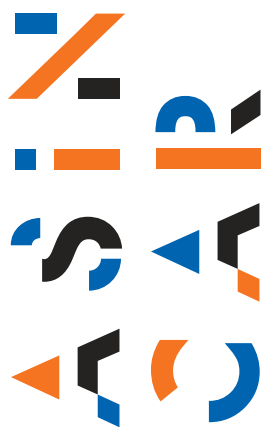


ASINCAR

MEMORIA DE
ACTIVIDADES **2021**



MEMORIA DE
ACTIVIDADES

2021

INDICE

01

Carta del
Presidente

06

02

Acerca de
ASINCAR

- 2.1. Misión, visión y valores
- 2.2. Certificaciones
- 2.3. Junta directiva
- 2.4. Órganos de gobierno
- 2.5. Asociados 2021
- 2.6. Organismos de representación
- 2.7. Plataformas en las que participa ASINCAR

08

03

Nuestro
equipo

24

04

Recursos
materiales

26

05

Servicios de
valor añadido

- 5.1. Actividades de
asistencia técnica y
tecnológica
- 5.2. Seguridad alimentaria
y auditorías
- 5.3. Formación y
transferencia
tecnológica
- 5.4. Laboratorio
agroalimentario
- 5.5. I+D+i

28

06

Marca de
garantía

42

07

ASINCAR en
movimiento

44

08

Responsabilidad
de ASINCAR

52

01 Carta 6 del Presidente

Estimados asociados:

Tras dos largos años que se nos han hecho tan cortos que parece que nos falten (o que nos hayan sido arrebatados), definidos como “los años de pandemia”, apenas hemos tenido tiempo de recuperarnos de la crisis sanitaria cuando ya estamos en plena batalla contra la crisis económica. Aún no tenemos claro el haber dejado atrás definitivamente mascarillas, distancias y demás precauciones cuando nos vemos luchando contra la inflación, la crisis energética y las poco alentadoras consecuencias que todo ello acarrearán

Toca sacar fuerzas de flaqueza y buscar aliados en la eficiencia, la tecnología y la innovación. Los asociados de ASINCAR tenemos suerte al poder contar con un centro tecnológico de primera línea, con sus importantes recursos materiales y sus inmejorables recursos humanos, para asesorarnos y acompañarnos ante un incierto escenario, pero que con la fuerza y el tesón de los que siempre ha hecho gala el sector cárnico asturiano, estoy seguro de que seremos capaces de salir airoso.

En lo que estrictamente concierne a la asociación, también ha sido un periodo atípico. Si bien es cierto que la actividad y la eficiencia de la organización no se han visto afectadas, llegado el momento de renovar la Junta Directiva y al no presentarse ninguna candidatura, ASINCAR hubo que pasar por un periodo de gestión por parte de una Junta Rectora, que terminó cristalizando en la actual junta directiva que tengo el honor de presidir. Aprovecho para agradecer a los representantes de las 11 empresas que me acompañan y se han implicado y trabajado para lograr desbloquear la situación a la que habíamos llegado. También apelo a la responsabilidad del resto de asociados para solicitar una mayor participación en los órganos de gestión de la asociación y evitar así que se den situaciones similares en el futuro. La asociación es responsabilidad de todos y necesita de la colaboración de todos para poder seguir trabajando por el futuro de nuestras industrias.

La Junta Directiva, con ganas e ilusión, está afrontando nuevos retos que van desde la consolidación de ASINCAR como centro tecnológico referente dentro de la industria alimentaria de nuestro país hasta la ardua tarea de dotar a la institución de una nueva estructura que garantice su continuidad y la prepare para alcanzar nuevas y ambiciosas metas que redunden en beneficio de las industrias asociadas



Que el Principado de Asturias haya confiado en ASINCAR para el asesoramiento y control de sus Marcas de Garantía puede darnos la seguridad de que el camino iniciado es el correcto y el acicate necesario para continuar avanzando y apostando por la innovación. Podemos decir que nuestro Clúster Agroalimentario es ya un referente para la Industria y que en nuestro ánimo está el seguir defendiendo las necesidades del sector, apuntalar las cosas se han estado haciendo bien y trabajar en pos de la mejora continua. Durante los próximos meses acometeremos las obras del nuevo laboratorio, el cual nos permitirá aumentar el número de ensayos e implicarnos en más proyectos de I+D+i. También confiamos en lograr los apoyos necesarios para poder rematar las obras pendientes del edificio e incluso ampliarlas.

Mi agradecimiento a todas las personas vinculadas a ASINCAR, por su trabajo y profesionalidad, así como a las instituciones, tanto locales como regionales, que con su apoyo colaboran para hacernos crecer día a día.

Antonio Palacio

02 **Acerca de ASINCAR**

8



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.

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.



NUESTROS VALORES

**Trabajo
en equipo**

Confianza

Compromiso

**Espíritu
innovador**

Superación

Eficiencia

Igualdad

**Compromiso
con otras
organizaciones
y colectivos**



2.2 CERTIFICACIONES

Somos conscientes de la importancia de la innovación, de la calidad, de la seguridad, de la información, el conocimiento y de la satisfacción de nuestros asociados y clientes.

Por ello contamos con un sistema de gestión basado en las normas ISO17025:2017 acreditado por ENAC para nuestro laboratorio, e ISO9001:2018 para la formación.

En nuestro roll de clúster, hemos sido acreditados con el Sello de Oro de la European Cluster Excellence Initiative, la máxima calificación como Clúster a nivel europeo. Este reconocimiento pone de manifiesto el trabajo que hemos venido desarrollando desde el año 2005 en materia de dinamización de proyectos de innovación de carácter colaborativo.

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.

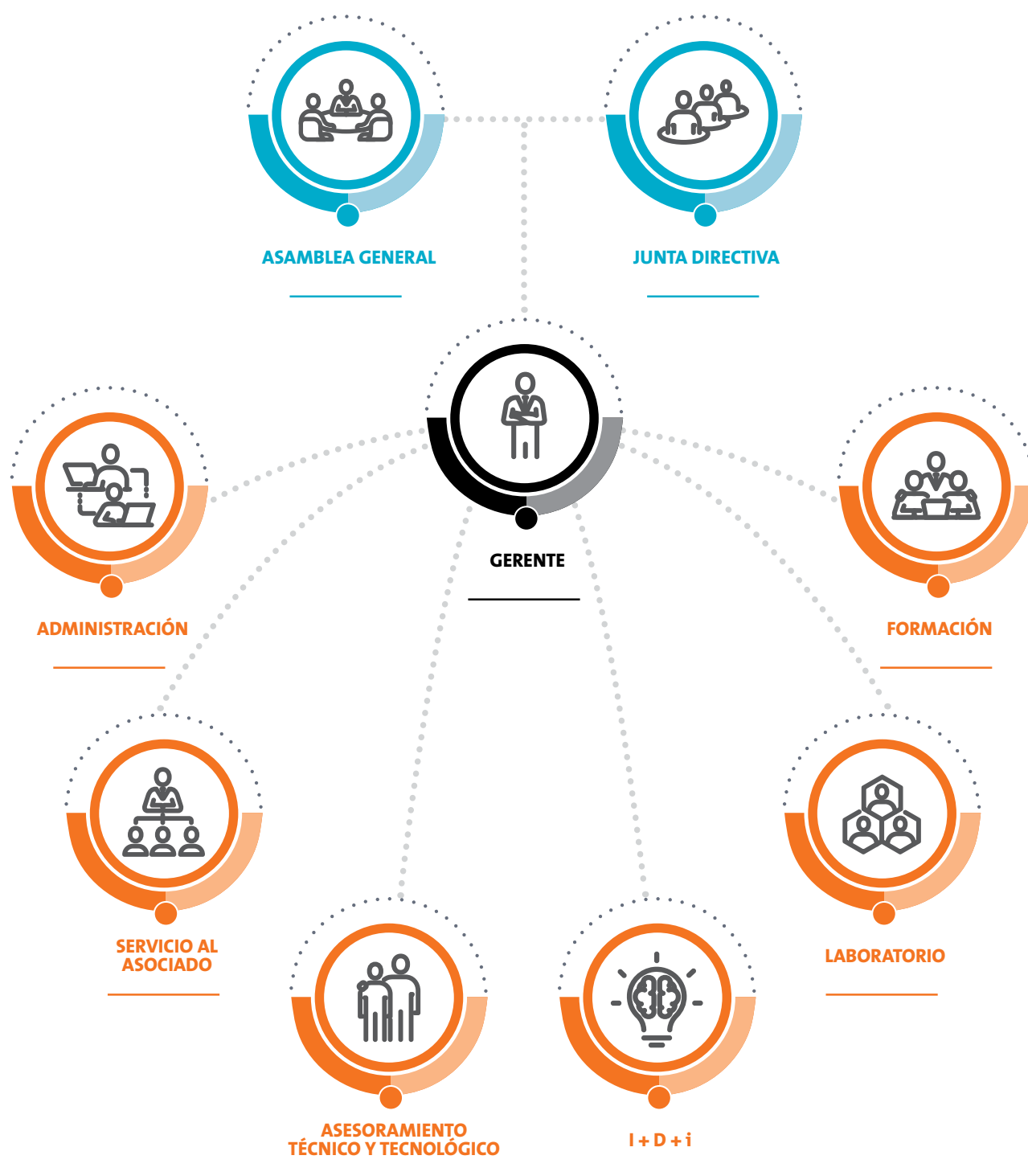
Además, estamos homologados por la Consejería de Medio Rural y Cohesión Territorial como organismo de control para la realización de auditorías de distintos pliegos de condiciones de la Marca de Garantía de Alimentos del Paraíso Natural.



2.3 JUNTA DIRECTIVA



2.4 ÓRGANOS DE GOBIERNO



2.5 ASOCIADOS 2021

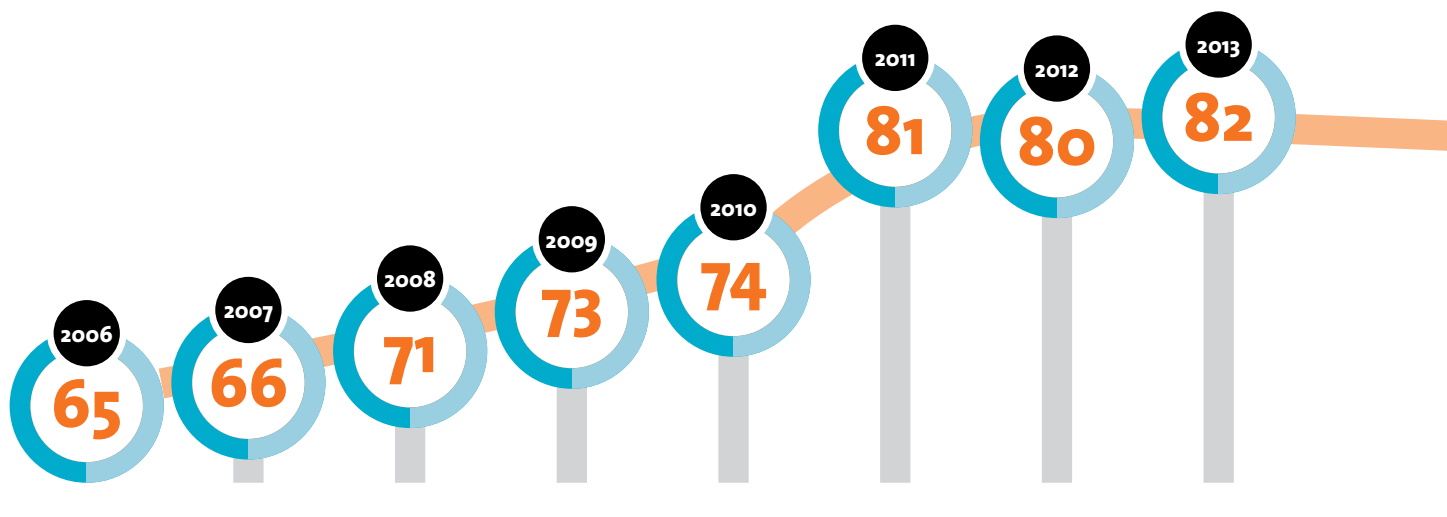
01	Agroalimentaria Judith, S.L. Preparación platos precocinados y preparados
02	Agropecuaria Cereceda Granja Los Perucos, S.L. Matadero y almacén de despiece
03	Alimerka, S.A. Mayorista, minorista de alimentación
04	Sociedad Cooperativa Alta Sierra de Tineo Fábrica de productos, como embutidos y productos salados
05	Amador García Suárez Mataderos y salas de despiece
06	Arango e hijos, S.L. Sala de despiece y fábrica de embutidos
07	Asturwagyu, S.L. Ganadería propia y venta directa
08	B.P. La Carmina, S.L. Elaboración de productos cárnicos tradicionales
09	Berdasco e hijos, S.L. Matadero frigorífico, sala de despiece y fabricación de embutidos y salazones
10	Alimentación Cadarma, S.L. Elaboración de productos cárnicos para mascotas
11	Carne de Asturias Calidad, S.L. (Embutidos Sierra del Aramo) Fábrica de productos, embutidos y salazones
12	Carnes Fanjul, C.B. Sala de despiece, comercialización de carne de cordero
13	Cárnicas Amores, S.L. Comercio al por mayor de carnes y derivados cárnicos
14	Cárnicas del Oriente de Asturias, S.L. Sala de despiece, empresa de platos precocinados de carnes, comercialización de productos cárnicos perecederos e intermediarios de compra y venta de carnes frescas y congeladas.
15	Cárnicas Hicor, S.L. Comercio al por mayor de carne de ternera asturiana y potro lechal
16	Cárnicas La Pilarica, S.L. Sala de despiece y fábrica de embutidos
17	Cárnicas Lobato, S.L. Almacenes de comercialización de productos cárnicos perecederos
18	Carnicería Armando, C.B. Fabricación de embutidos
19	Cárnicos Marce, C.B. Sala de despiece y fábrica de embutidos
20	Catering Malena, S.L. Empresa de platos cocinados de carnes y pescado
21	Cufres 2015, S.L. Mataderos y salas de despiece
22	Danelisa, S.L. (Embutidos Francisco Martínez) Producción y comercialización de todo tipo de chorizo asturiano

23	David de la Riva Rodríguez – Cárnicas Campomanes Elaboración de productos cárnicos
24	Discanor, S.L. Elaboración de productos cárnicos
25	Embutidos Alto del Acebo Fábrica de productos frescos y congelados, de embutidos y salazones, de conservas y productos tratados por calor
26	Embutidos Belmonte, C.B. Fábrica de productos, embutidos y salazones
27	Embutidos Carreño González, S.L. (El Bosque de Cardes) Fabricación de embutidos
28	Embutidos Cuello, S.L. Fabricación de embutidos
29	El Hórreo Embutidos Saludables, S.L. Fabricación de embutidos
30	Embutidos García Gómez, S.L. (Cárnicas La Braña) Matadero y sala de despiece, fábrica de embutidos y salazones
31	Embutidos La Peruyal, S.L Elaboración de embutidos
32	Embutidos La Unión, S.L. Elaboración de embutidos
33	Embutidos La Vega de San Julián, S.L. Fabricación de embutidos
34	Embutidos Laviana Elaboración de embutidos
35	Embutidos Maybe, S.A. Fábrica de embutidos y salazones
36	Embutidos Monasterio de Obona, S.L. Elaboración de embutido típico asturiano, salazones y fiambre
37	Embutidos Naturales Asturianos, S.L. (ENASTUR) Fábrica de productos, embutidos y salazones
38	Embutidos Pura Raza, S.L. Fábrica de productos, embutidos y salazones
39	Embutidos Taramundi, S.L. (Matadero de Pravia) Sacrificio y despiece de canales
40	Embutidos Vallina, S.A. Elaboración de embutidos y platos preparados
41	Embutidos Villaverde, S.L. Elaboración de embutidos, salazones, jamones, productos cocidos y adobados
42	Exclusivas Calfer, S.L. Almacenes frigoríficos de carnes frescas y congeladas
43	Exclusivas Digosa, S.L. Comercio al por mayor de carnes, productos y derivados cárnicos elaborados, huevos, aves y caza
44	Friocarne Asturias, S.L.U. Elaboración de embutidos, productos cárnicos cocidos y platos preparados
45	Ganadería Propia Asturiana Casa Ramón, S.L. Fabricación de productos frescos y congelados, de embutidos y salazones de conservas y productos tratados por calor
46	García Nuño El Chico, S.L. Almacén frigorífico, fabricación de embutidos y elaborados frescos

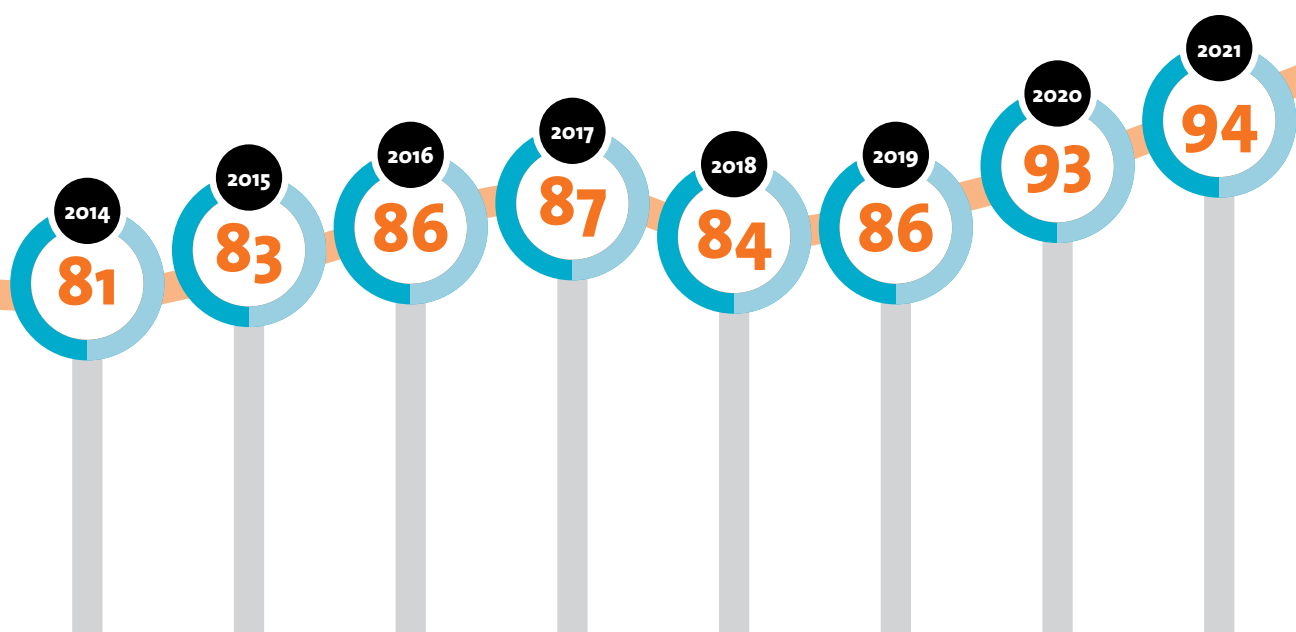
47	Herederos de Pepe El Bueno, S.L. Empresa de platos cocinados de carnes
48	Hijos de Esperanza Vallina, S.L. (Embutidos Alto Aller) Elaboración de productos cárnicos
49	Hijos de Luis Rodríguez, S.A. Mayorista, minorista de alimentación
50	Indalecio García Llamado (Embutidos La Colegiata) Elaboración de productos cárnicos
51	Iván Suárez Losada (Embutidos Alto Urbiés) Elaboración de embutidos
52	Jamones Campovalle, S.L. Salazón y curado de jamones
53	Jamones El Castillo, S.A. Elaboración de jamón
54	Francisco Javier Montes Álvarez (Embutidos El Pedregal) Elaboración y comercialización de productos cárnicos, embutidos, salazones y cocidos
55	Jesús Pérez Mayor, S.L. (Embutidos JP) Elaboración de embutidos artesanos de cerdo y de caza
56	Embutidos El Remediú, S.L. Elaboración de embutidos artesanos
57	José Rodríguez Menéndez (Salazones J. Cangas) Elaboración y comercialización de salazones
58	Valle, Ballina y Fernández, S.A. (La Piquera) Fabricación de embutidos, salazones y platos cocinados
59	Embutidos La Quintana, S.L. Fabricación de embutidos
60	Luis Miguel Minguez Gavilanes (Cárnicas Minguez) Comercialización y distribución de cordero y lechazo
61	Macelo de Asturias, S.A. Mataderos y salas de despiece
62	Mariscos Oviñana, S.L. Empresa de platos precocinados de carnes y pescados
63	Matadero de Avilés, Carne de Asturias, S.L. Matadero, frigorífico y sala de despiece
64	Montes Embutidos, C.B. Elaboración de productos cárnicos
65	Naveda Tradición, S.L. Fábrica de embutidos
66	Nestlé España, S.A. Preparación de platos preparados esterilizados
67	Novac Nocolae Marius (Embutidos Novac) Fabricación de productos frescos y congelados, de embutidos y salazones, de conservas y productos tratados por calor
68	Noval, Junquera e Hijos, S.L. (Juntamar) Fabricación de embutidos
69	O. Villa, S.L. Preparación de platos preparados esterilizados
70	Productos Mar Cantábrico, S.L. (Conservas Telva) Elaboración de productos en conserva
71	Plataforma Cárnica del Norte, S.L.U. Mataderos y salas de despiece
72	Preparados Clavero, C.B. Preparados de productos y salsas

73	Productos Cárnicos Villanueva, S.L. Elaboración de productos cárnicos
74	Productos Agroalimentarios Gancedo, S.L. Fabricación de embutidos
75	Productos Álvarez, S.A. Elaboración de productos cárnicos y salazones
76	Productos Cárnicos El Cuco, S.L. Elaboración de embutidos
77	Productos Cárnicos Flovar, S.L. Venta y distribución al por mayor de productos cárnicos
78	Productos Cárnicos Muttimax, S.L. Elaboración de productos cárnicos y salazones
79	Productos Noreñenses, S.L. Elaboración de platos preparados
80	Proteínas y Grasas del Principado, S.A. Recogida de subproductos cárnicos
81	Quesos del Principado de Asturias, S.L. (Crivencar) Mataderos y salas de despiece, almacenes de comercialización de productos cárnicos perecederos e intermediarios en la compra y venta de carnes frescas y congeladas
82	Representación de aves y ganados, S.L. Mataderos y salas de despiece
83	Representaciones Tasa, S.L. Comercio al por mayor de carnes
84	Santulaya Soc. Coop. Elaboración de productos cárnicos y platos preparados

Evolución del número de asociados



85	AT Casa Bartuelo Almacenes de comercialización de productos cárnicos perecederos
86	Sergio Murillo Suárez (ASTURCASO) Especialistas en ganado vacuno mayor summum y premium
87	Serincar 92, S.L. Mataderos y salas de despiece, almacenes frigoríficos de carnes frescas y congeladas
88	Sociedad de Explotación Matadero de Gijón, S.L. Comercio al por mayor de carnes
89	Tecnoenvases Álvarez, S.L. Comercialización y distribución de productos de envase al vacío, films flexibles, especias y aditivos
90	Turaller, S.L. Fabricación de productos cárnicos de toda clase
91	Viuda de Inocencio Fernández, S.A. Elaboración e importación de tripas, maquinaria y productos auxiliares para la industria cárnica
92	Vego Supermercados, S.A.U. Mataderos y salas de despiece, almacenes frigoríficos de carnes frescas y congeladas, intermediarios en la compra y venta de carnes frescas y congeladas
93	Vitoriastur, S.L.U. Matadero y sala de despiece, almacén frigorífico de carne
94	Xata Roxa, S.L. Mayorista de carne y vacuno



2.6 ORGANISMOS DE REPRESENTACIÓN

Consejo Agroalimentario del Principado de Asturias

El consejo Agroalimentario del Principado de Asturias es un órgano colegiado de carácter permanente de asesoramiento y consulta a la Administración del Principado de Asturias en materia agroalimentaria. Las funciones del Consejo Agroalimentario del Principado de Asturias, entre otras, son las siguientes:

- Informar sobre los proyectos normativos en materia agroalimentaria.
- Asesorar a la Administración Pública del Principado de Asturias en los objetivos de la política agraria.
- Asesorar a la Consejería competente en materia agroalimentaria sobre cualquier otro asunto que le sea sometido a su consideración en cuestiones de interés agroalimentario.
- Asesorar sobre propuestas del desarrollo y ejecución de la Política Agraria Común.
- Formular propuestas que fomenten la mejora del empleo y la formación en el sector agroalimentario y, especialmente, la incorporación de mujeres jóvenes a la actividad del mismo.
- Asesorar y formular propuestas para la adopción de medidas que se consideren necesarias para la mejora de la actividad económica del sector agroalimentario y de fomento de la competitividad del sector.



Consejo de seguridad alimentaria

Es un órgano colegiado de carácter permanente, de asesoramiento y consulta de la Administración del Principado en materia de normativa y seguridad alimentaria. Los objetivos principales son:

- Asesorar y formular propuestas sobre las medidas de coordinación de las actuaciones de los diferentes órganos de la Administración del Principado de Asturias competentes en materia de seguridad alimentaria.
- Procurar en materia de seguridad alimentaria una adecuada coordinación de las Administraciones Públicas territoriales y los agentes sociales para su mejora.
- Impulsar y coordinar la política de información y de comunicación en materia de seguridad alimentaria, especialmente en situaciones de alertas alimentarias.
- Divulgar toda la información relevante tanto para consumidores y operadores económicos.
- Solicitar y proponer a la comunidad científica la emisión de informes y estudios relacionados con la seguridad alimentaria.
- Cualquier otra función que, en el ámbito de sus competencias, se le requiera por las consejerías competentes en materia de salud o de seguridad agroalimentaria, para protección colectiva de la salud y de los derechos de los consumidores.



Consejo de Ciencia, Tecnología e Innovación del Principado de Asturias

Órgano colegiado de carácter consultivo, asesor y promotor de las políticas desarrolladas por la comunidad autónoma en el ámbito de la investigación, desarrollo e innovación científica y tecnológica. Sus funciones son:

- Dar soporte estratégico a la dirección de la política desarrollada por la comunidad autónoma en el ámbito de la ciencia, tecnología e innovación.
- Potenciar mecanismos de monitorización y seguimiento de las actividades y resultados de la política, así como de la actividad de los agentes del Sistema de Ciencia, Tecnología e Innovación.
- Dinamizar mecanismos de vigilancia y prospectiva sobre nuevos enfoques estratégicos.
- Recomendar y proponer actuaciones relacionadas con la ciencia, la tecnología y la innovación a los distintos agentes sociales.
- Comunicar, difundir y acercar a la sociedad aquellos aspectos que considere relevantes en el ámbito de la ciencia, la tecnología y la innovación.

Asociado de AINIA

AINIA es una asociación privada, de ámbito nacional, formada por empresarios del sector agroalimentario y afines, cuyo objetivo es el fomento de la innovación y desarrollo tecnológico del sector agroalimentario.

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 Mesa de Innovación de FADE (Federación Asturiana de Empresarios)

Esta mesa trabaja para 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 (Federación Asturiana de Empresarios)

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

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 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.

Miembro 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.

2.7 PLATAFORMAS EN LAS QUE PARTICIPA ASINCAR

S3P “Bio-Economy-Interregional cooperation on innovative use of non-food Biomass”

Esta plataforma tiene como objetivo dinamizar la actividad de las pymes y micropymes agroalimentarias de las regiones europeas participantes, en el ámbito de la bioeconomía, y el aprovechamiento de los recursos naturales. En el ámbito de la industria agroalimentaria, trata de fomentar el aprovechamiento de subproductos alimentarios para su valorización y posible reintroducción en la cadena alimentaria, con el fin de contribuir de esta forma a paliar las necesidades de alimentos que se proveen para los próximos años, como consecuencia del crecimiento de la población.

S3P “Nutritional Ingredients”

Esta plataforma tiene como objetivo dinamizar la actividad de las pymes y micropymes agroalimentarias de las regiones europeas participantes, en el ámbito de los ingredientes y la alimentación saludable. El objetivo general de “Nutritional Ingredients” es establecer un consorcio, con una estrategia conjunta y proyectos de inversión interregionales, de clústers alimentarios, organismos de investigación y empresas, con el fin de promover la utilización de ingredientes naturales en la fabricación de alimentos, y la promoción de hábitos de vida saludables ligados a la nutrición y a la alimentación.

S3P “Smart sensors 4 agri-food”

La **plataforma de especialización inteligente, S3P Platform**, con el objetivo de acelerar el desarrollo de proyectos de inversión conjuntos a través de la cooperación interregional en áreas temáticas identificadas como prioritarias por los gobiernos nacionales y regionales. El **objetivo general de “Smart Sensors 4 Agrifood” es establecer un consorcio**, con una estrategia conjunta y proyectos de inversión interregionales, de **clústers alimentarios y electrónicos/TIC**, así como organismos de investigación (RTO) relevantes, **con el fin de reducir las barreras actuales que las empresas de procesamiento de alimentos han de hacer frente para acceder a novedosos sistemas electrónicos inteligentes, facilitando su transformación digital.**





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 a las necesidades de sector y no sólo a las de centros de investigación.



03 **Nuestro** 24 **equipo**

Alberto Terán Sedano

Asesor Técnico -
Formación

Ana Carracedo Carrasco

Responsable
administración

Andrea Rodil Martínez

Técnico de
laboratorio

Armando Menendez Estrada

Técnico proyectos
europeos

Azucena Pinta María

Técnico de
administración y
formación

Bárbara Álvarez Miguelez

Técnico de
laboratorio

Bruno de Lucas Herrero

Técnico de Proyectos
I+D+i Desarrollo
de producto y
tratamientos de
conservación

Covadonga García Arboleya

Técnico de Proyectos
I+D+i Desarrollo
de producto y
tratamientos de
conservación

Estefanía Nava González

Técnico de
laboratorio

Jesús Menéndez Martínez

Técnico de Proyectos
I+D+i Desarrollo
de producto y
tratamientos de
conservación

Jose Luis Flores Gilly

Técnico de
administración

Juan Díaz García

Director Gerente
- Responsable de
servicio al asociado

Lorena García López

Técnico de
administración y
formación

Marta Mier Saiz

Asesora Técnica -
Formación

Marta Sampayo Iglesias

Técnico de
laboratorio de
microbiología y
ensayos

Martín Hervello Costas

Técnico de Proyectos
I+D+i Sistemas On-
line para el control de
la calidad y seguridad
alimentaria

Mayte Villastrigo Unibaso

Coordinadora
Responsable
de formación y
consultoría

Natalia Fidalgo Used

Responsable de
calidad

Natalia Prado Marrón

Responsable de
microbiología.
Técnico de Proyectos
I+D+i Biotecnología
aplicada a la
seguridad alimentaria

Nazan Altun

Investigadora Marie
Curie ITN

Nuria Martínez González

Técnico de
formación

Paula Vizcaíno Rodríguez

Técnico de
laboratorio

Pelayo González González

Director de
laboratorio.
Responsable de
proyectos de I+D
de Industria 4.0 y
biotecnología

Pilar Cimas Fernández

Asesor Técnico -
Formación

Roberto Morán Ramallal

Responsable oficina
proyectos europeos

Romina Fernández Sierra

Técnico de
laboratorio

Sergio Serrano Merediz

Técnico de Proyectos
I+D+i. Desarrollo
de producto
y seguridad
alimentaria

Susana Salas Alonso

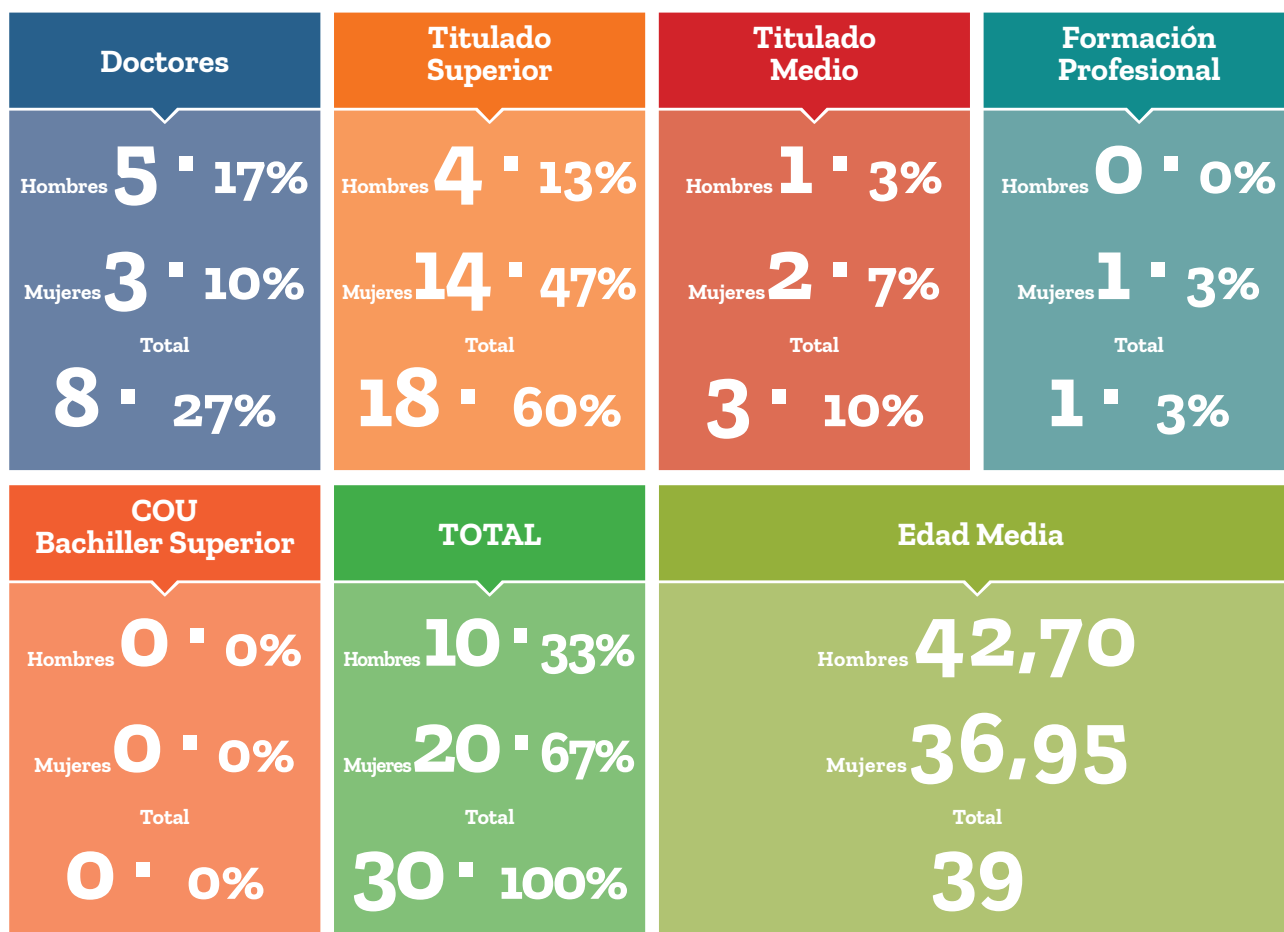
Técnico de
administración y
formación

Tatiana Fidalgo Cuesta

Responsable de
relación con el
asociado

Tatiana Vázquez Pérez

Asesor Técnico -
Formación



04 Recursos 26 materiales

ASINCAR cuenta en la actualidad con unas instalaciones de 2.000 m² distribuidos en dos plantas.

En la primera planta se encuentran las oficinas de dirección y, asesoramiento técnico y tecnológico, el laboratorio y la sala de juntas.

El laboratorio se divide en dos zonas, una dedicada a la determinación de microorganismos alterantes y patógenos en alimentos (Laboratorio de Microbiología), y otra dedicada a la determinación de parámetros nutricionales, de aditivos y de alérgenos en alimentos (Laboratorio Físico Químico).

En la planta baja se encuentran tres aulas que se utilizan tanto para la impartición de formación como para la organización de eventos y jornadas.

También se encuentra en esta planta la oficina del departamento de Administración y Formación, los vestuarios (femenino, masculino y para formadores) y la planta piloto.

La planta piloto se utiliza para la ejecución de proyectos de innovación y el desarrollo de las clases prácticas de las acciones formativas impartidas, y está diseñada acorde a las normativas y especificaciones legales de una empresa alimentaria.

Maquinaria incorporada en 2021

Armario Expositor Refrigeración ARV 800 SC

Armario para la conservación y exposición de diversos alimentos.

Termopozo a medida para sonda PT100 2MM

Es una herramienta que sirve para proteger los sensores de temperatura contra la corrosión, la presión elevada y la velocidad del material. Se asegura así la durabilidad de los diferentes tipos de sensores, permitiendo su sustitución sin necesidad de vaciar el sistema y reduciendo las probabilidades de contaminación para evitar errores en la medición.



Incubator Peltier IPP260, 256l

Dispositivo ideal para cultivar por encima y por debajo de la temperatura ambiente, determinar el número de gérmenes o realizar pruebas de durabilidad.



Selladora de bolsas mod. S-400-B

Dispositivo que sella bolsas de forma higiénica y eficiente para conservar los productos frescos.



Baño ultrasonidos calefactado DL510H

Dispositivo utilizado en el laboratorio para la limpieza de vidrios e instrumentos de laboratorio, eliminar los gases disueltos en líquidos (desgasificación), acelerar la disolución y dispersión de sólidos, y la emulsificación.

Horno Mufla 1100° Mod. LE14/11

Se trata de una cámara de cocción a alta temperatura que se utiliza para la calcinación y secado de sustancias, fundición y procesos de control, también se usa para tratamientos térmicos de endurecimiento y limpieza de moldes de inyección.

Se compone de una puerta por la que se accede al interior de la cámara de cocción, en la que existe un pequeño orificio de observación y que sirve para introducir sondas para verificar y registrar las temperaturas dentro del equipo.

**IDI/2021/000425 Sistema computacional para análisis de datos**

Este sistema está formado por un nuevo servidor (que se añade al existente) para realizar un clúster de servidores para el tratamiento, gestión y almacenaje de datos, una cabina de discos que ofrece la posibilidad de ir ampliando el almacenaje según las necesidades, y un switch para la interconexión entre servidores.

Con este equipo se mejorará la productividad y eficacia de la organización para el desarrollo de los proyectos de innovación relacionados con el desarrollo de aplicaciones para la industria agroalimentaria con los sensores de espectroscopía de infrarrojo cercano NIR y cámaras de imagen hiperespectral.

**IDI/2021/000418 Envasadora Flow Pack UNIQUE BF**

Esta envasadora está dotada de un sistema de gestión y control del ciclo de trabajo para regular los principales parámetros de trabajo.

Objetivos y resultados esperados:

- Incorporar la tecnología Flow Pack como sistema de envasado de la planta piloto, con diferentes tamaños de bolsa y distintos materiales de envasado.
- Envasado de producto a granel o en piezas, en posición horizontal, inclinada y vertical.
- Apertura de nuevas líneas de innovación, investigando sobre nuevos envases activos, materiales sostenibles y biodegradables, y nuevos formatos de envasado.

**MOLINO COLOIDAL IDI/2021/000435**

El molino coloidal de dientes cónicos es un sistema de trituration por vía húmeda de productos líquidos, suspensiones y emulsiones de gran viscosidad. De esta forma se pueden obtener mezclas sin separaciones de fases. Objetivos:

- Desarrollo de nuevos productos derivados del aprovechamiento y reutilización de residuos.
- Extracción de compuestos de valor añadido de residuos y subproductos.
- Desarrollo de alimentos adaptados, respecto a su formato, su aporte nutricional y funcional a colectivos específicos.



05 Servicios de valor añadido

Servicios técnicos en 2021



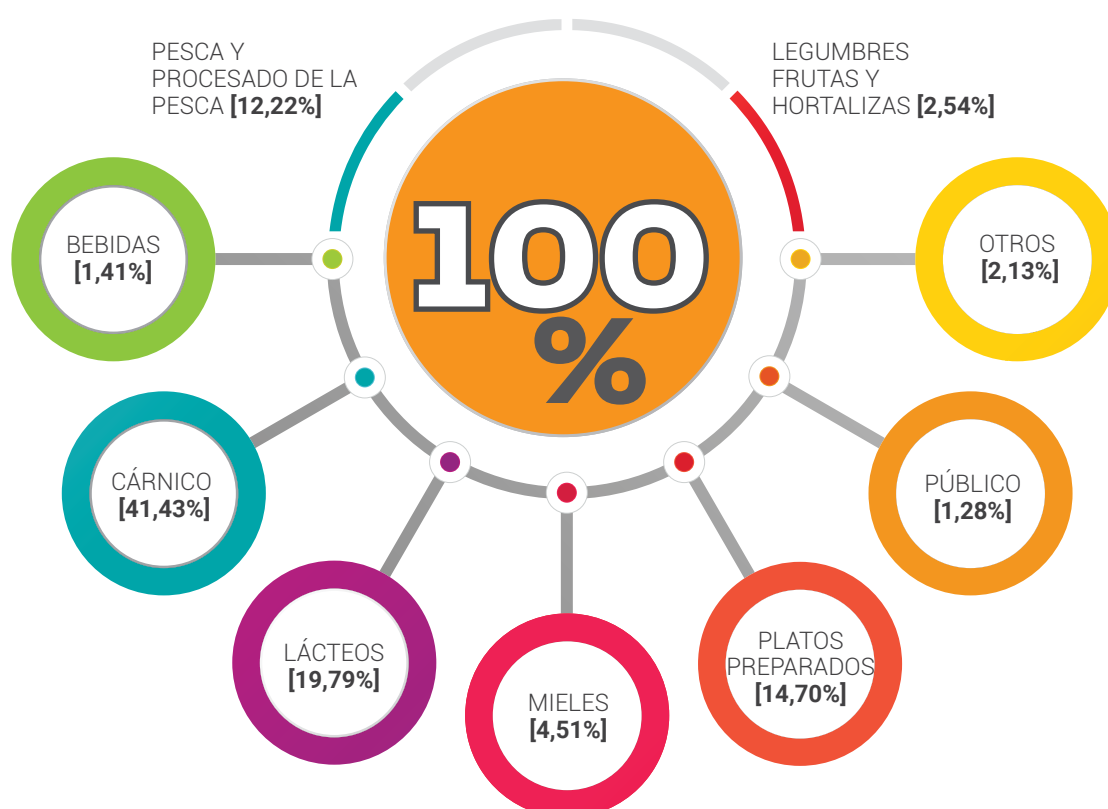
5.1 ACTIVIDADES DE ASISTENCIA TÉCNICA Y TECNOLÓGICA

- 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 y DOP y 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 y marcas colectivas.

5.2 SEGURIDAD ALIMENTARIA Y AUDITORÍAS

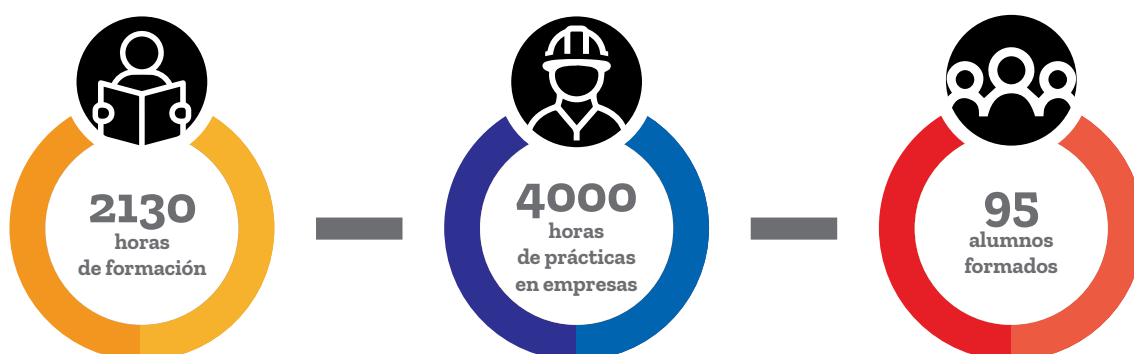
- Implantación de sistemas de gestión de seguridad alimentaria según Norma UNE-EN-ISO 22000: 2018, FSSC 22.000.
- Implantación de los protocolos BRC e IFS.
- Evaluación y seguimiento de sistemas de trazabilidad en industrias alimentarias.
- Diseño e implantación de sistemas de autocontrol basado en metodología 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.

Distribución servicios de consultoría técnica por sectores



5.3 FORMACIÓN Y TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA

Formación desempleados



Formación con entidades colaboradoras

Durante el año 2021 hemos colaborado con las entidades Cruz Roja Española, Acción Laboral y Acción contra el hambre impartiendo 310 horas de formación para un total de 27 personas.

Los cursos impartidos han sido Ayudante de Carnicería y Ayudante de Pescadería.



Agencia de colocación

El 1 de diciembre de 2021 ASINCAR es reconocida como Agencia de Colocación con número de registro 0300000073 por el Servicio Público de Empleo del Principado de Asturias.

Este reconocimiento se solicita para poner en valor un servicio que se está prestando a empresas y desempleados desde la apertura del centro, ya que se cuenta con bolsa de empleo y se gestionan unas 65

ofertas de trabajo al año.

Los servicios que se ofrecen son:

- Intermediación laboral: facilitamos el contacto entre los/as demandantes de empleo y las empresas empleadoras, con el objetivo de satisfacer las necesidades de ambas partes.
- Orientación laboral: acompañamos a las personas demandantes de empleo realizando itinerarios

individualizados de inserción, con el objetivo de mejorar el grado de empleabilidad.

- Orientación formativa: realizamos sesiones individualizadas con el fin de mejorar las competencias y habilidades sociolaborales para futuros puestos de trabajo.

Formación empleados



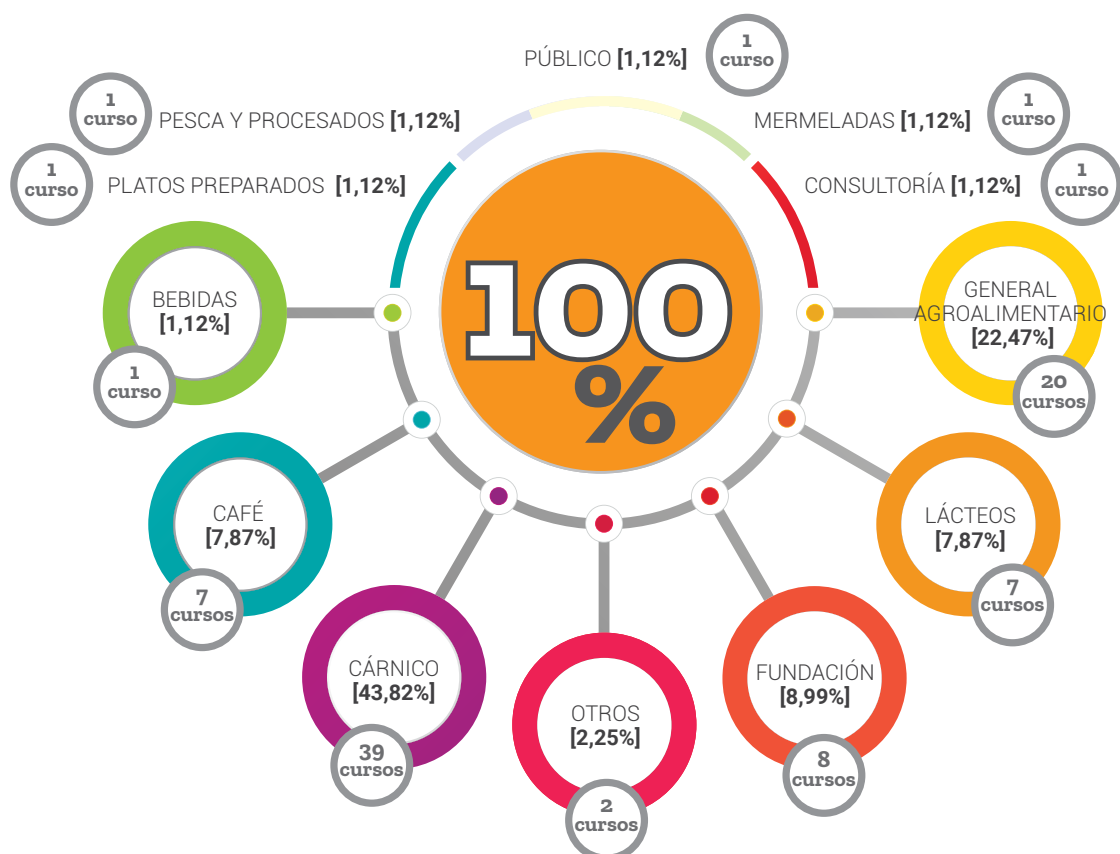
Distribución de participantes de por tipo de curso



Distribución de cursos por temática



Distribución de formación por sectores



5.4 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 (N°834/LE1775) para diferentes análisis microbiológicos y físico-químicos 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.

Este año hemos comenzado los trabajos para ampliar el alcance de nuestra acreditación, queremos aumentar el tipo de alimentos que cubre la acreditación de challenge test, queremos añadir dentro del alcance de acreditación el análisis de patógenos en superficies y queremos incorporar parámetros importantes para la definición de la calidad en la miel



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 (APPCC, 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.



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* 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.

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

Unidad de tecnología **NIR-Microbiología** **Vida útil**

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 desarrollado aplicaciones NIR para el control microbiológico de alimentos constituyéndose como una solución rápida y sin precedente para conocer el estado higiénico sanitario 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 a microorganismos patógenos, indicadores, alterantes e incluso microorganismos con interés biotecnológico.

Control de potabilidad

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

Etiquetado nutricional de los 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.

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, .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.



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.

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.

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.

Verificación 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.



5.5 I+D+i



Proyectos desarrollados a través del Programa Asturias 2021-2023

InSnackIn

Investigación en el desarrollo de snacks saludables estimulantes del sistema inmunitario, a partir de ingredientes con funcionalidad inmunológica.

3DTEXT

Estudio, evaluación y viabilidad de matrices alimentarias para su utilización en impresión 3D de alimentos a través de la obtención de nuevas texturas y funcionalidades.

SOSenvase

Prospección, evaluación y validación nuevos envases sostenibles para las matrices alimentarias más representativas de nuestra región (embutidos, carne fresca, quesos), adquiriendo los conocimientos necesarios para dar respuesta a las demandas de los productores y transformadores asturianos en este sentido. Envases sostenibles, biodegradables, compostables y reciclables.



PhotonFoodML

El objetivo de este proyecto es desarrollar y testear herramientas 4.0 (herramientas machine learning de vanguardia), para la obtención de calibraciones relacionadas con la espectroscopía NIR e imagen hiperespectral para la industria agroalimentaria del Principado de Asturias.

INMICRO

El objetivo del proyecto es el desarrollo de ingredientes funcionales mediante tecnologías de encapsulación y evaluación de la biodisponibilidad, para su incorporación a alimentos con un perfil nutricional saludable orientados a la mejora del estado de salud y bienestar general.

VeggiTexH

Desarrollo de productos alimenticios veggies (para flexite- rianos, veganos y vegetarianos) a base de proteína vegetal texturizada húmeda como materia prima alternativa a la materia prima proteica de origen animal, y sometidos a unas estrategias tecnológicas adecuadas para desarrollar productos con características organolépticas análogas a los alimentos de origen animal a los que pretende sustituir.

BIOLNIC

Desarrollo de cultivos iniciadores propios del embutido asturiano, capaces de garantizar la seguridad alimen- taria, 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.



QueCarHSI

El objetivo de este proyecto es, utilizando la imagen hiperespectral y las técnicas algorítmicas apropiadas para la creación de modelos mate- máticos, predecir el estado físico/ químico del jamón cocido, y predecir el estado de maduración del queso, y de los parámetros involucrados en el proceso de maduración.

NITRAOUT

Investigación en el desarrollo de estrategias biológicas, físicas y/o quí- micas encaminadas al mantenimien- to 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 conte- nido 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 desríos.

Tratamientos de conservación

- Optimización de parámetros en procesos térmicos tradicionales.
- Implementación de nuevas tecnologías no-térmicas (Altas presiones, biopasteurización, ultrasonidos, 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.

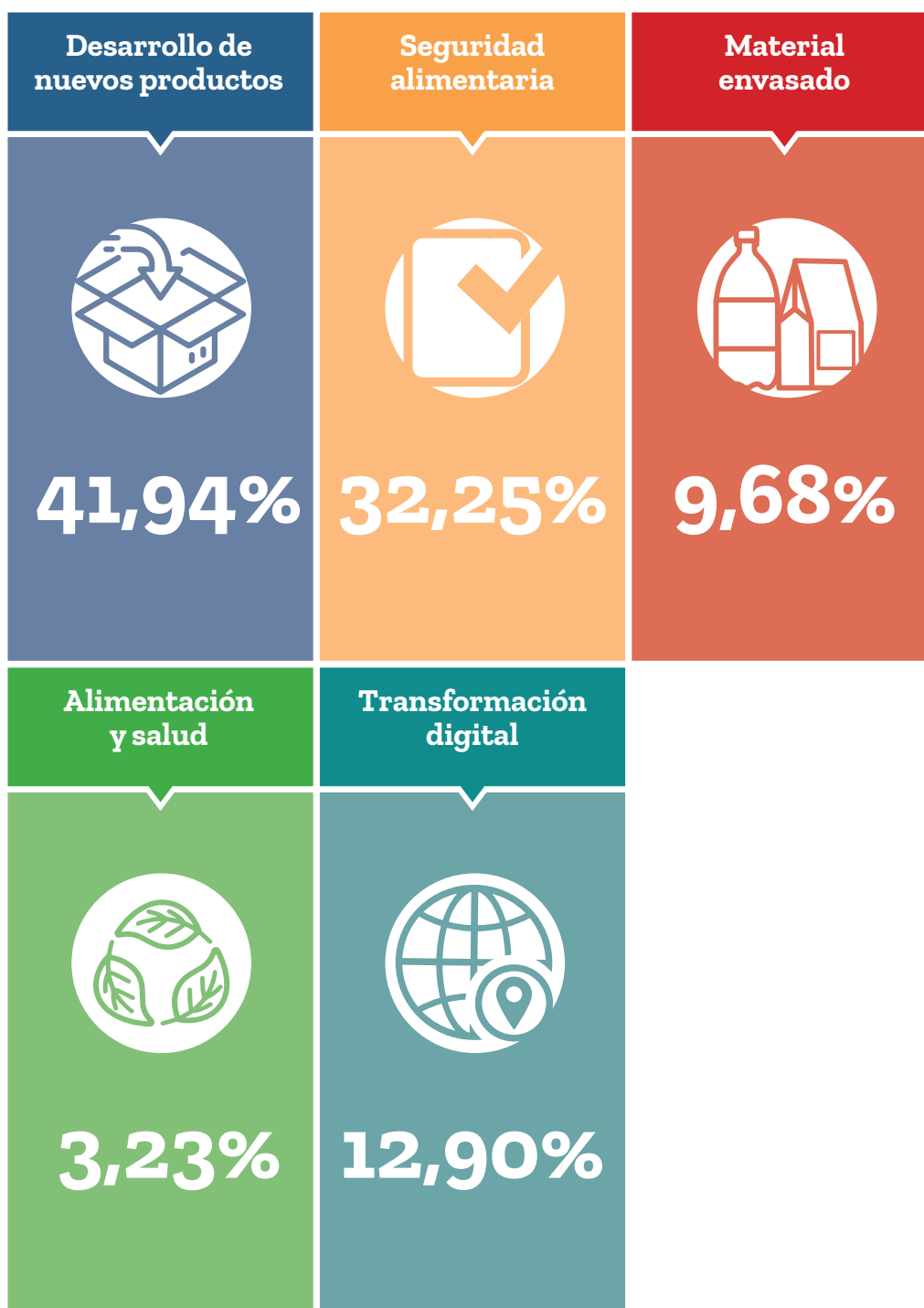
Transformación digital

- Asesoramiento para la implantación de sensores clásicos (pH, temperatura, humedad).
- Desarrollo de aplicaciones de sensórica avanzada (NIR, imagen hiperespectral).
- Validación en planta piloto de nuevas herramientas para la transformación digital.
- Desarrollo de materiales para la impresión 3D de alimentos.

Biotechnología aplicada a la seguridad alimentaria

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

Temática de los proyectos



Distribución de los proyectos por sectores agroalimentarios



o6 42 **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 asturianos bajo este sello son alimentos de calidad, debido a la pandemia por COVID-19 hemos tenido que adaptar y limitar nuestros actos presenciales.

“Más de uno” en Onda Cero (enero 2021)

Participamos en el programa de Carlos Alsina “Más de uno” de Onda Cero junto a rostros conocidos como Luis Alberto Martínez Abascal de Casa Fermín, David de Jorge (@robinfood) y el cómico Leo Harlem.



34 edición del Salón Gourmets (octubre 2021)

Salón Gourmets es la Feria de Alimentación y Bebidas de calidad nº 1 de Europa y uno de los referentes más prestigiosos del mundo.

Como marca de garantía de referencia y dentro de “Alimentos del paraíso”, acudimos como referente de la región a la 34 edición del Salón Gourmets en IFEMA en Madrid en octubre de

2021, y participamos en el acto “Faba IGP” que tuvo lugar en la feria. Este acto se celebró para poner de manifiesto la importancia del sello de garantía que tienen todos los productos que se elaboran bajo las condiciones que se rigen en la marca y que garantizan el consumo de chorizo, morcilla y compango asturianos de primera calidad.



07 ASINCAR 44 en movimiento

7.1 ACTIVIDAD DE ASINCAR

ENERO

22/01/2021



La Red Rural Nacional del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación selecciona el proyecto Camidecol, que coordina ASINCAR, como candidato a los premios "Rural Inspiration Awards", que tienen el objetivo de visibilizar y dar difusión a proyectos beneficiarios de los fondos FEADER 2014-2020.

ENERO

26/01/2021



Realizamos el webinar "Infoday virtual: Última convocatoria S3FOOD" en la que repasamos novedades, herramientas de financiación y consejos prácticos.

ENERO

27/01/2021



ASINCAR participa en la presentación del laboratorio de innovación de Corporación Alimentaria Peñasanta, S.A. (CAPSA), La Granja. La iniciativa trata de abarcar diferentes áreas, como la sostenibilidad en la agricultura, la ganadería y el medio rural, para fomentar una producción con origen de calidad.

ENERO

29/01/2021



Antonio Palacio, de Embutidos Naveda, toma posesión de su cargo de presidente de la Asociación de Industrias Cárnicas del Principado de Asturias.

FEBRERO

01/02/2021



Reunión de la Junta Directiva de ASINCAR con Alejandro Calvo, Consejero de Desarrollo Rural, y Begoña López, Directora de Medio Rural.

FEBRERO

05/02/2021



ASINCAR conforma su nueva Junta Directiva.

FEBRERO
10/02/2021



Celebramos junto a Liana Consultores el Webinar "Novedades en las líneas de ejecución de los proyectos NEXT GENERATION EU".

FEBRERO
18/02/2021



Se celebran las elecciones a la nueva Junta Directiva del Consejo de la Producción Agraria Ecológica del Principado de Asturias (Copae) en las que ASINCAR representa a la industria alimentaria.

FEBRERO
23/02/2021



Impartimos mediante Aula Virtual el curso "Aditivos alimentarios, aplicaciones en productos cárnicos".

FEBRERO
25/02/2021



Realizamos el Webinar "El Envase alimentario y el futuro sostenible del plástico".

FEBRERO
26/02/2021



Nuestro presidente, Antonio Palacio, y nuestro gerente, Juan Díaz, se reúnen con Enrique Rodríguez Nuño, Director del Área de Agricultura de la Delegación de Gobierno de Asturias, para hablar sobre el sector y nuevos proyectos.

MARZO
02/03/2021



Participamos en la reunión de Food For Life Spain para hablar de la "Digitalización en el sector cárnico".

MARZO

11-12/03/2021

11 Mar 2021 - 12 Mar 2021
Virtual, Austria

International Machinery Forum 2021 - The Factory of Tomorrow

Participamos en el International Machinery Forum 2021 - "The Factory of Tomorrow", mostrando las capacidades e infraestructuras de ASINCAR a nivel de Digitalización.

MARZO

18/03/2021

incar certifica la
pureza del comedor del
 colegio Condado de Noreña



Aparición en prensa por haber realizado la certificación de la seguridad del comedor del colegio Condado de Noreña.

ABRIL

06/04/2021



Primera potra nacida dentro del proyecto REPROEQUI, que busca la mejora del sistema de reproducción equina mediante inseminación artificial con sementales seleccionados específicamente.

ABRIL

12/04/2021



Dirigimos el XIII Certamen de Faba Asturiana que se celebró en Grao y que ganó la faba de los pravianos Finca La Villa.

ABRIL

21/04/2021



Se presentan en nuestras instalaciones los resultados de RESUPEQ ante técnicos en agroalimentación, profesionales y empresarios de queserías tradicionales asturianas y cántabras.

ABRIL

28/04/2021



Participamos en la Jornada Técnica "Las nuevas oportunidades del sector alimentario".

ABRIL

29/04/2021

VIVES SOSTENIBLE



Participamos en la Jornada Vives Sostenible "Requisitos para la venta online de productos agroalimentarios" que organiza Acción Contra el Hambre.

ABRIL

04/2021



Reportaje en El Campo de Asturias sobre el Grupo Operativo MEREVACAR que persigue la mejora de la rentabilidad de explotaciones de vacuno de raza Asturiana de los Valles.

MAYO

02/05/2021



Emisión en el programa Agrosfera de TVE de un reportaje sobre en qué consiste el proyecto Resupeq en el que participa ASINCAR y cuyo objetivo principal es el desarrollo de estrategias de aprovechamiento del suero para alimentación humana, elaboración de nuevos productos, eliminando el problema ambiental y generando nuevas fuentes de ingresos.

MAYO

13/05/2021

La Nueva España organiza el encuentro digital Un nuevo futuro rural



Participación en el encuentro organizado por La Nueva España "Un nuevo futuro rural", donde se analizaron los diferentes factores del nuevo escenario que suponen la revolución tecnológica, la digitalización y el calentamiento global, frente a la nueva estrategia europea de recuperación del medio rural.

MAYO

26/05/2021



Se celebra en nuestras instalaciones el taller "Corte y presentación de quesos" impartido por Luis Nel Estrada, organizado por la Asociación de Queseros Artesanos de Asturias con nuestra colaboración.

MAYO

25-26/05/2021



Participamos como organismo colaborador en Smart Agrifood Industry, donde se reúnen los principales expertos en innovación tecnológica aplicada al sector agroalimentario.

JUNIO
04/06/2021



Celebramos en nuestras instalaciones la jornada "Alimentos del Paraíso Natural, cómo incorporar tus productos", englobada dentro del proyecto colaborativo La Panera D'Asturies.

JUNIO
22/06/2021



Realizamos en formato online dentro de las Jornadas Técnicas La Panera D'Asturies, la jornada "Tendencias en los sectores de platos preparados y lácteos".

JULIO
21/07/2021



Realizamos la primera revisión del proyecto europeo "April", que tiene por objetivo el desarrollo de robots diestros capaces de manipular objetos deformables y flexibles en entornos industriales.

AGOSTO
15/08/2021



Publicación en La Nueva España de la apertura del plazo de preinscripción en Trabajastur para desempleados del Certificado de profesionalidad Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria.

SEPTIEMBRE
20/09/2021



Nuestro gerente, Juan Díaz, formó parte del jurado de los premios Industria 4.0, que pretenden destacar el esfuerzo en la labor de la digitalización.

SEPTIEMBRE
23/09/2021



Participamos en la Jornada Virtual "Sensores, Sistemas embebidos e IoT" del espacio TEC I4.0 de IDEPA Asturias, hablando sobre sensores fotónicos en la industria alimentaria.

OCTUBRE

21/10/2021



Presentamos en Gijón, dentro de la reunión del primer año de ejecución del proyecto "Glomicave", los avances realizados en el caso del uso de calidad de carne.

OCTUBRE

28/10/2021



Asistimos al cierre del GO Regional SIDRATURISMO en la Laboral de Gijón, en apoyo al Clúster de Turismo Rural de Asturias.

OCTUBRE

29/10/2021



La prensa asturiana habla del Proyecto de Digitalización que llevamos a cabo Seresco, SAGE y ASINCAR en nuestra planta piloto y que busca liderar la transformación digital de la industria agroalimentaria de la región y otros territorios como Galicia o Castilla y León.

NOVIEMBRE

04/11/2021



Recibimos la visita de varios profesores de las ramas de fabricación mecánica, instalación y mantenimiento, electricidad y electrónica de Formación Profesional de distintos centros de Asturias, para actualizar sus conocimientos y competencias en el ámbito de las nuevas tecnologías relacionadas con la industria 4.0.

NOVIEMBRE

18/11/2021



Impartimos en el Centro de Empresas Polígono La Curiscada - Tineo el curso "Parámetros Físico - Químicos a controlar en la Miel asturiana".

NOVIEMBRE

23-24/11/2021



Estuvimos con nuestro stand virtual en el 19 Foro de Empleo organizado por la Universidad de Oviedo.

NOVIEMBRE

30/11/2021



Asistimos al acto de inauguración de la oficina de transformación digital "Acelera PYME" del Colegio Oficial de Ingenieros Industriales del Principado de Asturias (COIIAS).

DICIEMBRE

10/12/2021



Acudimos a la presentación de la Estrategia Regional de Especialización Inteligente del Principado de Asturias (RIS3) en la que participa el Instituto de Desarrollo Económico del Principado de Asturias (IDEPA) y el Gobierno de Asturias.

DICIEMBRE

15/12/2021



Organizamos junto a Fundación CTIC los VII Desayunos tecnológicos para hablar de realidad aumentada y realidad virtual, con la participación de PixelsHub y constructora Los Álamos.

DICIEMBRE

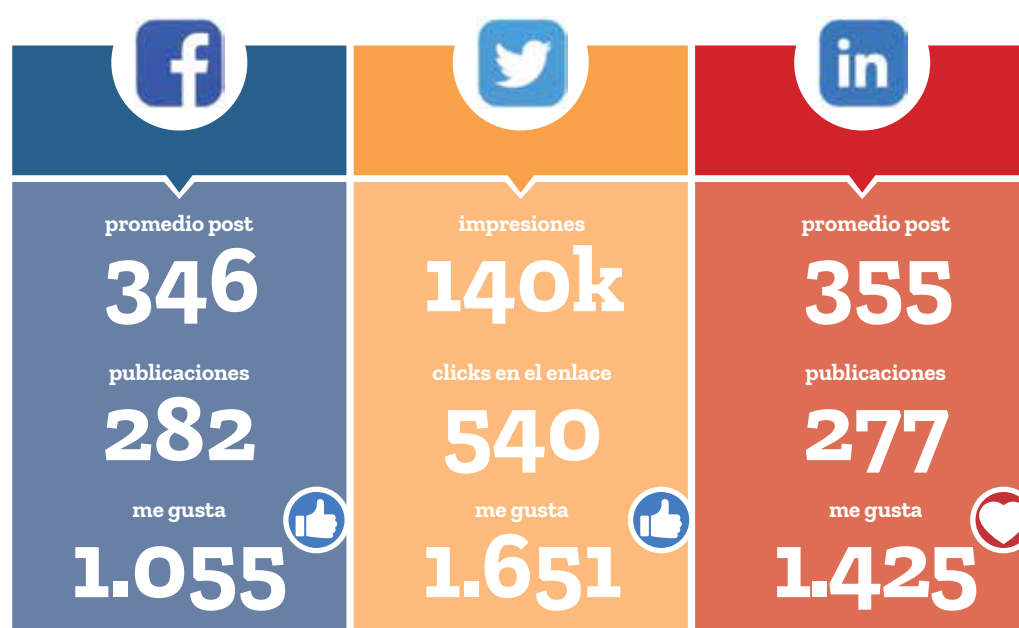
16/12/2021



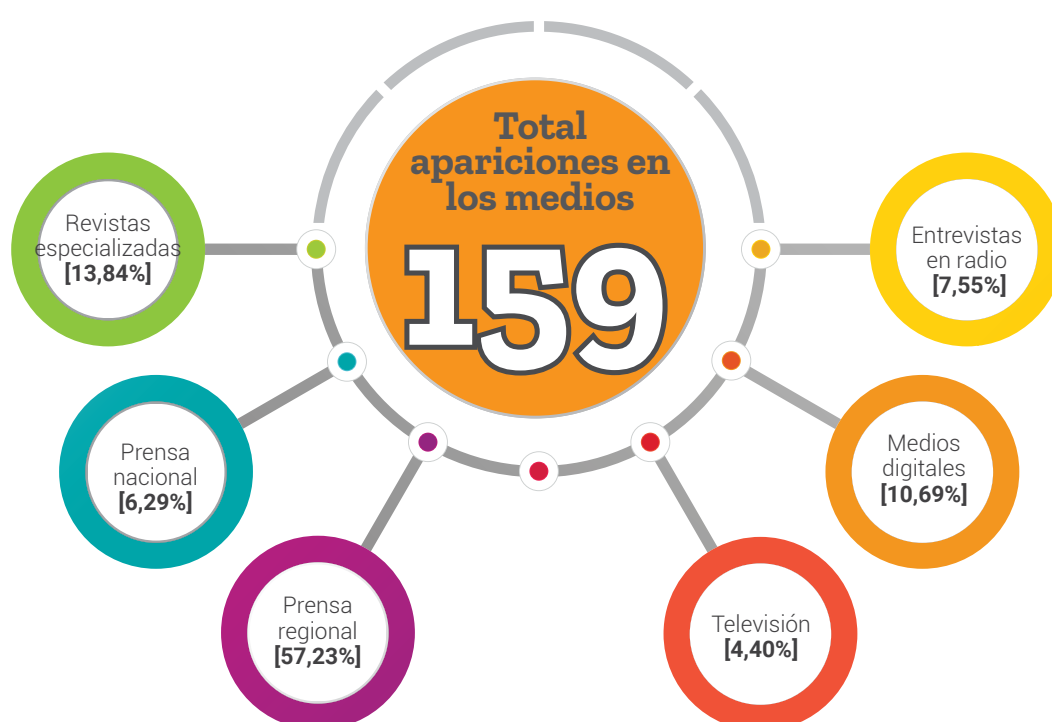
Se publica en la prensa asturiana un reportaje sobre el proyecto "Glomicave", en el que ASINCAR colabora en el desarrollo de una plataforma bioinformática capaz de procesar datos ómicos a gran escala procedentes de los sectores animal, vegetal y medioambiental.



7.2 ASINCAR EN LAS RR.SS.



7.3 ASINCAR EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN





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 Pro ayuda 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.



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.

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, visitas a las instalaciones de alumnos de ciclos formativos, grados universitarios, ...

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).



ASINCAR

T. +34 985 744 518
F. +34 985 743 512
informacion@asincar.com

Polígono La Barreda, TL4, parcela 1
33180 Noreña, Asturias (España)
Asincar.com