

# Memoria de actividades 2024



ASIN  
CAR

# índice

## 1. Presentación Institucional

- 1.1. Carta del Presidente
- 1.2. ASINCAR es...

## 2. Áreas estratégicas de actuación

- 2.1. Asociación de Industrias Cárnicas del Principado de Asturias
- 2.2. Clúster Agroalimentario
- 2.3. Centro Tecnológico. Nuestra esencia tecnológica

## 3. ASINCAR en cifras

- 3.1. Servicios de valor añadido
- 3.2. Servicios de formación
- 3.3. Agencia de colocación
- 3.4. Servicios de Laboratorio
- 3.5. Proyectos

## 4. Impacto en la sociedad

## 5. Marca morcilla y chorizo asturianos

## 6. Compromiso social y medioambiental RSC. Agenda 2030

# 1. Presentación institucional



# 1.1. Carta del presidente

Estimadas asociadas y estimados asociados,

al cerrar el año 2024, me dirijo a vosotros con gratitud y orgullo por los logros alcanzados y con esperanza renovada para el futuro de nuestra asociación.

Este año ha sido especialmente significativo para ASINCAR. Hemos culminado la **ampliación de nuestras instalaciones**, inaugurando el nuevo laboratorio y oficinas que refuerzan nuestra capacidad para ofrecer servicios de calidad y fomentar la innovación en el sector agroalimentario.

Esta expansión no solo mejora nuestras infraestructuras, si no que también simboliza **nuestro compromiso continuo** con el desarrollo y la modernización del sector.

Durante mi mandato, hemos afrontado desafíos importantes, como el incremento de los costes de producción y la necesidad de adaptarnos a un mercado en constante evolución. Sin embargo, gracias al **esfuerzo conjunto** y a la colaboración entre todos los miembros, hemos logrado fortalecer nuestra posición como asociación, clúster y centro tecnológico de referencia.

Vuestra implicación es fundamental para que sigamos avanzando y afrontando con éxito los retos que se nos presenten.

Os animo a continuar **colaborando** estrechamente con la asociación, aportando ideas y compartiendo experiencias que enriquezcan nuestro trabajo común. Juntos, seguiremos construyendo un futuro próspero y sostenible para el sector agroalimentario asturiano.

Un cordial saludo,

**Eduardo Pérez Arena**  
Presidente de ASINCAR



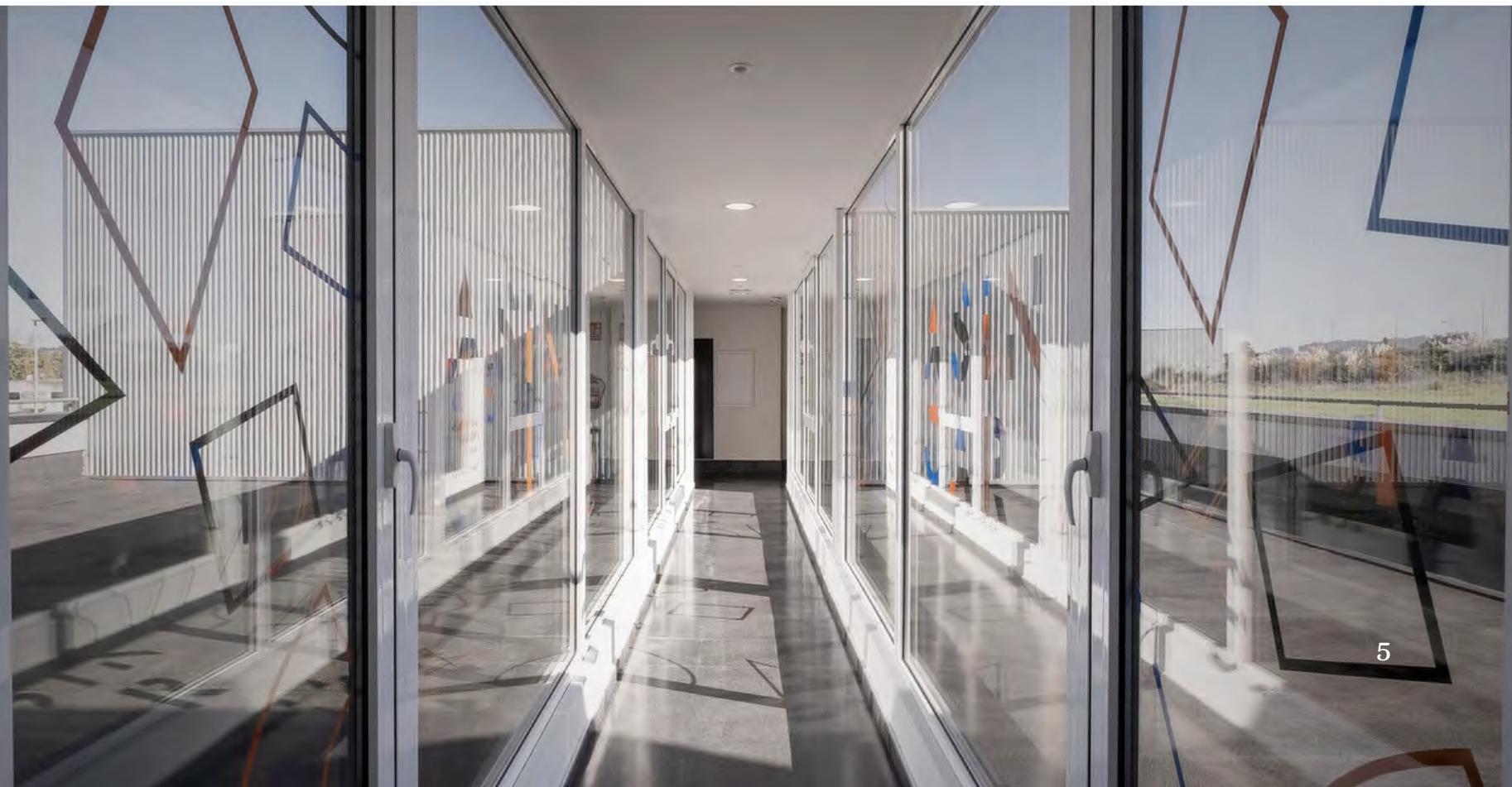
# 1.2. ASINCAR es...

Una Asociación Empresarial, un Centro Tecnológico y una Agrupación Empresarial Innovadora de Excelencia, con sede en Noreña, en el corazón de Asturias, que trabaja desde hace más de **45 años al servicio del sector agroalimentario**.

Nacimos en 1977 como una asociación empresarial sin ánimo de lucro del sector cárnico regional. A lo largo de los años, hemos evolucionado hasta convertirnos en una referencia nacional en innovación tecnológica agroalimentaria, con una clara **vocación de servicio, transferencia de conocimiento y desarrollo de soluciones a medida para las empresas**.

Hoy, somos un centro multiservicio que combina la visión estratégica con capacidades técnicas de vanguardia, y que actúa como socio de confianza para empresas que quieren innovar, mejorar su competitividad o expandirse hacia nuevos mercados.

***“Nuestro enfoque es cercano, práctico y orientado a resultados”***



# Misión

Representamos, defendemos y promocionamos los intereses socioeconómicos y profesionales del sector cárnico en Asturias.

Tratamos de colaborar en la sostenibilidad y mejora de la competitividad de las empresas, protegiendo el medio ambiente y con ello, el bienestar animal.

# Visión

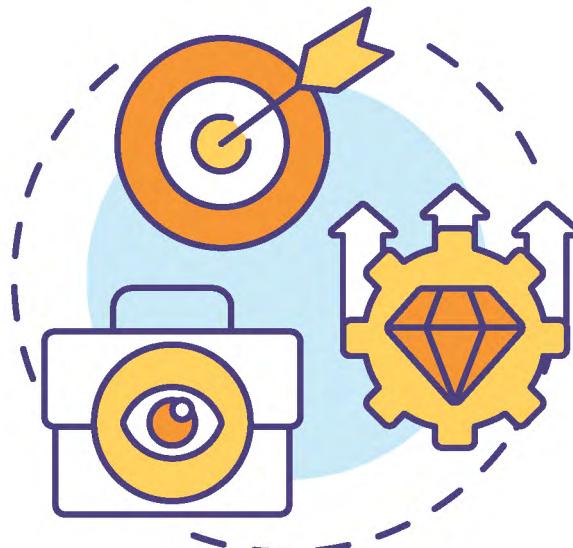
Aspiramos a ser referente y punto de encuentro único para el sector agroalimentario asturiano, donde las empresas focalicen sus demandas, inquietudes y dificultades para que ASINCAR, las canalice y solucione.

Queremos favorecer y contribuir al desarrollo empresarial y a la mejora de la competitividad del sector a través de nuestra capacidad tecnológica, infraestructura y recursos humanos. Con ello haremos que ASINCAR siga siendo reconocida como Centro Tecnológico Agroalimentario a nivel nacional.

Nos comprometemos con el entorno, tratando de contribuir a la sociedad ayudando a través de otras asociaciones o grupos sociales

# Valores

Trabajo en equipo  
Confianza  
Compromiso  
Espíritu innovador  
Superación  
Eficiencia  
Igualdad



# Equipo humano



**Aarón Pita Méndez.**  
Laboratorio fisisicoquímico  
y análisis sensorial



**Bárbara Álvarez Miguelez.**  
Laboratorio fisisicoquímico  
y análisis sensorial



**Ana Carracedo Carrasco.**  
Dirección de administración



**Bruno de Lucas Herrero.**  
Desarrollo de producto



**Ana Llavona González.**  
Desarrollo de producto



**Clara Martínez Arduengo.**  
Consultoría técnica



**Andrea Rodil Martínez.**  
Laboratorio microbiológico



**Cristina Casal Martínez.**  
Consultoría técnica



**Armando Menéndez Estrada.**  
Gestión de proyectos



**Cristina Viera Bardón.**  
Gestión de proyectos



**Azucena Pinta María.**  
Formación y marketing



**Estefanía Nava González.**  
Laboratorio microbiológico



**Ignacio Sánchez Martínez.**  
Laboratorio fisicoquímico  
y análisis sensorial



**Jose Luis Flores Gilly.**  
Contabilidad y gestión  
económica



**Inés Vázquez Iglesias.**  
Gestión de proyectos



**Juan Díaz García.**  
Gerencia



**Ismael Romero Llera.**  
Consultoría técnica y  
Marcas de Garantía



**Lorena García López.**  
Contabilidad y gestión  
económica



**Iván González Álvarez.**  
Laboratorio de  
biotecnología



**María Ruth Casado Martínez.**  
Laboratorio fisicoquímico  
y análisis sensorial



**Javier López Carbonell.**  
Transformación digital



**Marta Mier Saiz.**  
Consultoría técnica y  
Marcas de Garantía



**Jesús Menéndez Martínez.**  
Desarrollo de producto



**Marta Sampayo Iglesias.**  
Coordinación de laboratorio  
de microbiología



**Martín F. Hervello Costas**  
Transformación digital



**Paula Rodríguez Arias.**  
Laboratorio microbiológico



**Mayte Villastrigo Unibaso.**  
Dirección técnica, Marcas  
de Garantía y Servicio al  
Asociado



**Pelayo González González.**  
Dirección de laboratorio y Coordinación  
de transformación digital



**Mónica Iglesias González**  
Contabilidad y gestión  
económica



**Roberto Morán Ramallal.**  
Gestión de proyectos



**Natalia Prado Marrón**  
Coordinación de microbiología  
y biotecnología



**Romina Fernández Sierra.**  
Coordinación de laboratorio  
físicoquímico y análisis sensorial



**Noemí Quintanal Mera.**  
Transformación digital



**Sara Fernández Prado.**  
Consultoría técnica



**Nuria Martínez González.**  
Coordinación de formación



**Sergio Serrano Merediz.**  
Desarrollo de producto



**Silvia Gavela Herrero.**  
Técnico comercial



**Teresa Álvarez San Lázaro.**  
Consultoría Técnica



**Tatiana Fidalgo Cuesta.**  
Consultoría Técnica

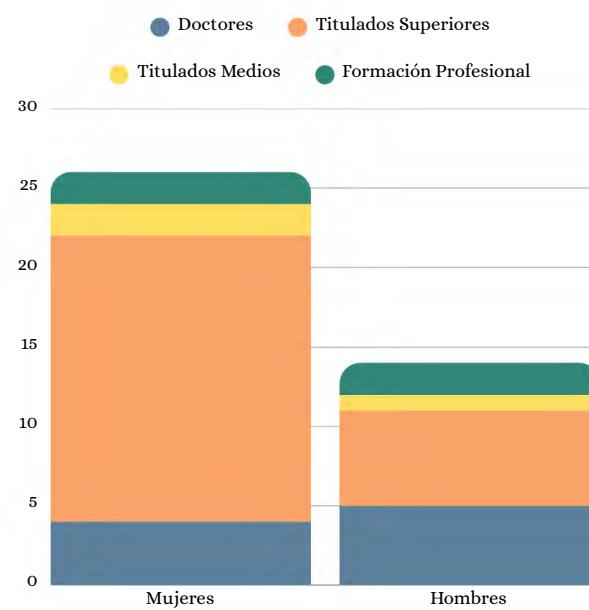
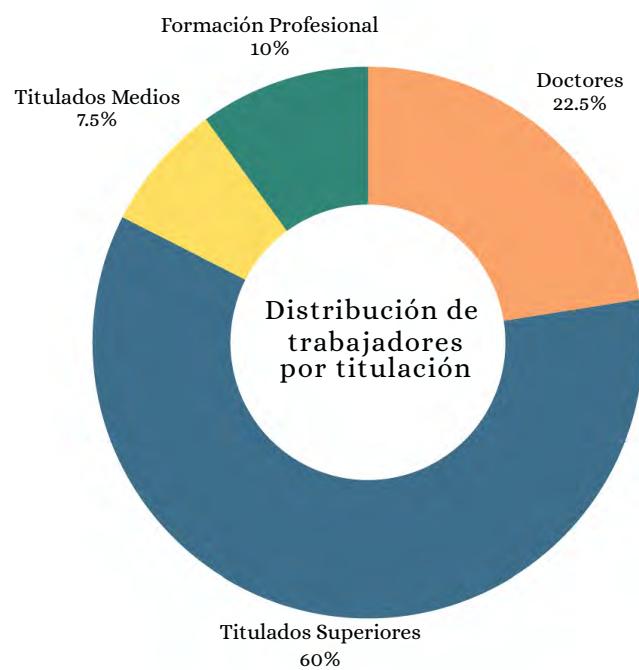


**Victoria Entrialgo Cadierno.**  
Desarrollo de Producto



**Tatiana Vázquez Pérez.**  
Consultoría Técnica

**38**  
AÑOS  
EDAD MEDIA



# Certificaciones

En ASINCAR entendemos que la confianza se construye sobre la base del rigor, la mejora continua y el cumplimiento de los más altos estándares. Por eso, contamos con **certificaciones oficiales** que avalan la calidad innovadora, el alcance de nuestros ensayos de nuestro laboratorio agroalimentario y calidad de la formación.

Estas certificaciones no son solo sellos: representan nuestro compromiso con el sector agroalimentario, con nuestros asociados y con la sociedad. Son la garantía de que cada análisis, cada proyecto, cada formación y cada servicio que ofrecemos, se realiza bajo criterios objetivos de calidad y excelencia.

Nuestros sistemas de gestión están **auditados regularmente** y alineados con normativas internacionales, lo que nos permite operar con plena confianza y fiabilidad, tanto a nivel nacional como europeo.

**ENAC (nº 834/LE1775), conforme a  
la ISO 17025 en Laboratorio**



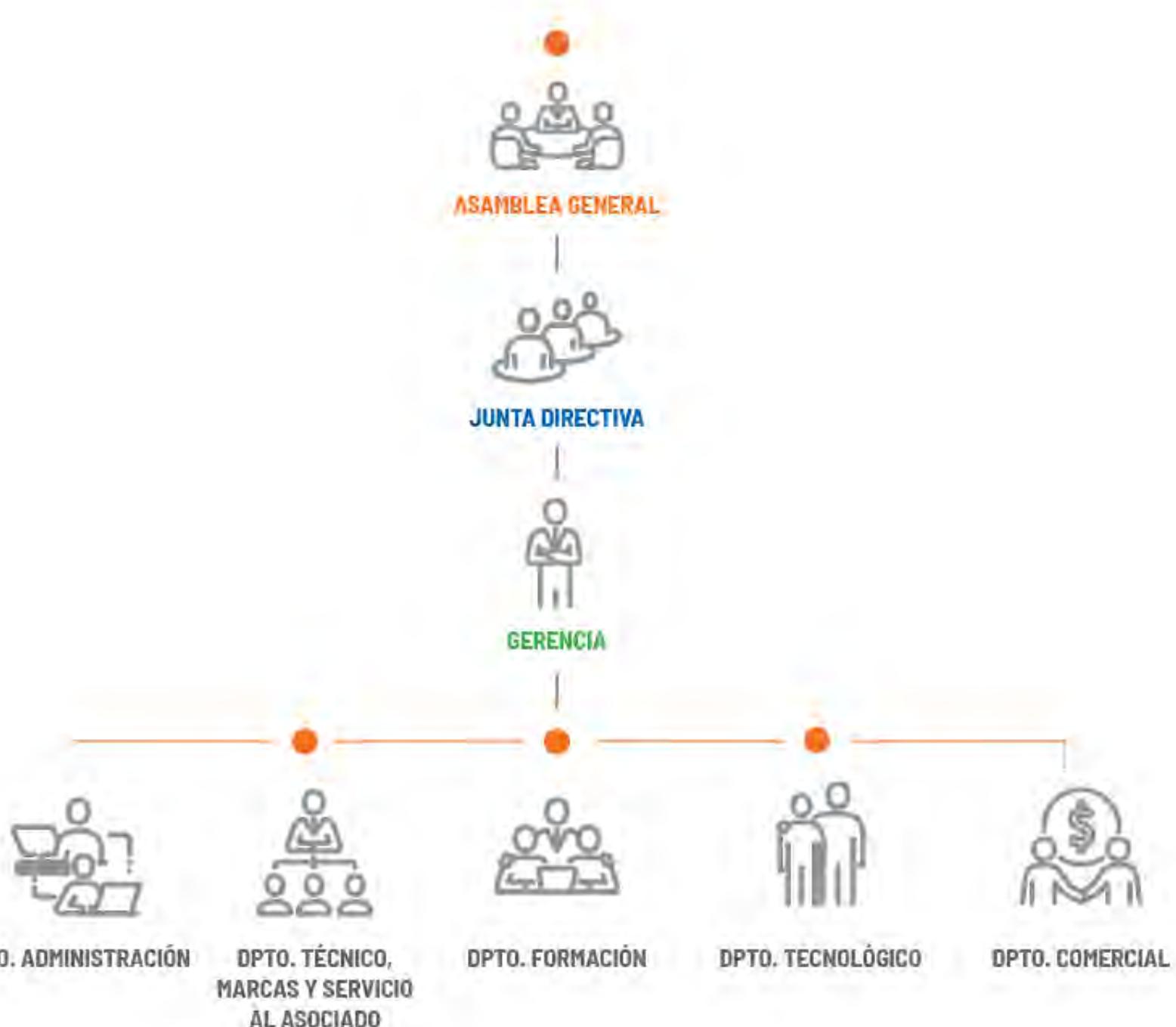
**LRQA Certificación de Calidad  
ISO 9001-2015 en Formación**



**Certificaciones de Clúster**



# Organización

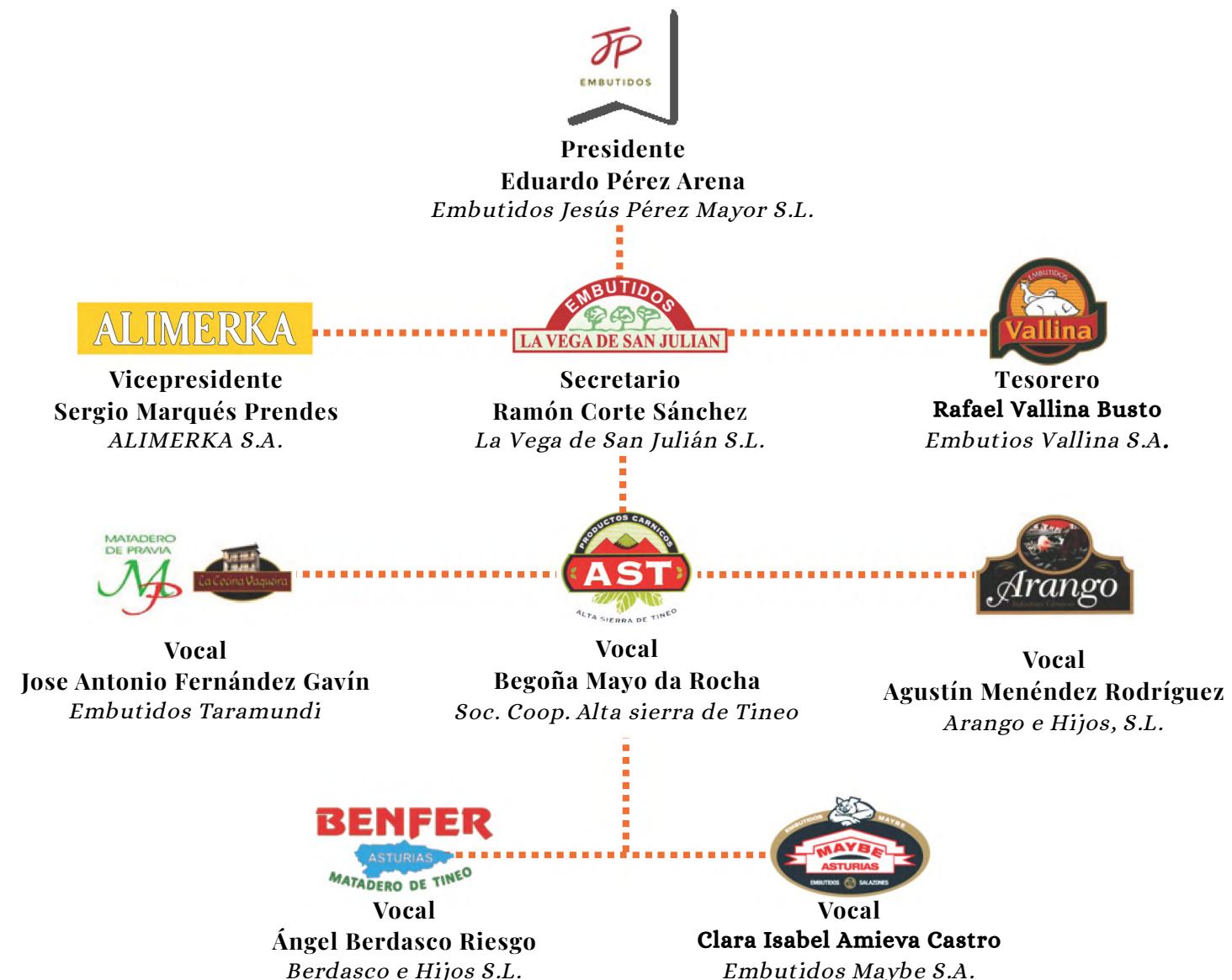


# 2. Áreas estratégicas de actuación



# 2.1. Asociación de Industrias Cárnicas

Desde hace más de cuatro décadas, la ASINCAR actúa como eje vertebrador del sector cárnico regional, impulsando la competitividad de las empresas a través de la innovación, la formación especializada y la colaboración público-privada, en un firme compromiso con la calidad, la sostenibilidad y el desarrollo territorial.



En ASINCAR entendemos que pertenecer a una asociación no debe ser solo una formalidad, sino una decisión estratégica. Por eso, acompañamos a nuestros asociados desde una perspectiva integral, cercana y proactiva, ofreciéndoles servicios diseñados no solo para resolver necesidades inmediatas, sino para impulsar su crecimiento, visibilidad, innovación y competitividad a medio y largo plazo. Además, apostamos por que cada empresa asociada tenga visibilidad y voz, facilitando la promoción de su actividad, su posicionamiento en mercados y el desarrollo de talento a través de nuestra bolsa de empleo y asesoramiento personalizado.

En definitiva, nuestros servicios al asociado son una extensión práctica de nuestra misión: fortalecer el tejido empresarial agroalimentario desde la innovación, la colaboración y el compromiso con el territorio.

*"En ASINCAR, Tu empresa importa, Tu voz cuenta y Tu crecimiento nos mueve"*



# Asociados



Agroalimentaria Judith, S.L.



Carne de Asturias Calidad, S.L.



Coquetina, S.L.



Agropecuaria Cereceda Granxa Los Perucos

CARNES FANJUL, C.B.

Carnes Fanjul, C.B.



Cufres 2015, S.L.



Aires de San Roque

CÁRNICAS AMORES, S.L.

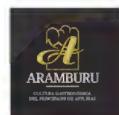
Cárnicas Amores, S.L.



Danelisa, S.L.



Alimentación Cadarma S.L.



Cárnicas del Oriente de Asturias, S.L.



David de la Riva Rodríguez



Alimerka SAU



Cárnicas La Pilarica, S.L.



Dorinda Suárez Fernández



Amador García Suárez



Cárnicas Lobato, S.L.



Embutidos Alto del Acebo, S.L.



Andrés Vega Álvarez



Cárnicas López y Otero, S.L.



Embutidos Belmonte, C.B.



Arango e Hijos, S.L.



Carnicería Armando, C.B.



Embutidos Carreño González, S.L.



B. P. La Carmina



Cárnicos Marce, C.B.



Embutidos Cuello, S.L.



Berdasco e Hijos, S.L.



Catering Malena, S.L.



Embutidos El Remedio, S.L.



Embutidos García Gómez S.L.



Embutidos Juntamar, S.L.



Embutidos La Unión, S.L.



Embutidos La Vega de San Julián, S.L.



Embutidos Maybe, S.A.



Embutidos Monasterio de Obona, S.L.



Embutidos Taramundi, S.L.



Embutidos Vallina, S.A.



Embutidos Villaverde, S.L.



Fabricantes Asturianos de Conservas, SA (FACSA)



Francisco Javier Montes Álvarez



Friocarne Asturias, S.L.U.



Ganadería Buyos, S.L.



Ganadería propia Asturiana Casa Ramón



García Nuño-  
El Chico, S.L.



Herederos de  
Pepe El Bueno, S.L.



Hijos de Esperanza  
Vallina, S.L.



Hijos de Luis Rodríguez, S.A.



Indalecio  
García Llamedo



Iván Suárez Losada



Jamones  
El Castillo, S.A.



Jesús Pérez  
Mayor, S.L.



La Quintana, S.L.



Luis Miguel  
Mínguez Gavilanes



Macelo de  
Asturias, S.A.



Mariscos  
Oviñana, S.L.



Montes  
Embutidos, C.B.



Naveda  
Tradición, S.L.



LITORAL Nestle España, S.A.



Novac Nicolae Marius



O.Villa, S.L.



Paloma Velázquez  
Montes



Plataforma Cárnia  
del Norte, S.L.U.



Preparados  
Clavero, C.B.



Productos  
Agroalimentario  
Gancedo, S.L.



Productos Alimentarios  
Mayarina



Productos Álvarez, S.A.



Productos Cárnicos  
El Cuco, S.L.



Productos Cárnicos  
Flovar, S.L.



Productos Cárnicos  
Muttimax, S.L.



Productos Cárnicos  
Villanueva, S.L.



Productos Mar  
Cantábrico, S.L.



Productos  
Noreñenses, S.L.



Proteínas y Grasas del  
Principado, S.A.



Quesos del Principado  
de Asturias, S.L.



Representación de Aves  
y Ganados, S.L.



Representaciones  
Tasa, S.L.



Salazones J. Canga -  
Jose Rodríguez



Santulaya, Sociedad  
Cooperativa



SAT Casa Bartuelo



Serincar 92, S.L.



Sociedad Cooperativa  
Alta Sierra de Tineo



Tecnoenvases Álvarez,  
S.L.



Trabadina, S.L.



Turaller, S.L.



Valle, Ballina Y  
Fernández S.A.



Vega Supermercado,  
S.A.U.



Vitoriastur, S.L.U.



Viuda de Inocencio  
Fernández, S.A.



Yatecomeré, S.L.

# Actividades de la asociación

## 1. Defensa de los intereses socio-económicos del sector:

Representamos a la industria cárnica como interlocutores frente a administraciones públicas.

## 3. Información técnica actualizada:

Los asociados tienen a su disposición novedades legislativas, asesoramiento básico en etiquetado, requisitos técnicos y administrativos para la exportación, actualización de diferentes normativas con su interpretación.

## 5. Envío semanal de lonjas:

Cotizaciones de las lonjas de Madrid, Barcelona, Segovia, Binéfar, Lérida y Bellpuig.

## 2. Atención al asociado:

Nuestros asociados disponen de un servicio de atención directa para cualquier consulta o aclaración relacionada con temas técnicos, calidad y/o seguridad alimentaria.

## 4. Información actualizada sobre ayudas y subvenciones:

Nuestros asociados se mantienen al día sobre líneas de financiación en materias de I+D+i, inversiones, riesgos laborales, medio ambiente, recursos humanos, etc.

Además, también ayudamos a la búsqueda de una financiación que se ajuste a sus necesidades.

## 6. Uso prioritario de nuestras instalaciones:

Como nuestra planta piloto de 450 metros cuadrados, maquinaria, salón de actos o aulas de formación.



#### **7. Jornadas técnicas y nuestras Tecnologías:**

Empresas asociadas de ASINCAR podrán asistir de forma prioritaria al desarrollo de ciclos de jornadas técnicas a precios reducidos o gratuitamente.

#### **9. Agencia de colocación:**

Formamos a personas para el trabajo en industrias cárnica con el objetivo de proporcionar profesionales al sector.

#### **11. Descuentos en otros servicios de valor añadido:**

Los asociados tienen descuentos en el resto de los servicios de asesoramiento técnico y tecnológico, formación, gestión y ejecución de proyectos de innovación, etc.

#### **8. Tramitación de recursos de sanciones:**

Tienen el apoyo para la elaboración de recursos administrativos a propuestas de sanciones por la administración en temas relacionados con la sanidad y seguridad alimentaria.

#### **10. Asesoramiento laboral:**

Resolvemos dudas dentro del marco del Convenio Colectivo de Industrias Cárnica.

ASINCAR dispone de gran experiencia en la realización de este tipo de servicios a empresas agroalimentaria y para ello pone a su disposición sus instalaciones y su equipo técnico



## 2.2. Clúster Agroalimentario

ASINCAR se caracteriza por ser una entidad proactiva, con recursos humanos y técnicos especializados en el sector agroalimentario. Somos el **punto de encuentro para el sector**. De este modo, hemos creado el marco ideal para que las empresas puedan promover la constitución de un Clúster Agroalimentario.

Bajo este rol, estudiamos los entornos y mercados en los que se desarrolla la actividad de nuestro sector, los analizamos y definimos estrategias sectoriales. Prevenimos de posibles amenazas y analizamos posibles situaciones de riesgo o de oportunidad para el sector, y proporcionamos las herramientas para que las empresas puedan adaptarse a los nuevos cambios.

### Actividades del clúster

#### 1. Miembros del Consorcio Europeo de Bioindustrias

El consorcio de Bioindustrias (BIC) es una organización sin fines de lucro creada en Bruselas en 2013 para representar al sector privado en una Asociación Público-Privada (APP) con la Comisión Europea, centrada en fortalecer el sector de las bioindustrias en Europa. Los miembros representan sectores como la agricultura y la agroalimentación, la acuicultura y la marina, los productos químicos y materiales (incluidos bioplásticos), la silvicultura, la pulpa y el papel, los proveedores de tecnología, la gestión y el tratamiento de residuos. BIC también tiene miembros asociados, como organizaciones de investigación, academias y asociaciones comerciales.

#### 2. Miembros 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.

#### 3. Miembros de la mesa 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.

#### 4. Miembros de la mesa formación de FADE

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



##### 5. Miembro de la junta directiva de PTF4LS (Plataforma Tecnológica food for life Spain):

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

##### 6. Miembro de la Junta Directiva de FENAEIC:

La FENAEIC (Federación Nacional de Clústeres y AEIs Española) tiene por objetivos:

- Promover la colaboración entre federación, clústeres y sus socios
- Impulsar a la excelencia de nuestros clústeres
- Apoyar la internacionalización de los proyectos e iniciativas de los clústeres y de las empresas
- Apoyar la financiación de los proyectos innovadores de nuestros asociados, como garantes de calidad de los mismos
- Extender el reconocimientos de los clústeres como Agentes de Innovación
- Posicionarse como un referente en materia de clústeres a nivel nacional.
- Actuar como interlocutor ante las administraciones públicas nacionales e internacionales

## **7. 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

## **8. Miembros 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
- 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

## 2.3. Centro tecnológico

### Nuestra esencia tecnológica

En nuestro rol de **Centro Tecnológico** ponemos la ciencia, la tecnología y el conocimiento al servicio del tejido agroalimentario.

Nuestra vocación es clara:

Facilitar a las empresas, especialmente a las pymes, el acceso a soluciones innovadoras, sostenibles y competitivas que les permitan adaptarse, crecer y diferenciarse en un mercado cada vez más exigente.



# Ámbitos de actuación prioritarios

Durante 2024, nuestras actividades como Centro Tecnológico se han desarrollado en torno a cinco líneas estratégicas:

- Desarrollo de nuevos productos y procesos.
- Optimización de la calidad y seguridad alimentaria a través de servicios analíticos avanzados.
- Digitalización de procesos industriales mediante sensores, visión artificial y sistemas de control.
- Economía circular y valorización de subproductos, como vía de sostenibilidad real.
- Asistencia tecnológica y transferencia de resultados, asegurando que la innovación llegue a las empresas.

# Infraestructuras

Este año ha estado marcado por un hito clave: la ampliación de nuestras oficinas y del laboratorio, un salto cualitativo que nos permite:

- Triplicar nuestra capacidad de análisis y diagnóstico
- Incorporar nuevas tecnologías y metodologías de referencia
- Mejorar la atención personalizada a empresas
- Aumentar la eficiencia de nuestros equipos multidisciplinares



## Proyectos de I+D+i

En 2024, hemos coordinado o participado en más de cincuenta proyectos de innovación, tanto regionales como nacionales y europeos. Por ejemplo:

- Alternativas tecnológicas al uso de aditivos.
- Digitalización de los procesos productivos para el control de la actividad.
- Nuevos modelos de producción para garantizar la seguridad alimentaria.
- Bioeconomía aplicada a residuos agroindustriales.

Cada proyecto se diseña con enfoque práctico, buscando generar soluciones transferibles que puedan escalarse y aplicarse en las condiciones reales de nuestras empresas.

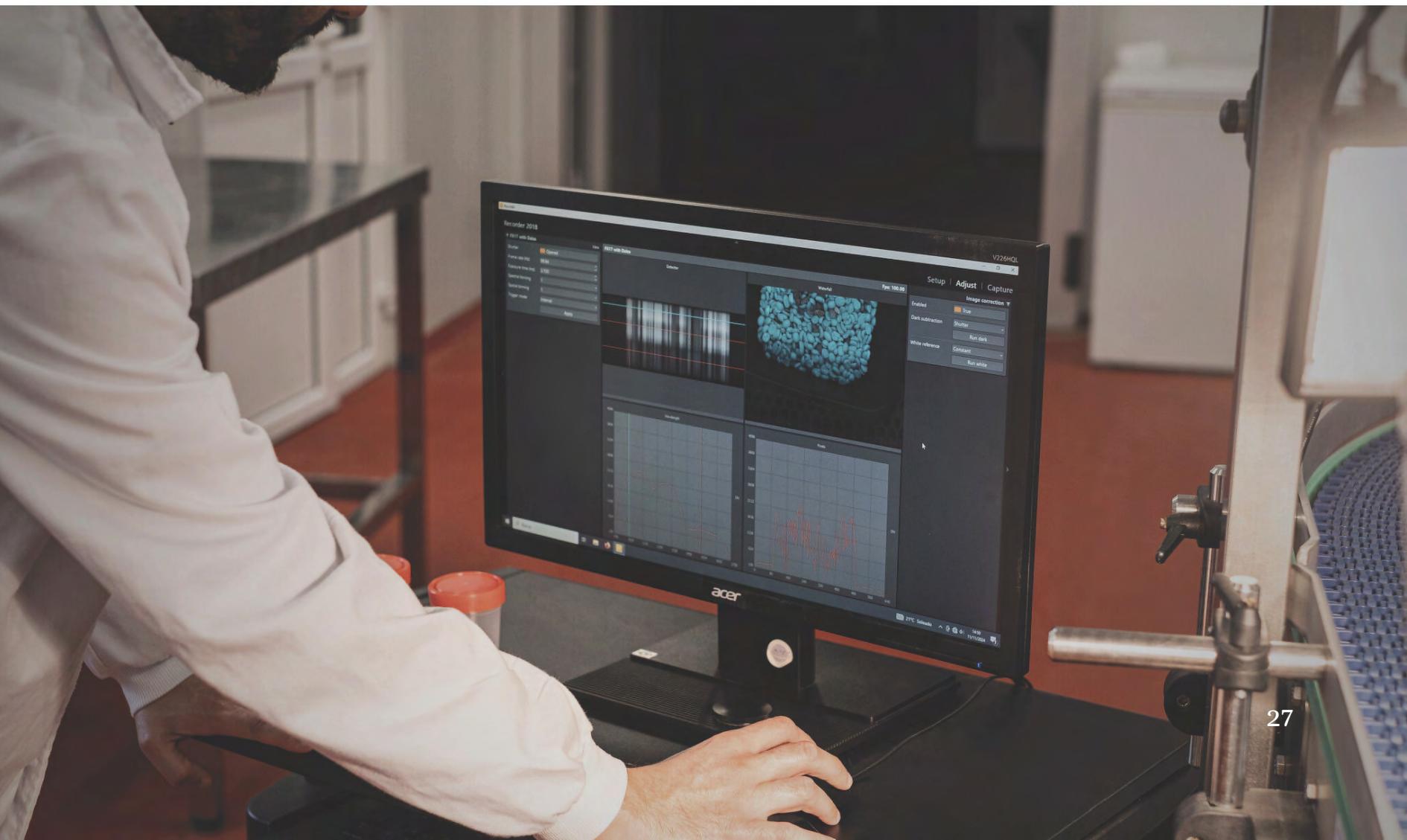
## Acompañamiento a la empresa

No solo investigamos. Acompañamos, asesoramos y ejecutamos los proyectos junto a las empresas. Nuestro equipo técnico trabaja codo a codo con los equipos de producción, calidad, I+D o dirección, adaptando soluciones a medida, compartiendo conocimiento y generando valor directo.

# Visión de futuro

Como Centro Tecnológico, aspiramos a ser catalizador de una nueva generación agroalimentaria asturiana, conectando talento, tecnología y territorio. Para ello:

- Impulsaremos proyectos de ámbitos emergentes: biotecnología, IA aplicada, envases inteligentes
- Promoveremos aún más la colaboración entre empresas
- Consolidaremos nuestro papel como HUB de innovación sectorial en Asturias



### 3. ASINCAR en cifras

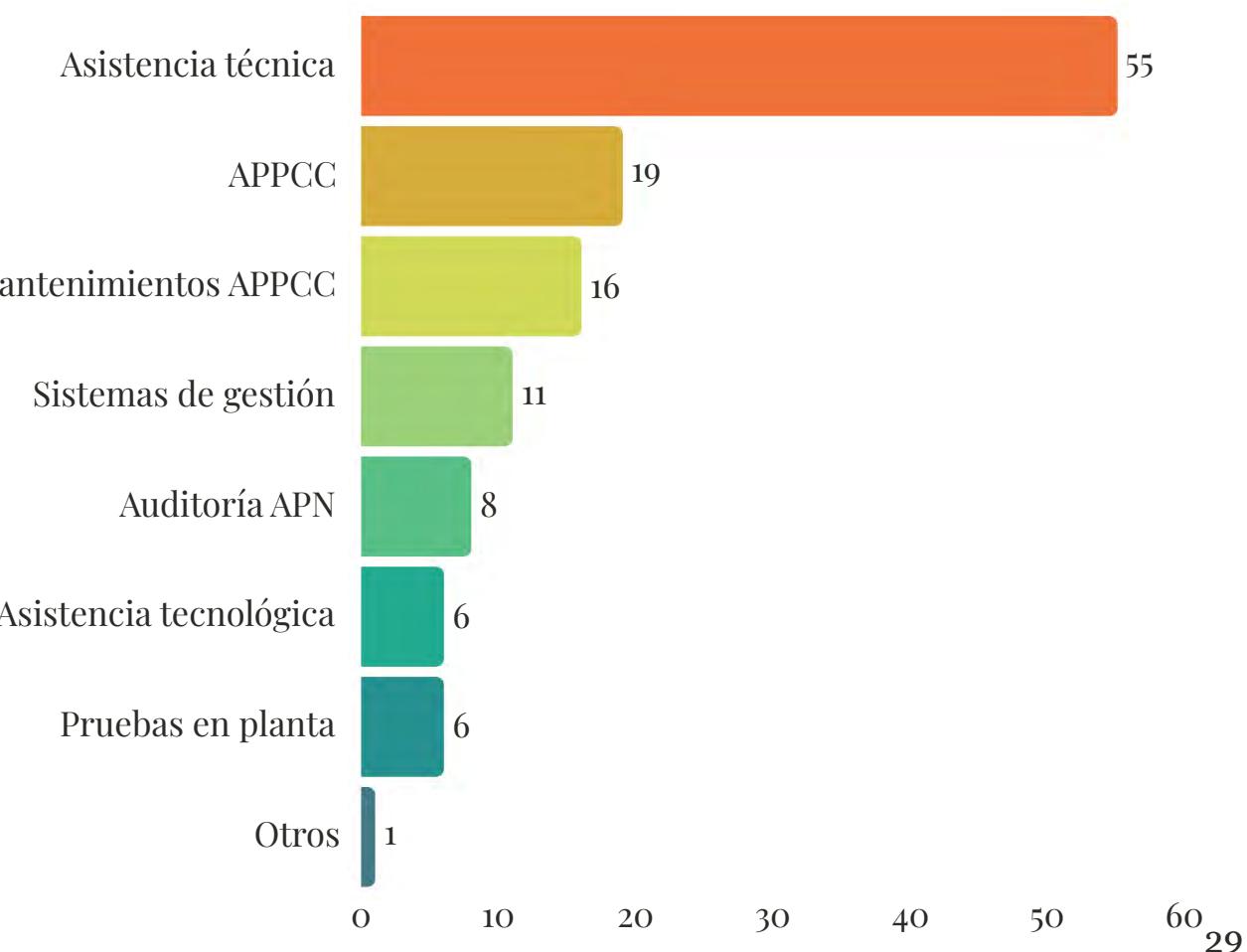


# 3.1. Servicios de valor añadido

Durante 2024, hemos proporcionado asistencia tecnológica y técnica especializada, facilitando pruebas en planta que permiten a las empresas optimizar sus procesos productivos y garantizar la calidad de sus productos. Nuestros servicios en el ámbito de la implantación de sistemas de calidad y seguridad alimentaria, han sido esenciales para asegurar la seguridad alimentaria y el cumplimiento normativo.

Estos servicios reflejan nuestro compromiso con la excelencia y la competitividad del sector agroalimentario, proporcionando a nuestras empresas las herramientas necesarias para afrontar los desafíos del mercado actual y futuro.

tipos de servicios



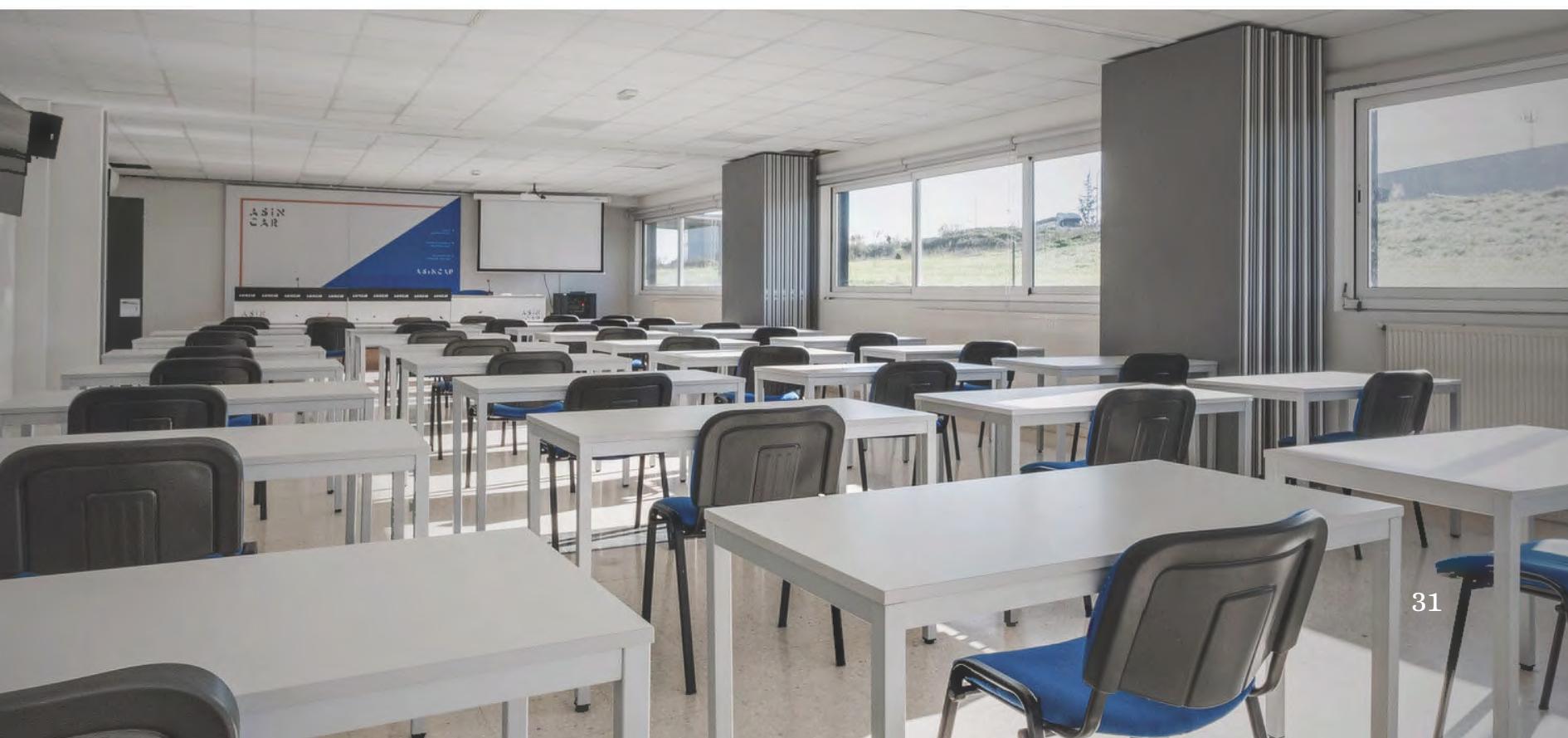


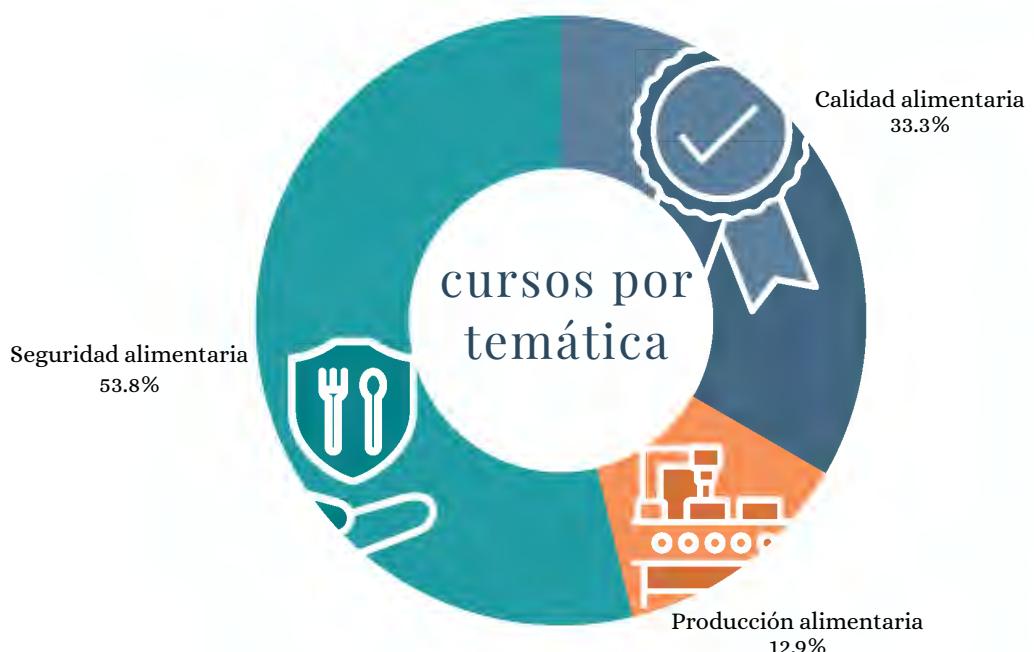
## 3.2. Servicios de formación

La formación en ASINCAR constituye una herramienta clave para impulsar la competitividad, la innovación y la sostenibilidad del sector agroalimentario en Asturias. Nuestro enfoque combina:

- **Formación para el empleo** (certificados de profesionalidad, nivel 1, 2 y 3), dirigidos a personas desempleadas, en colaboración con el Servicio Público de Empleo del Principado de Asturias.
- **Recualificación y especialización** de personas ocupadas mediante programas subvencionados o formación a medida para empresas, a través de programas de Reskilling&Upskilling o en colaboración con ONG's, Fundaciones y otros organismos similares.
- Conexión con la industria, promoviendo **formación alineada con las necesidades reales** del mercado laboral y con las tendencias tecnológicas y normativas del sector. Detectamos las necesidades de formación de las empresas e impartimos formación In Company, a medida, adaptada a cada empresa.

Esto nos posiciona como **agente dinamizador** del talento, reforzando el tejido empresarial regional y generando oportunidades laborales de calidad.





# ¿Qué opinan nuestros alumnos?



Amador Simal

Alumno del Certificado de profesionalidad de *Carnicería y elaboración de productos cárnicos*.

“Lo que más me gustó de la formación fue el trato cercano de los profesores y del equipo de ASINCAR. También me llevo el vínculo que creé con algunos compañeros, que fue muy especial. Gracias al curso encontré trabajo en la empresa donde realicé las prácticas, y aún sigo trabajando allí. Lo recomendaría sin dudarlo, de hecho, ya lo he recomendado a amistades.

Me impresionó especialmente la preocupación genuina que mostraron por nuestro crecimiento personal, no solo en aspectos técnicos del sector agroalimentario, sino también en temas laborales del día a día. Me llevo a todos los profesores en el corazón, pero en especial a Francisco, una persona a la que tengo un grandísimo aprecio.

Agradezco muchísimo haber tomado la decisión de hacer este curso. Ojalá algún día pueda formar a otras personas como vosotros hicisteis conmigo. ¡Gracias de corazón!”

---

“La formación en ASINCAR superó mis expectativas.

Pude realizar una gran cantidad de prácticas que me ayudaron a ganar seguridad y experiencia real en laboratorio, algo que ha sido clave para acceder al trabajo que desempeño actualmente.

Además del contenido técnico, me llevo nuevos contactos del sector y la oportunidad de aprender de compañeros con trayectorias muy diversas, cuyas experiencias también me enseñaron mucho. Sin duda, recomendaría esta formación a quien quiera entrar de verdad en el mundo agroalimentario.”



Ana Ramirez

Alumna del curso *Microbiología de los alimentos*.



**Jose Maria Rodríguez**

Alumno del Certificado de profesionalidad de  
*Operaciones auxiliares de elaboración de la  
industria alimentaria.*

“Para mí, hacer este curso en ASINCAR fue una experiencia increíble. Lo que más destaco es la parte práctica, que me permitió aprender de verdad y prepararme para el mundo laboral.

Gracias al consejo del equipo, envié mi currículum varias empresas y a día de hoy, estoy en activo.

No solo recomendaría esta formación, ¡ya lo he hecho a muchas personas! Me llevo un recuerdo muy especial de mis compañeros, de la profesora y de todo el equipo humano de ASINCAR.

Estoy muy agradecido por todo lo que aprendí y viví.”

---

“Me llevo del curso al personal de ASINCAR. Siempre estuvieron ahí, apoyándonos y ayudándonos en todo.

Gracias a ellos, hoy en día tengo trabajo, y no puedo estar más agradecida, por eso no he dudado en recomendar esta formación a mis conocidos. Siempre les digo lo excelente que es para aprender y prepararse.

Además de los conocimientos, me llevo algo muy valioso: haber conocido a personas maravillosas.

Recuerdo con mucho cariño la última actividad con Dolores. Hablar con cada persona ese día me llenó muchísimo; sus palabras me marcaron.”



**Stephanie Estévez**

Alumna del curso de *Técnicas de Venta  
en Pescadería.*

### 3.3. Agencia de colocación

A lo largo del año, ASINCAR ha logrado consolidar su papel como **intermediario clave** en el sector agroalimentario asturiano. Nuestro trabajo ha facilitado el acceso a oportunidades laborales para un elevado número de profesionales, al tiempo que ha permitido a las empresas encontrar perfiles ajustados a sus necesidades con mayor rapidez y garantía de éxito.

La labor de ASINCAR como agencia de colocación no solo refuerza el tejido empresarial y laboral del sector, sino que también contribuye al crecimiento sostenible de la industria agroalimentaria en Asturias, asegurando un **relevamiento generacional cualificado** y una constante mejora de la competitividad del sector.

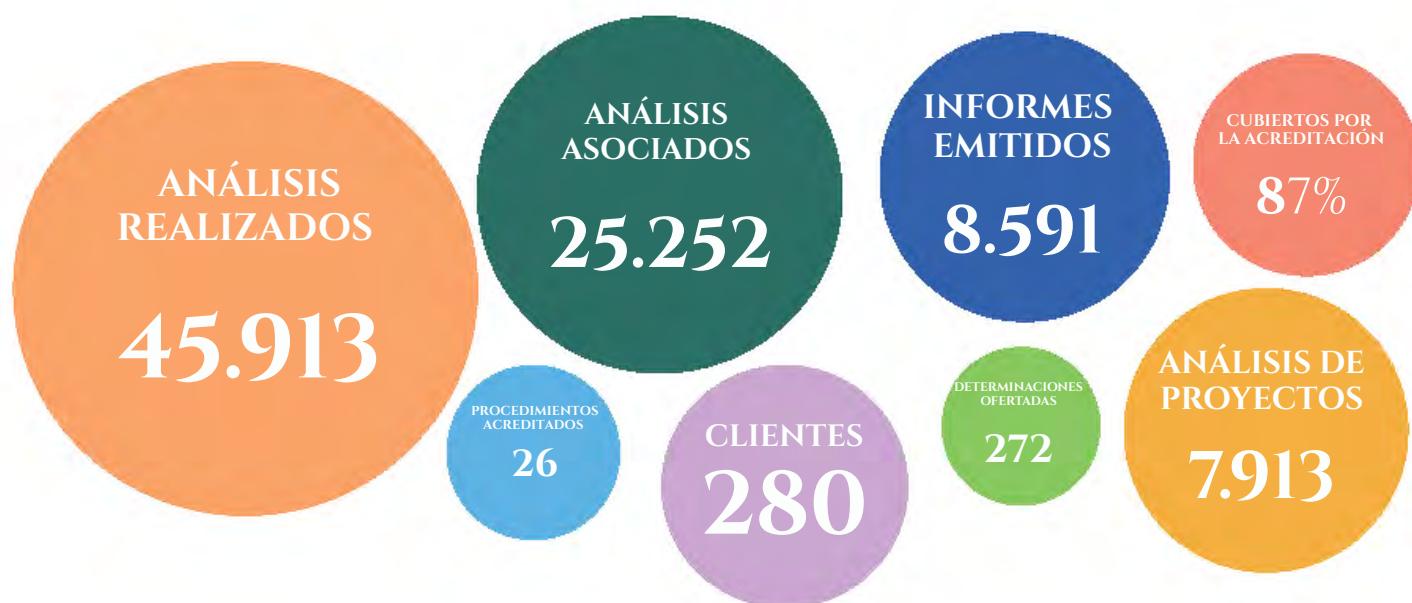




## 3.4. Servicios de Laboratorio

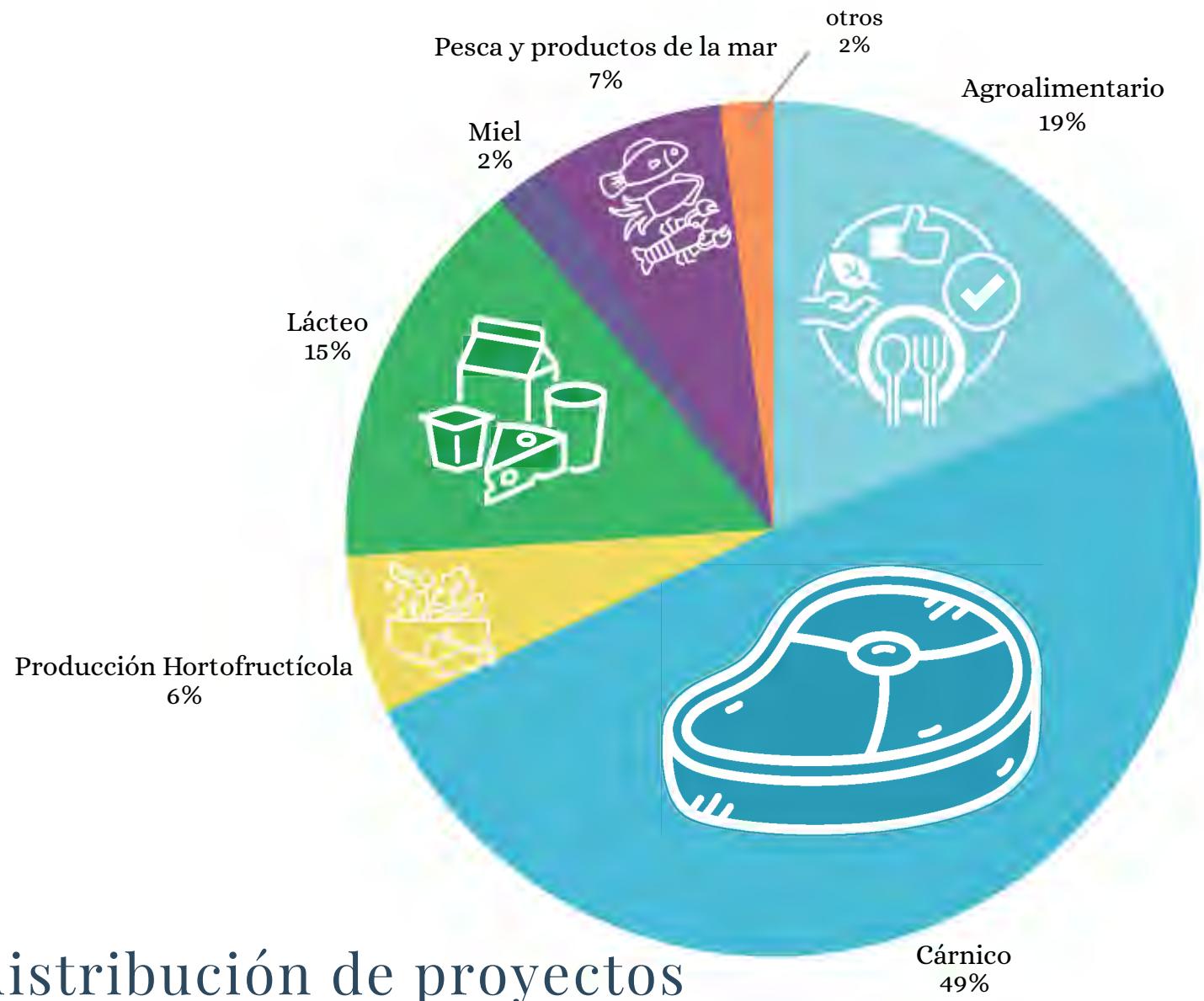
Uno de los pilares fundamentales del trabajo que desarrolla ASINCAR es su laboratorio agroalimentario, una **infraestructura altamente especializada** renovada durante el 2024, que permite ofrecer a las empresas un servicio riguroso, rápido y adaptado a sus necesidades reales.

Gracias a una combinación de experiencia técnica, equipamiento actualizado y personal cualificado, hemos podido dar respuesta a un amplio abanico de análisis, desde microbiología y fisicoquímica, hasta estudios específicos relacionados con vida útil, autenticidad y control de alérgenos.

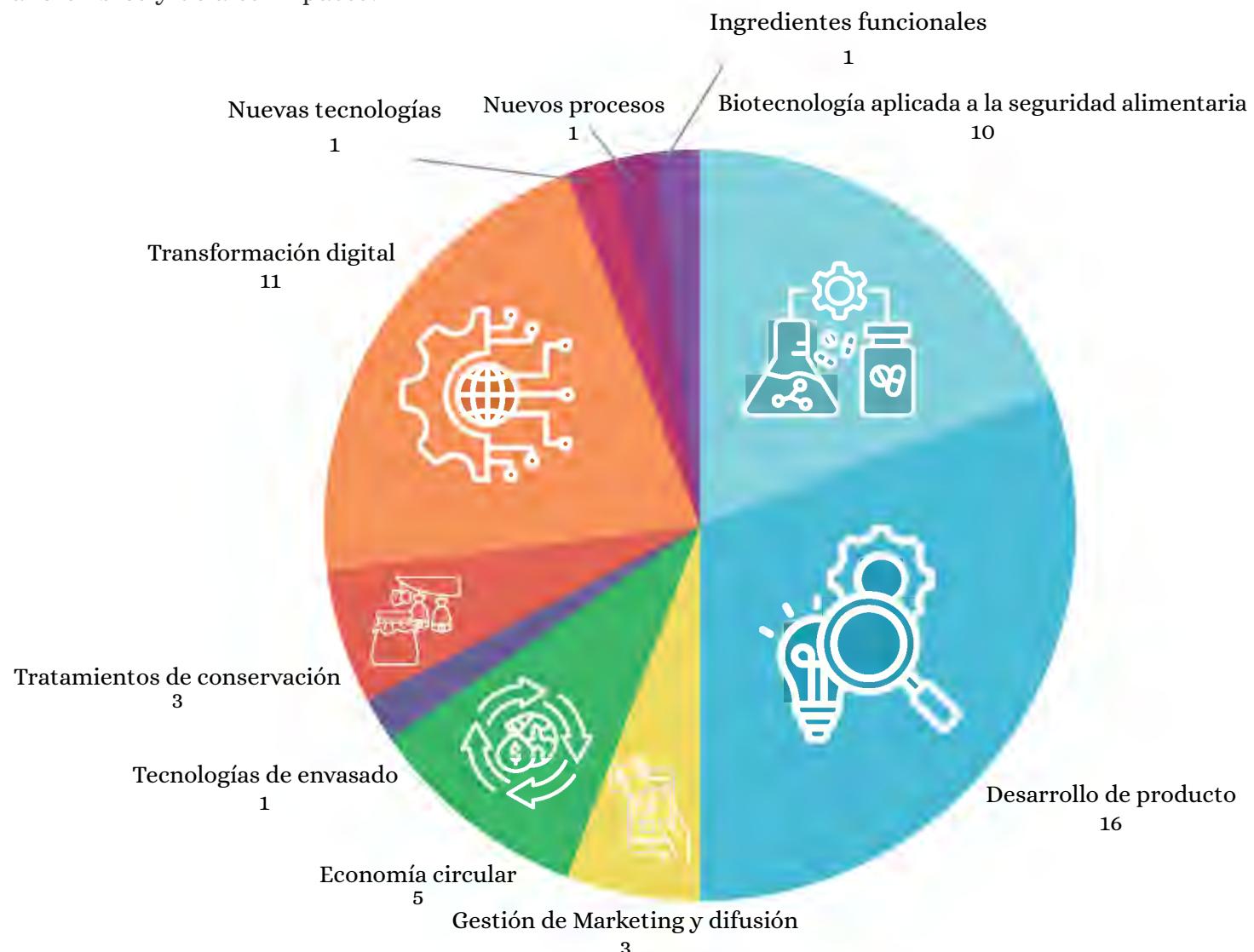


## 3.5. Proyectos

El año 2024 ha sido un periodo de intensa actividad para ASINCAR en materia de desarrollo de proyectos. Nuestra capacidad de generar, liderar y acompañar iniciativas innovadoras se ha consolidado como una **herramienta real de transformación para las empresas del sector agroalimentario asturiano**.



En total, hemos desarrollado más de 50 proyectos orientados a resolver retos concretos, mejorar procesos, desarrollar nuevos productos y avanzar en sostenibilidad, seguridad alimentaria y transformación digital. Esta actividad responde no solo a nuestro compromiso con la innovación, sino a nuestra vocación de acompañamiento a las empresas desde sus necesidades reales hasta soluciones transferibles y de alto impacto.



## distribución de proyectos por temáticas



## 4. Impacto en la sociedad

En 2024, ASINCAR no ha sido solo una entidad que impulsa la innovación desde sus instalaciones. Ha sido una asociación visible, en movimiento y conectada con las personas, empresas y comunidades que forman parte del ecosistema agroalimentario asturiano. A lo largo del año hemos participado diversos eventos regionales, nacionales e internacionales, en los que no solo hemos mostrado los avances de nuestros proyectos, sino que hemos llevado nuestro mensaje de innovación cercana, colaboración y transferencia real de conocimiento allí donde más importa: **junto a nuestros socios**.



Charla IES de Luces. La importancia del relevo generacional.



Formación de personal cárnico. Nuestros asociados confían en nuestra formación



Clausura del XIII Ciclo de Jornadas Técnicas de la Industria Alimentaria. Referentes en la transmisión de conocimiento al sector en su XIII edición



Foro de empleo de la Universidad de Oviedo.  
Damos a conocer nuestra Agencia de Colocación



Galardón Premio Ances Open Innovation 2024.  
Nuestros avances son reconocidos



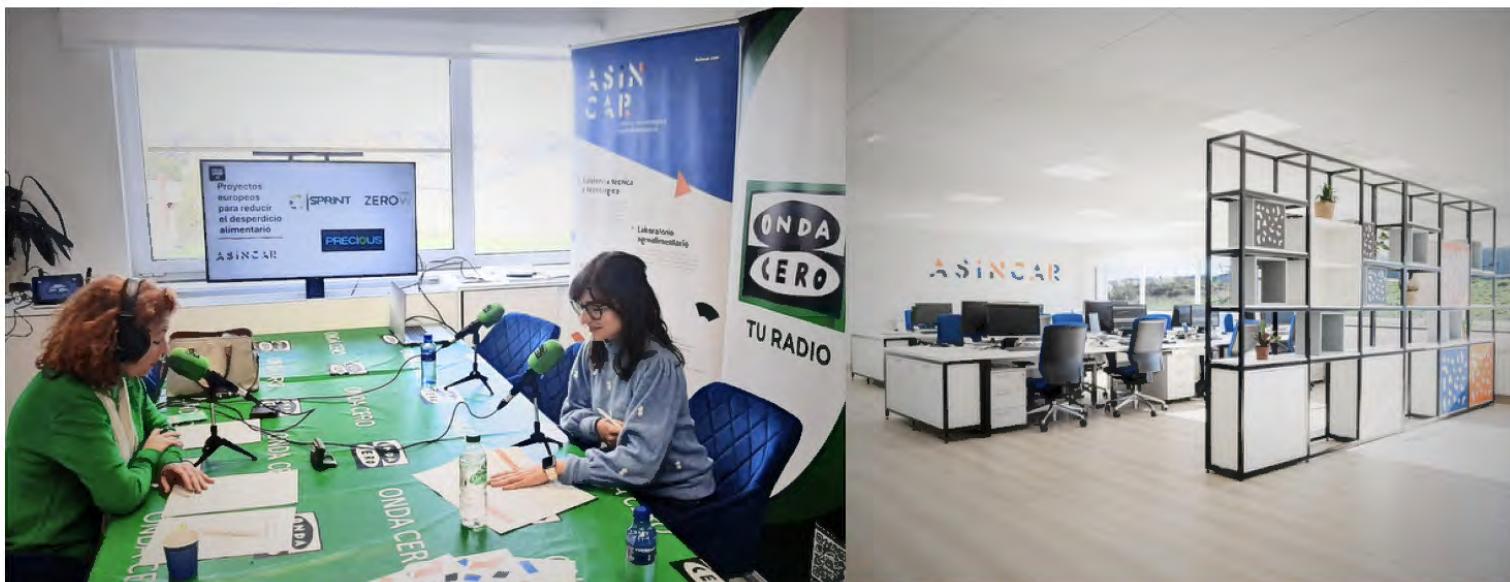
Asamblea General de Asociados.  
Siempre al servicio de nuestros asociados



Visita de Dña. Begoña García. Secretaria de Estado de Agricultura y Alimentación. Nuestra Asociación tiene impacto a nivel nacional



Organismo de control de Alimentos del Paraíso Natural.  
Nuestra posición de compromiso con la región.



Divulgación de nuestra labor.  
Mantenemos contacto con la comunidad.

Inauguración de nuevas oficinas y  
laboratorio



## 5. Marca morcilla y chorizo asturianos



# Consolidación y Expansión de la Marca

Durante 2024, la Marca de Garantía **Morcilla, Chorizo y Compango Asturiano** ha mantenido su compromiso con la autenticidad y calidad de los productos cárnicos tradicionales de Asturias. ASINCAR, como organismo de control, ha continuado supervisando rigurosamente que los productos amparados cumplan con los requisitos establecidos, garantizando así su origen y calidad. Actualmente, más de **25 empresas asturianas** están adscritas a esta marca, lo que refleja su consolidación en el sector cárnico regional.

## Acciones de promoción y visibilidad

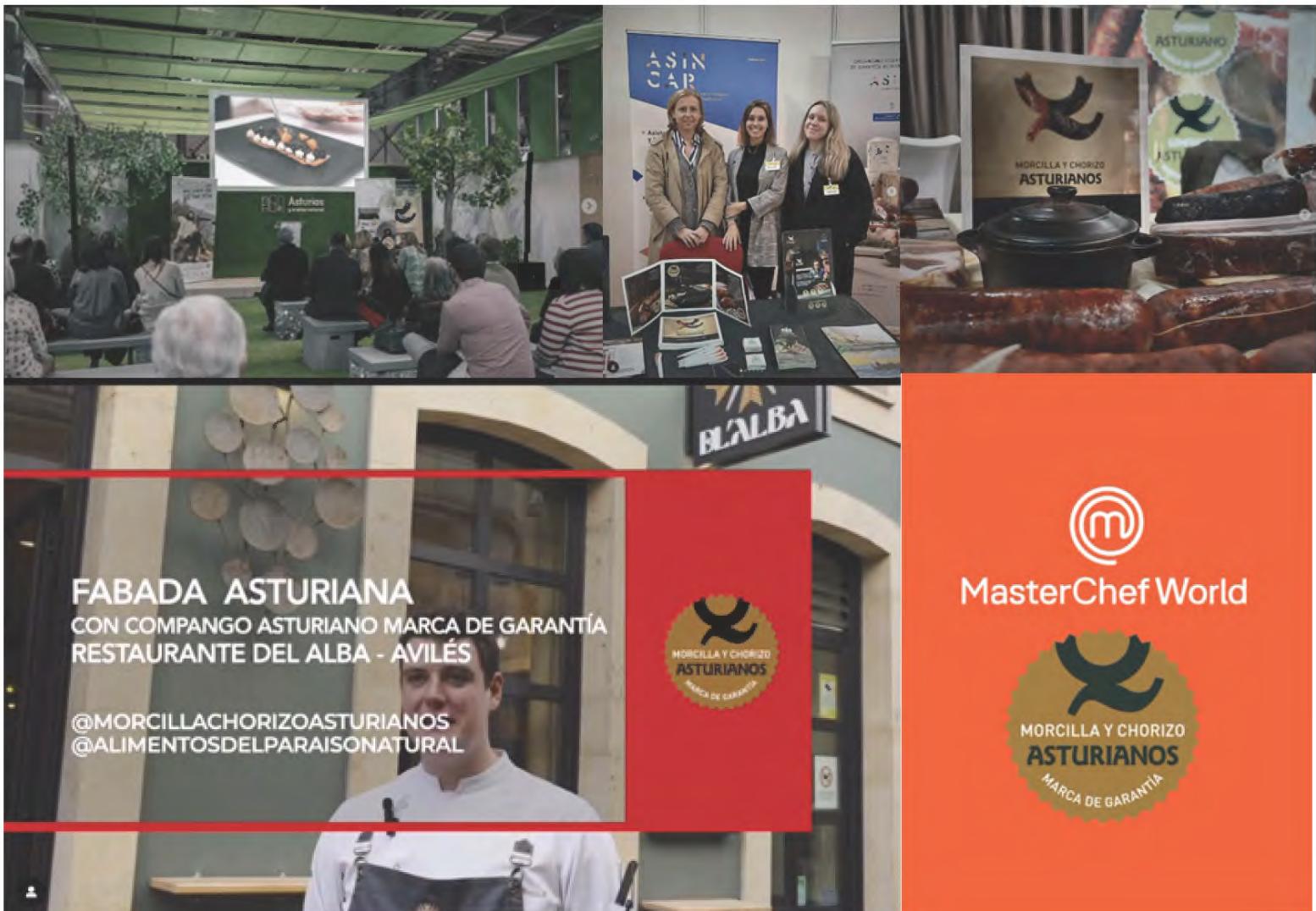
ASINCAR ha llevado a cabo diversas acciones para promover la Marca de Garantía durante el año:



- Participación en Eventos Gastronómicos:** La marca ha estado presente en eventos como el Campeonato Nacional de Pote Asturiano, donde se destacó la importancia del chorizo y la morcilla asturianos en la gastronomía regional.
- Campañas de Comunicación:** Se han realizado campañas para informar a los consumidores sobre la importancia de buscar el sello de la marca al adquirir chorizo y morcilla, asegurando así la autenticidad y calidad de los productos.
- Colaboraciones con Medios de Comunicación:** ASINCAR ha colaborado con medios locales y nacionales para difundir información sobre la marca y sus beneficios, aumentando su visibilidad entre los consumidores.



## Nuestra Marca se pone en valor





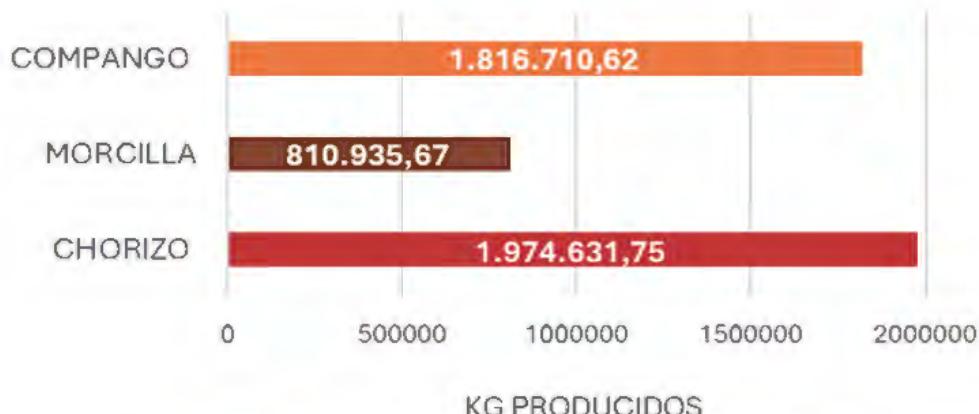
# Integración de alimentos del Paraíso Natural



La Marca de Garantía **Morcilla, Chorizo y Compango Asturiano** continúa integrada en la marca de calidad **Alimentos del Paraíso Natural**, promovida por el Gobierno del Principado de Asturias. Esta integración refuerza el compromiso con la promoción de productos agroalimentarios de calidad del territorio asturiano.

ASINCAR ha mantenido su labor de control y supervisión de los productos amparados por la marca, asegurando que cumplan con los estándares de calidad establecidos. Esto incluye la verificación de los procesos de elaboración, el origen de las materias primas y el cumplimiento de las normativas sanitarias y de calidad que se realizan a través de las auditorías.

## VOLUMEN DE PRODUCCIÓN 2024



1.237  
análisis de  
control

44  
auditorias

A photograph of a man and a woman standing in a modern office hallway. They are looking towards a wall covered in large, hand-drawn graphs and charts in blue and orange. The woman, on the left, is gesturing with her hands while speaking. The man, on the right, has his arms crossed and is listening attentively.

# 6. Compromiso social y medioambiental. RSC, Agenda 2030

En ASINCAR, entendemos que la innovación tecnológica y el desarrollo empresarial deben ir de la mano con un compromiso firme hacia la sostenibilidad y la responsabilidad social.

A lo largo de 2024, hemos consolidado nuestra estrategia de Responsabilidad Social Corporativa (RSC), integrando acciones que promueven el bienestar social, la protección del medio ambiente y el desarrollo económico sostenible en el sector agroalimentario asturiano.

## Compromiso con la igualdad:

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

## Ética y transparencia

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



# Alineación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS):

Nuestras acciones y proyectos están alineados con los ODS de la Agenda 2030, destacando los siguientes:



- ODS 2: Hambre cero: Promovemos sistemas alimentarios sostenibles y resilientes, apoyando la producción local y la seguridad alimentaria
- ODS 9: Industria, innovación e infraestructura: Fomentamos la innovación en el sector agroalimentario mediante la investigación y el desarrollo de nuevas tecnologías, a través de nuestras áreas de Desarrollo de producto y transformación digital.
- ODS 12: Producción y consumo responsables: Impulsamos prácticas de producción sostenibles y el consumo responsable, a través de la educación y la concienciación en nuestros cursos de formación para desempleados y empleados del sector.
- ODS 17: Alianzas para lograr los objetivos: Establecemos colaboraciones con diversas entidades para fortalecer las capacidades y recursos necesarios para alcanzar los ODS, a través de nuestro rol como Clúster Agroalimentario.





## Colaboración con comunidades locales

**ADEPAS:** La Asociación Proayuda a Deficientes Psíquicos de Asturias, ubicada en Noreña, tiene nuestra contribución para el control higiénico-sanitario de sus instalaciones.

**ACEPA:** Firmamos un convenio de colaboración en el ámbito técnico con la Asociación de Celíacos del Principado de Asturias, realizando un número de analíticas anuales gratuitas.

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

## Compromiso continuo

Nuestro compromiso con la RSC y la Agenda 2030 es una parte integral de nuestra misión como Centro Tecnológico. Continuaremos trabajando para integrar la sostenibilidad en todas nuestras actividades, contribuyendo al desarrollo de un sector agroalimentario más justo, equitativo y respetuoso con el medio ambiente

