

# ASINCAR

ASOCIACIÓN DE INVESTIGACIÓN DE INDUSTRIAS CÁRNICAS



**I Encuentros Empresa – Grupos de Investigación  
Clúster de Energía, Medio Ambiente y Cambio Climático**



## ¿QUÉ ES ASINCAR?

- **ASINCAR** es un Asociación sin ánimo de lucro fundada en 1977
- **Objetivos:**
  - Representar, defender y promocionar los intereses económicos, sociales y profesionales del sector cárnico en Asturias.
  - Desarrollar todo tipo de proyectos de investigación que puedan beneficiar a las empresas a las que representa
  - Promover todo tipo de cooperación en proyectos entre sus asociados





## ASINCAR

- **ASINCAR** es un Asociación empresarial sin ánimo de lucro
- Reconocida como **Agrupación Empresarial Innovadora de Excelencia** por el **Ministerio de Industria Turismo y Comercio** en **Septiembre de 2009**



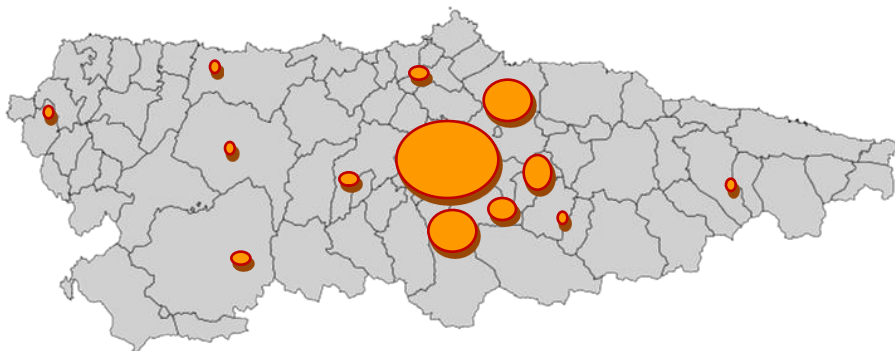
- Reconocida por el **Ministerio de Ciencia e Innovación** como **Centro de Apoyo a la Innovación Tecnológica** Marzo de 2011.



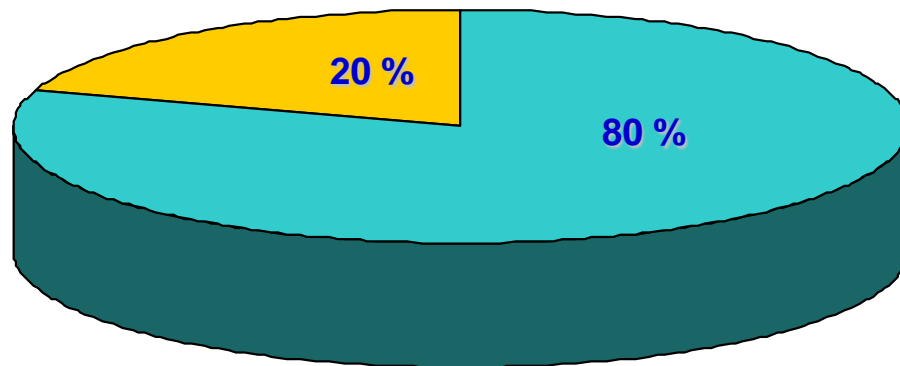


## Representatividad

➤ **110 Industrias Cárnicas en ASTURIAS.**



➤ **80 % de ellas pertenecen al Cluster.**



■ Empresas Asociadas ■ Empresas no Asociadas

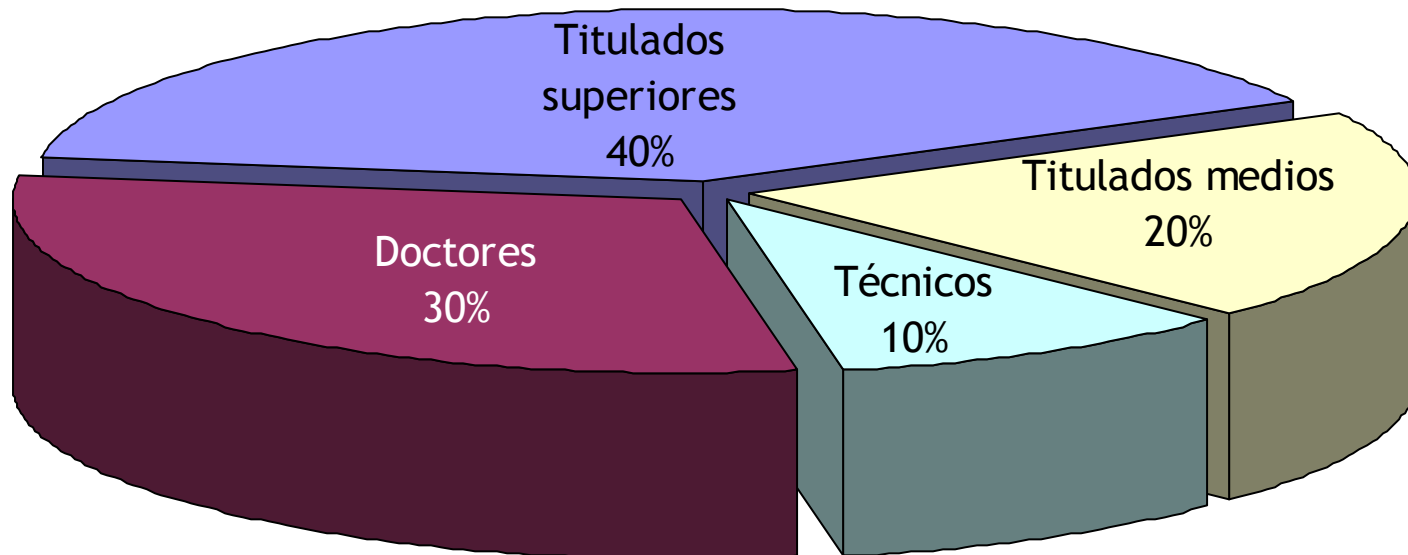


## Socios Tecnológicos y Otros Colaboradores

- **Centros Tecnológicos y OPIs:**
  - **PRODINTEC, SERIDA y Centro Europeo SOFT COMPUTING**
- **CLUSTERS: AEI Manufacturarias**
- **Universidad de Oviedo**
  
- **Federación Asturiana de Empresarios**
- **Ayuntamiento de Noreña**



## RECURSOS HUMANOS





## Líneas de Trabajo



**ASESORAMIENTO**



**FORMACIÓN**



**LABORATORIO**



**PROYECTOS I+D+i**



## **ASESORAMIENTO**

Las principales líneas de actuación, entre otras, son las siguientes:

- Legislación alimentaria
- Etiquetado
- Sistemas APPCC, IFS, BRC, ISO 22.000...
- Información en subvenciones
- Elaboración de estudios justificativos para las denominaciones de calidad
- Convenio Colectivo
- Asistencia a ferias
- Sanciones





## FORMACIÓN

### Formación para desempleados (Ocupacional)

- La Escuela de Tecnología de la Carne está homologada por la *Consejería de Educación y Ciencia del Principado de Asturias* para la impartición de cursos enmarcados en el Programa para el Empleo



- ✓ Carnicería
- ✓ Elaboración de Productos Cárnicos
- ✓ Elaboración de Productos Precocinados y Cocinados
- ✓ Auxiliar de laboratorio
- ✓ Etc



## **FORMACIÓN**

### Formación para Empresas

- La Asociación está homologada como entidad organizadora por la *Fundación Tripartita*
  
- Áreas formativas:
  - Seguridad Alimentaria
  - Procesos Productivos
  - Nuevas Tecnologías
  - Etc





## ***FORMACIÓN***

### Formación en abierto

- Dirigida tanto a personal en activo como a desempleados
- Preferentemente se desarrollan cursos específicos que afectan al sector cárnico





## **FORMACIÓN**

### Realización de Jornadas Técnicas



#### Como por ejemplo

- Utilización de Biostarters en la industria cárnica
- Alergenos en la Industria Alimentaria
- Sistemas de trazabilidad empleando Tecnologías TIC.
- Técnicas de Infrarrojo cercano para el control de calidad en la industria cárnica.
- Nuevas tecnologías de envasado para alargar la vida útil.



## LABORATORIO

- ASINCAR dispone de un laboratorio agroalimentario validado por la Consejería de Salud y Servicios Sanitarios (LAB 03-O)
- Áreas de servicios de laboratorio:
  - ✓ Análisis Microbiológicos:
  - ✓ Análisis Físico- Químicos
- El laboratorio está acreditado por ENAC de acuerdo con la norma ISO 17025





**I+D+i**

ASINCAR ha dirigido, coordinado y participado como miembro tecnológico en diferentes proyectos:



Europeos



Nacionales



Regionales





## Proyectos Europeos

### PROYECTOS EUROPEOS

Proyecto/Año	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
<b>TREAT-ECO-MEAT *</b>							
<b>FRESH-FILM</b>							
<b>APTAR</b>							
<b>E-CHECK</b>							
<b>PROYECTO SO-COLD</b>							







### Proyectos Regionales

#### PROYECTOS REGIONALES

Proyecto/Año	2006	2007	2008	2009	2010
<b>TECPROCAR</b>					
<b>TIC-TRAZ II</b>					
<b>BACOVA</b>					
<b>AEI Diseño-Envasado</b>					
<b>AEI Ayuda a la Dinamización de la I+D+i en el sector Cárnico</b>					
<b>EAM CAR I</b>					
<b>LIST SENS I</b>					



## ASINCAR

### Principales Líneas de Trabajo :

- **Tecnologías de Envasado**
- **Optimización de procesos**
- **Predicción de Comportamientos de patógenos en alimentos**
- **Valorización de productos de Bajo valor añadido**
- **Aumento de la vida útil**
- **Adaptación de productos a la estrategia NAOS**



## ASINCAR

### Necesidades:

- Valorización de Residuos
  - Bajo riesgo. Sangre
  - Resto de Residuos



**Gracias por su atención**

Juan Díaz García

[juan.diaz@asincarc.com](mailto:juan.diaz@asincarc.com)

Tfn. 0034 985 74 45 18