y plant-based, con capacidad de refuerzo del sistema inmunitario.

- Tratamientos de conservación:
  - Optimización de parámetros en procesos térmicos tradicionales.
  - Implementación de nuevas tecnologías no-térmicas (Altas presiones, biopasteurización, etc.).
  - Implementación de métodos de conservación combinados.
  - Implementación de objetivos de seguridad alimentaria en procesos productivos.
  - Optimización del uso de sistemas de envasado.
  - Nuevos materiales de envasado.
  - Validación de plásticos biodegradables para alimentos.

- Biotecnología aplicada a la seguridad alimentaria:
  - Control de poblaciones bacterianas.
  - Desarrollo de challenge test.
  - Identificación y evaluación de la capacidad tecnológica de cepas microbiológicas específicas.
  - Aislamiento, caracterización y trazabilidad de cepas salvajes.
  - Sistemas de biopasteurización.
  - Incremento de la vida útil.
  - Optimización de procesos productivos y fermentativos.
  - Desarrollo de biosensores.
  - Estudio de la capacidad conservante de compuestos antimicrobianos.
  - Desarrollo y validación de métodos analíticos en microbiología de alimentos.



## 06. MARCA DE GARANTÍA



En 2012 nace el proyecto entre ASINCAR y 11 de las principales empresas productoras asturianas de crear una Marca Colectiva de Morcilla, Chorizo y Compango Asturiano, ya que desde hacía tiempo se veía amenazada su autenticidad.

Con el paso del tiempo esa Marca Colectiva ha ido evolucionando hasta convertirse en una Marca de Garantía que engloba ya a 25 empresas. La Marca de Garantía "Morcilla y Chorizo Asturianos" es uno de los proyectos que más repercusión ha desarrollado dentro del sector cárnico a nivel nacional.

ASINCAR actúa como órgano de control, realizando a lo largo de cada año las inspecciones y controles de calidad pertinentes. Dichos controles han sido fijados estratégicamente para poder dar el reconocimiento merecido a los productos englobados dentro de la marca: chorizo, morcilla y compango asturiano.

Aunque desde la Marca de Garantía no se ha dejado de trabajar para certificar que el chorizo, la morcilla y el compango asturiano bajo este sello son alimentos de calidad, debido a la pandemia por COVID-19 hemos tenido que adaptar y limitar nuestros actos presenciales.

La Marca durante el año 2022 se ha centrado en la generación de contenido tanto para sus redes sociales como para su web. Se han realizado reportajes en empresas operadoras, sesiones fotográficas, animaciones, píldoras audiovisuales y reels de temática genérica para dotar de contenido

actual y dinámico a través de una persona de referencia del sector.

Las diferentes acciones más destacadas que se han realizado para la mejora de los datos de seguimiento han sido:

- Diferentes sorteos en redes sociales,
- Spot publicitario para dar valor al consumo de la marca y que garantizan la calidad de los productos amparados bajo la Marca de Calidad Chorizo y Morcilla Asturianos.
- Se ha realizado la edición de reportajes / recetas con diferentes cocineros o eventos:
  1. Recetas con el Furtivu.
  2. La mejor Fabada del mundo 2022 "Cocina Cabal."
  3. Fabada asturiana de "Casa Pedro".
  4. Fabada del "Corral del Indiano".
  5. Brioche con Compango asturiano de "El Círculo".
- También este año hemos realizado entrevistas en la SER a diferentes marcas elaboradoras de chorizo, morcilla y compango, ya que nuestra comunicación va de la mano de la promoción individual y gratuita de todas las marcas en el espacio gastronómico de la SER ASTURIAS.
- Se han realizado también artículos sobre la marca en las Revistas Vivir Asturias y en el blog GASTRONOSFERA, el blog gastronómico más leído a nivel nacional.

## 07. ASINCAR EN MOVIMIENTO

### 7.1. Cronología de un año de trabajo

ENERO 25/1/2022	Desarrollar cauces de colaboración y ayuda mutua.
FEBRERO 15/02/2022	Juan Díaz García, se reune con el Director del Área de Agricultura, Enrique Rodríguez Nuño, para comentar los aspectos fundamentales del PERTE agroalimentario y el Kit digital para Pymes y autónomos.
FEBRERO 21/02/2022	ASINCAR asiste a SALENOR, el Salón de la Alimentación y el Equipamiento del Norte, que se celebra del 21 al 23 de febrero en el Pabellón de Exposiciones y Congresos de La Magdalena de Avilés. El Salón está dedicado a la industria de la alimentación y bebidas española.
MARZO 08-10/03/2022	Asistencia a la Feria Meat Atraction donde Sergio Serrano presenta un producto innovador, Pastrami de Equino, dentro de los desarrollos del proyecto GO-Cavale.
MARZO 10/03/2022	Pelayo González, participa en la mesa redonda MEATIC, organizada por la revista Eurocarne dentro de la feria Meat Attraction.
MARZO 15/03/2022	Reunión de Juan Díaz de ASINCAR con la Directora General de Energía para plantear las dificultades a las que se enfrentan las empresas ante el alza de los precios de la energía.
MARZO 22/03/2022	Celebración en Villaviciosa la II cata de faba asturiana IGP dentro de las XVIII Xornaes de les Fubes en Villaviciosa, y que dirige Natalia Fidalgo Used, Responsable del Análisis Sensorial de ASINCAR.



<b>MARZO</b> 28/03/2022	Apertura del XII Ciclo de Jornadas Técnicas de la Industria Alimentaria - Cambiando el sector agroalimentario del año 2022 con la Jornada "La Importancia de la Certificación en Bienestar Animal en la Cadena Alimentaria".
<b>MARZO</b> 29/03/2022	Roberto Morán Ramallal impartió una charla en el Grupo de Trabajo "Calidad, Producción y Sostenibilidad" de la Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain (PTF4LS) acerca del proyecto Susfood Digree (apoyado por el programa Erasmus).
<b>MARZO</b> 30/03/2022	Pelayo González, participará como ponente en el webinar "Blockchain aplicada a la trazabilidad alimentaria. Casos prácticos de aplicación" enmarcado en el Proyecto "Campaña de Promoción de la Industria 4.0 en el Sector Industrial".
<b>MARZO</b> 31/03/2022	La oficina española de patentes y marcas concede a asincar la protección de uno de sus desarrollos en innovación, bajo la figura de modelo de utilidad.
<b>ABRIL</b> 07/04/2022	Jornada Oportunidades para la Implementación de Medidas de Ahorro y Eficiencia Energética.
<b>ABRIL</b> 12/04/2021	ASINCAR asiste en Gijón a la IV Jornada del Sector Agroalimentario en Asturias, organizada por El Comercio (Diario de Asturias).
<b>ABRIL</b> 21/04/2022	Asistimos a la presentación del programa #MisiónVida que, en el marco del laboratorio de innovación alimentario LaGranja, organiza Capsa Vida en colaboración con el CEEI ASTURIAS.
<b>ABRIL</b> 26/04/2022	Nos visitan alumn@s del Certificado de Profesionalidad: Ensayos físicos y físico químicos del Centro Integrado de Formación Profesional de Cerdeño.
<b>ABRIL</b> 27/04/2022	Asistimos en Düsseldorf a la reunión del consorcio #S3FOOD #EISMEA (European Innovation Council and SMEs Executive Agency) También asistimos a un evento de networking, organizado dentro del mismo proyecto S3FOOD, donde 9 PYMEs beneficiarias de la financiación en cascada mostraron sus proyectos, así como el impacto positivo generado con la financiación aportada.

<b>ABRIL</b> 30/04/2023	ASINCAR participó en la semana de la ciencia que organiza la Asociación Centro Trama de Asturias. El objetivo fue acercar a l@s chic@s el mundo de los microorganismos existentes en los alimentos.
<b>MAYO</b> 05/05/2022	Jornada Avances Tecnológicos en Procesos Productivos para todas las Empresas Alimentarias, enmarcada dentro del XII Ciclo de Jornadas de la Industria Alimentaria.
<b>MAYO</b> 11/05/2022	Jornada Diseño de Alternativas para la Automatización en los Procesos de Ahumado ponencias "Desafíos del proceso de Ahumado" y "Hacia el ahumadero X.0: Una propuesta de actuación".
<b>MAYO</b> 16/05/2022	Jornada Técnica: Medidas de Mejora Energética en el Sector Agroalimentario participación de Juan Díaz, Gerente de ASINCAR; Rafael Cuervo García, Técnico de FAEN; Roberto Aramburu Villar, Cárnica de Oriente; y Sergio Blasco Rodríguez, Representante de Matadero de Gijón.
<b>MAYO</b> 17/05/2022	Asistencia a la Feria FOOD 4 FUTURE - EXPO FOODTECH para ser parte de la Alimentación del futuro, escuchando interesantes charlas, revisando tendencias y tecnología alimentaria, promoviendo proyectos y haciendo networking.
<b>MAYO</b> 24/05/2022	Luisa Pérez Ramos, Directora oficina de Empleo Gijón II de la Agencia Local de Promoción Económica y Empleo del Ayuntamiento de Gijón, nos ha entregado un Galardón por nuestra colaboración con la agencia en el año 2021.
<b>MAYO</b> 25/05/2022	Jornada Challenge Test: Los ensayos de desafío como herramienta de seguridad alimentaria, dentro del XII Ciclo de Jornadas Técnicas de la Industria Alimentaria.
<b>MAYO</b> 31/05/2022	ASINCAR participa en el "Asturias Foro Digital" como socios estratégicos de transformación digital, presentando sus capacidades para ayudar a esta transformación del sector agroalimentario.



<b>JUNIO</b> 02/06/2022	Jornada Informativa Alimentos del Paraíso Natural impartida por Mayte Villastrigo, Coordinadora ASINCAR, y Marta Mier, Técnico ASINCAR, con Begoña López Fernández, Directora General de Desarrollo Rural y Cohesión Territorial, Juan Díaz, Gerente de ASINCAR, y Ana María Vigón, Alcaldesa de Tapia de Casariego.	<b>SEPTIEMBRE</b> 07/09/2022	Asistimos al evento final del proyecto europeo #S3FOOD #EU_EISMEA del que ASINCAR es socio.
<b>JUNIO</b> 02/06/2022	Grupo de Trabajo Alimentación organizada por Innovasturias.	<b>SEPTIEMBRE</b> 13/09/2022	Viajamos a Bielefeld (Alemania) para la reunión de seguimiento del proyecto #Erasmus+ #Susfood_Digree. Dentro de este proyecto estamos desarrollando una plataforma educativa on-line para promover habilidades y competencias relacionados con la sostenibilidad dentro de la Industria Alimentaria.
<b>JUNIO</b> 10/06/2022	ASINCAR participa en la Asamblea General de Clúster Ecco de Economía Circular y Construcción 0 Emisiones.	<b>SEPTIEMBRE</b> 23/09/2022	Jornada informativa la importancia de la marca "Alimentos del Paraíso" para el desarrollo rural asturiano en Agropec.
<b>JUNIO</b> 14/06/2022	ASINCAR participa en la jornada "HORIZONTE EUROPA. Retos para las empresas asturianas" organizada por FADE-Empresas de Asturias, donde presentamos brevemente nuestra experiencia en los Programas Marco Europeos, así como nuestros intereses para el actual programa Horizonte Europa.	<b>SEPTIEMBRE</b> 28/09/2022	Representantes de los productos amparados por la marca Alimentos del Paraíso dan a conocer sus productos a los comerciantes en el Mercado de El Fontán, en Oviedo.
<b>JUNIO</b> 17/06/2022	ASINCAR participa en la primera reunión presencial del proyecto APRIL H2020, tras varias reuniones online.	<b>OCTUBRE</b> 05/10/2022	Participación en el XX Foro de Empleo de la Universidad de Oviedo, presentando nuestra nueva Agencia de Colocación, así como los nuevos cursos de formación.
<b>JUNIO</b> 17/06/2022	Asamblea General de Socios ASINCAR.	<b>OCTUBRE</b> 06/10/2022	Juan Díaz García, ha participado en el Foro Agro Santander.
<b>JUNIO</b> 24/06/2022	Reunión del Proyecto CAVALE en Almonte, Huelva.	<b>OCTUBRE</b> 18/10/2022	Nos encontramos en la Feria SIAL Paris junto a Atlantic Food Export Project, apoyando a 10 PYMEs agroalimentarias en su proceso de internacionalización. Entre ellas las empresas asturianas La Newyorkina y Miel La Puela.
<b>JULIO</b> 14/07/2022	Participación en el Evento "Economía Circular y emprendimiento verde" que organiza Evades Escuela de Verano.	<b>OCTUBRE</b> 20/10/2022	Emisión del programa Más de Uno Oviedo en Onda Cero Oviedo desde la sede de ASINCAR, con la intervención de Juan Díaz, Julio Fernández, presidente de IGP Miel de Asturias, Daniel Martínez, presidente de la Marca de Garantía Chorizo, Morcilla y Compango asturiano; Begoña López, directora de la Consejería Rural e Industrias Agrarias, interviene en Más de uno Asturias, para hablar sobre la marca Alimentos del Paraíso Natural.
<b>AGOSTO</b> 23/08/2022	Presentación de resultados del proyecto GO CAVALE en las instalaciones de ASINCAR.		



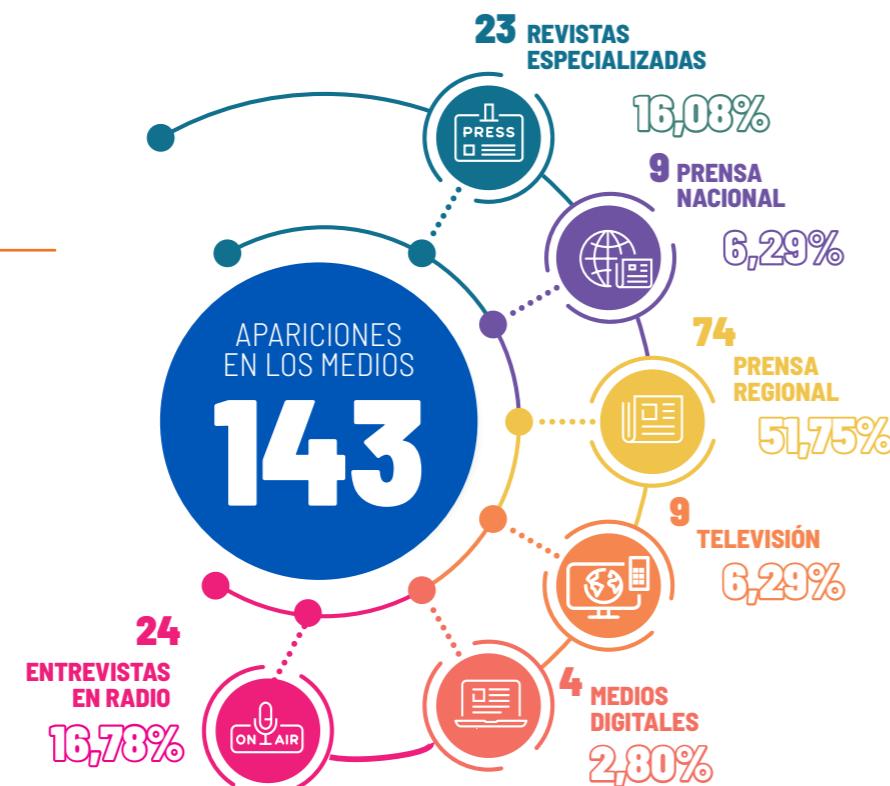
- OCTUBRE**  
21/10/2022
- Arrancamos el nuevo proyecto europeo RURALITIES, financiado dentro del programa Horizon EU, participando en la reunión de lanzamiento en Bratislava.
- OCTUBRE**  
26/10/2022
- Jornada Sensórica Avanzada, enmarcada dentro del XII Ciclo de Jornadas de la Industria Alimentaria.
- NOVIEMBRE**  
04/11/2022
- ASINCAR participa en la reunión de seguimiento del proyecto GLOMICAVE (A multi-omics data platform based on Big Data Analytics and Artificial Intelligence), que se celebra en Guimaraes (Portugal) los días 3 y 4 de noviembre.
- NOVIEMBRE**  
30/11/2022
- Jornada de Clausura del XII Ciclo de Jornadas de la industria alimentaria con la Jornada Grupos Operativos, en la que empresas con experiencias previas hablaron sobre su casos de éxito dentro de este programa.
- DICIEMBRE**  
12/12/2022
- Pelayo Gozález y Armando Menéndez asisten a la XIII asamblea anual del Clúster Secpho en donde participarán en dinámicas de grupo para la búsqueda de socios que ayuden a la transformación digital del sector.
- DICIEMBRE**  
14/12/2022
- Celebración el acto de presentación del proyecto CE4FOOD en Gijón para mostrar la importancia de una economía circular en el sector de la alimentación y cómo luchar contra el desperdicio alimentario.
- DICIEMBRE**  
15/12/2022
- Asistimos a la reunión de inicio del proyecto Asturias Digital Innovación Hub (AsDIH) liderado por el IDEPA.
- DICIEMBRE**  
19/12/2022
- Participación, en Valencia, en el Proyecto PHOTONGATE en el Kick-off-meeting, liderado por la Universitat Politècnica de València UPV.



## 7.2. ASINCAR en las RRSS



## 7.3. ASINCAR en los medios de comunicación



## 08. RESPONSABILIDAD SOCIAL ASINCAR

En ASINCAR aspiramos a ser no solo una organización de profesionales cualificados, sino también comprometidos y socialmente responsables.

● **Sostenibilidad productiva:**

En ASINCAR priorizamos la adquisición de servicios a empresas de ámbito local, así como la compra de materia prima a empresas de la geografía asturiana. De esta manera contribuimos al equilibrio y a la mejora empresarial de la región.

● **Compromiso con la igualdad:**

El compromiso de ASINCAR en materia de igualdad se centra en la elaboración e implementación de un Plan de Igualdad que establece y desarrolla políticas que integren la igualdad de trato y oportunidades entre mujeres y hombres, sin discriminar directa o indirectamente por razón de sexo, así como impulsar y fomentar medidas para conseguir la igualdad en el seno de la organización. La plantilla actual de ASINCAR está formada por un 67% de mujeres y un 33% de hombres.

● **Colaboraciones con asociaciones y organizaciones de ámbito social:**

Contribuimos asiduamente al control higiénico-sanitario de las instalaciones de ADEPAS (Asociación Proayuda Deficientes Psíquicos de Asturias) ubicadas en Noreña. Damos

continuo apoyo a la Asociación de celíacos del Principado de Asturias (ACEPA) llevando a cabo un convenio de colaboración de ámbito técnico. Ayudamos a la Cocina Económica de Oviedo donando los excedentes y productos generados en los cursos prácticos para cubrir las necesidades de personas que no tienen acceso a alimentación básica.

● **Proyectos I+D+i alineados con el desarrollo sostenible:**

Se desarrollan proyectos I+D+i bajo criterios de sostenibilidad, desde que se parte de la idea hasta que se completa el proceso. La innovación sostenible es un eje estratégico en la actualidad, integrando ambos conceptos en el desarrollo de nuevas tecnologías, nuevos productos, nuevos envases, etc.

Hemos desarrollado proyectos de economía circular como el proyecto denominado Agroalimentación 0 emisiones. El objetivo general de este proyecto es la reducción, reaprovechamiento y valorización de los residuos de la producción agroalimentaria y forestal, con una perspectiva de circularidad, logrando una producción agroalimentaria y forestal neutra en emisiones y residuos.

Así como la conversión de los subproductos y residuos de la producción agroalimentaria en recursos que puedan ser utilizados en otros procesos productivos, y la reducción de gases de efecto invernadero.

● **Empresa saludable:**

- Red de Empresas Saludables: ASINCAR forma parte de 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
- 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.

● **Medioambiente:**

Nuestro compromiso con el entorno y la mejora eficiente de recursos se materializa en:

- Optimización de los consumos energéticos, de papel, 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 diferentes contenedores para reciclaje (envases, papel)

● **Desarrollo de capital humano:**

- Contribución a la evolución y mejora del sector agro-alimentario, 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, visitas a las instalaciones de alumnos de ciclos formativos, graduados universitarios, ....

● **Ética y transparencia:**

Implantación de un Sistema de Gestión de la Responsabilidad Social, con un programa de acciones en varios ámbitos de actuación, entre ellos el de formalizar los principios de buen gobierno y transparencia, que incluye un programa de Compliance Penal.

# ASINCAR

T. +34 985 744 518  
[información@asincar.com](mailto:información@asincar.com)  
[asincar.com](http://asincar.com)

Polígono Industrial de La Barreda  
Calle Solellero 5, 33180 Noreña  
Asturias (España)