MEMORIA DE ACTIVIDADES
2025

Asociación ■ Centro Tecnológico ■ Clúster

ÍNDICE

1. Carta del presidente
2. ASINCAR hoy
   - Misión, visión y valores
   - Órganos de Gobierno y Junta Directiva
   - Asociados
   - Servicios asociativos
   - Personas de ASINCAR
3. Servicios de valor añadido
   - Servicios tecnológicos
   - Servicios técnicos
   - Formación y transferencia tecnológica
   - Laboratorio agroalimentario
   - I+D+i e innovación
4. Marcas de garantía y organismo de control
   - Marca Morcilla y Chorizo Asturianos
   - Alimentos del Paraíso Natural
   - Organismo de control
5. ASINCAR en acción: actividad de 2025
6. ALIMENCUENTROS
7. Responsabilidad Social Corporativa

1 Carta del presidente

Estimadas asociadas y estimados asociados,

Os escribo estas líneas para saludaros y expresar algunas pinceladas de las novedades conseguidas por todo el personal de ASINCAR a lo largo de 2025.

Durante este año, en la Junta Directiva hemos puesto el foco en la mejora de la comunicación y el servicio al asociado. Dentro de este área se ha puesto en marcha la nueva web asociada al nuevo sistema de gestión empresarial que se ha implantado. Es una web más sencilla e intuitiva en la que cada asociado dispone de un área privada donde está su información, facturas, etc. También se puede acceder desde esta área privada a las lonjas y demás información relevante. El objetivo es ir ampliando la información disponible por este medio.

En el área de servicios de laboratorio, han realizado un esfuerzo muy importante para el ajuste de los precios de todos aquellos servicios donde era posible. Lo cual se ha materializado en enero de este 2026.

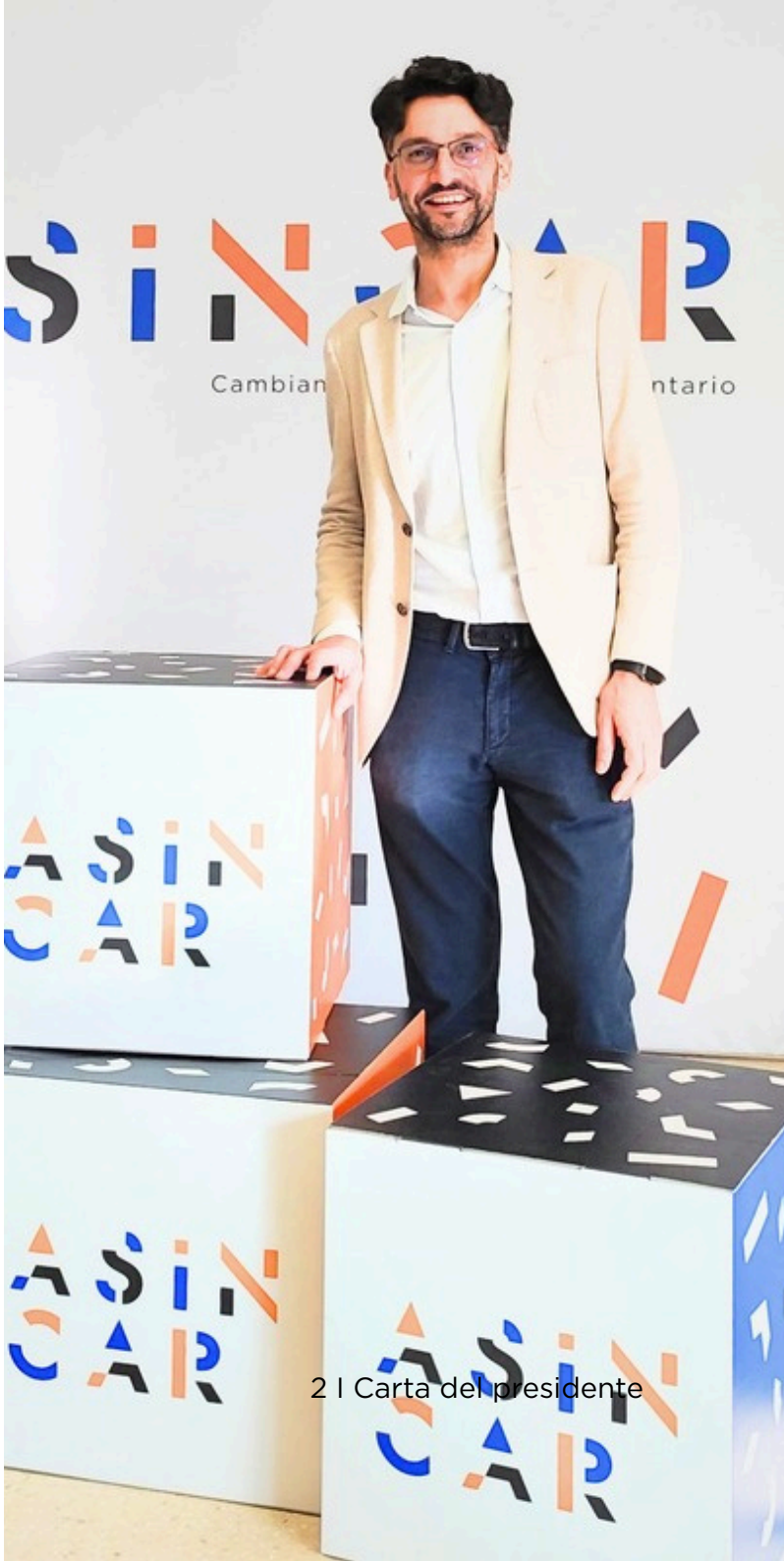
Además, creemos que es muy importante saber la opinión de los asociados, por ello se han reforzado la encuestas y formularios de opinión que se plantean al finalizar las distintas actividades.

Es de gran ayuda tanto para la Dirección como para la Junta Directiva que participes y des tu opinión para poder tomar decisiones con más conocimiento de lo que te resulta más útil.

Espero que estas acciones y otras muchas que se han llevado a cabo sean de utilidad para ti. Te animo a participar y a colaborar con esta Asociación para seguir ayudando a potenciar nuestro sector.

Un cordial saludo.

Eduardo Pérez Arena
presidente de ASINCAR



2 ASINCAR hoy

Misión

Somos una entidad privada sin ánimo de lucro que nace como una asociación empresarial para agrupar a empresas de distintas especialidades dentro del sector cárnico del Principado de Asturias. Esta unión nos ha posicionado, desde nuestros inicios, como la entidad representativa de la industria cárnica en la región, ejerciendo de interlocutor directo ante las administraciones públicas.

Con más de cuatro décadas de experiencia y compromiso, hemos evolucionado hasta convertirnos en un referente indiscutible, no solo para la industria cárnica, sino también para el conjunto del sector agroalimentario asturiano. Nuestro recorrido está marcado por la colaboración, la innovación y el impulso constante a la competitividad de nuestras empresas asociadas.

Visión

Trabajamos para ser un punto de encuentro clave para el sector agroalimentario en Asturias: un espacio donde las empresas canalicen sus necesidades, inquietudes y retos, y encuentren respuestas eficaces y soluciones innovadoras.

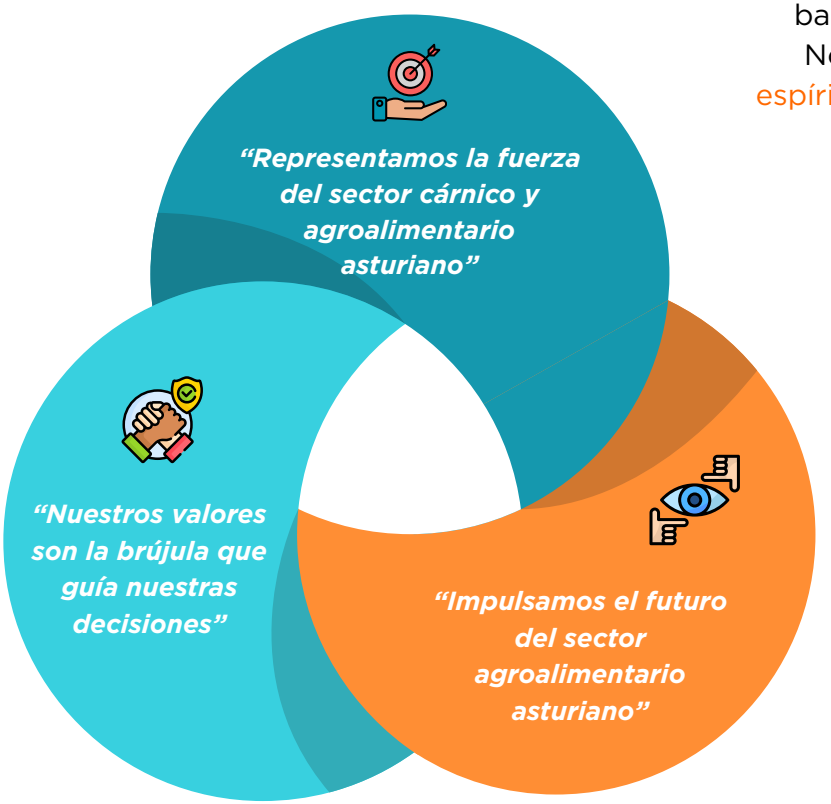
Nuestra infraestructura tecnológica, equipo humano cualificado y enfoque multidisciplinar nos posicionan como un Centro Tecnológico Agroalimentario de referencia a nivel nacional, impulsando la competitividad y el desarrollo del tejido empresarial.

Apostamos por el crecimiento profesional de nuestro equipo, dotándolo de formación técnica especializada que revierta en valor para las empresas y la sociedad. Además, mantenemos un firme compromiso con nuestro entorno, colaborando con asociaciones y colectivos sociales para contribuir activamente a una sociedad más cohesionada y solidaria.

Valores

Nuestros valores no son solo palabras: son la brújula que guía nuestras decisiones, relaciones y forma de trabajar. Reflejan quiénes somos y cómo queremos contribuir al mundo que nos rodea.

Creemos en el poder del trabajo en equipo y la confianza como base de todo lo que hacemos. Nos mueve el compromiso, el espíritu innovador y la búsqueda constante de superación. Actuamos con eficiencia y proactividad para generar impacto real.



Órganos de Gobierno y Junta Directiva

La Asociación de Investigación de Industrias Cárnicas del Principado de Asturias (ASINCAR) está constituida sin ánimo de lucro, goza de personalidad jurídica propia y de la capacidad de obrar en función de la necesidad para el cumplimiento de sus fines. Posee patrimonio propio y separación económica y financiera de cualquier institución pública o privada.

ASINCAR, en el marco de la normativa vigente, se rige por sus estatutos, depositados en el Registro de la UMAC dependiente de la Dirección General de Trabajo del Principado de Asturias, en redacción dada tras la última modificación aprobada en la Asamblea general de 18 de junio de 2015.

¿Cómo nos organizamos?

Asamblea General

Integrada por el conjunto de socios de la organización, es el órgano soberano que aprueba las decisiones clave para su desarrollo. Aprueba el presupuesto, plan de actividades, el balance de gestión y el económico así como cuestiones fundamentales.

Junta Directiva

Elegida por la Asamblea de asociados/as y renovada cada cuatro años, se reúne de forma trimestral y es responsable de garantizar el cumplimiento de los acuerdos aprobados por la Asamblea. Asume la línea de trabajo más institucional y está representada por el Presidente.

Presidente

Es la persona elegida por la Junta Directiva para representarla. Actúa como portavoz institucional y es la figura de referencia tanto dentro como fuera de la organización.

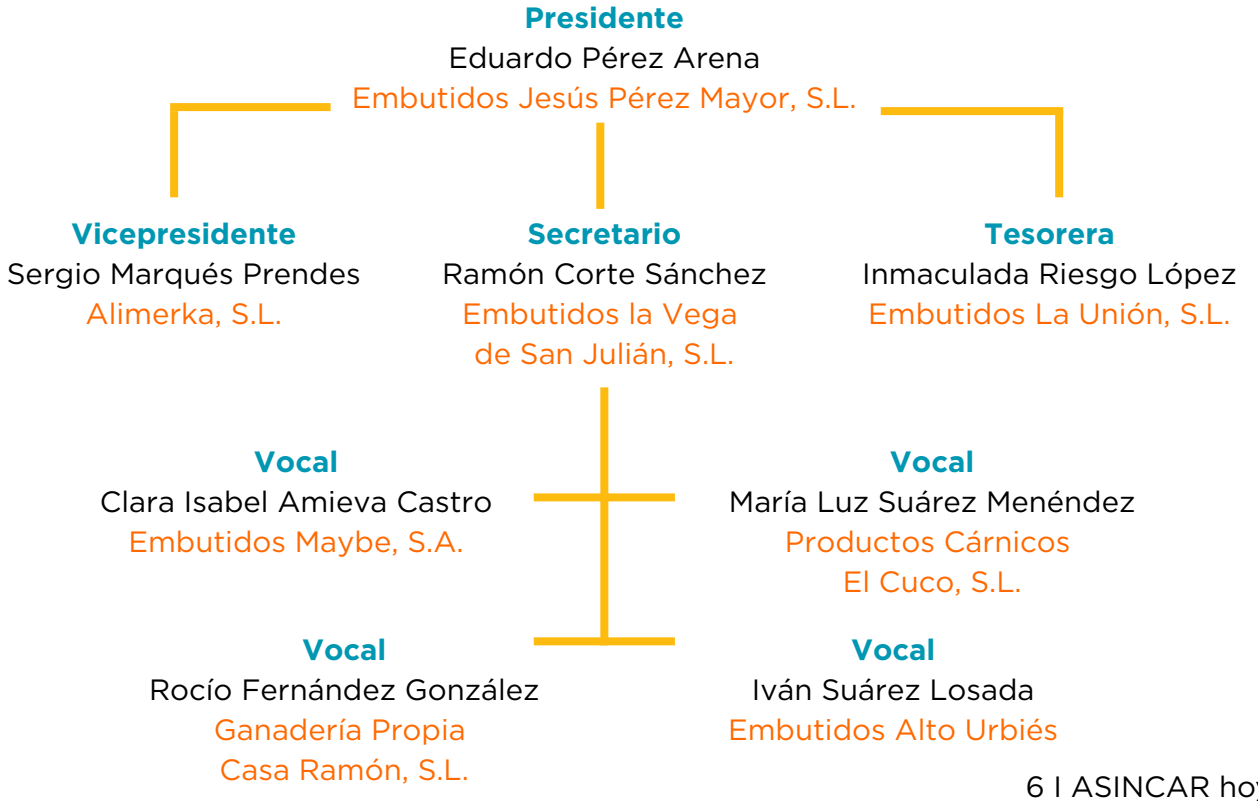
Gerente

Es responsable de elaborar el plan de actividades y el presupuesto, y de asegurar que ambos se cumplan de manera eficaz. Su labor garantiza que el día a día funcione alineado con los objetivos marcados por la Asamblea y la Junta Directiva.

Nuestra Junta Directiva

A través de su labor, la Junta Directiva contribuye a definir las líneas estratégicas de actuación de ASINCAR, orientando la actividad de la entidad hacia ámbitos clave como la innovación, la adaptación normativa, la mejora de la competitividad y el posicionamiento del sector en el entorno regional y nacional.

Su implicación resulta fundamental para asegurar que las acciones desarrolladas por ASINCAR respondan a la realidad empresarial, reforzando el papel de la asociación como herramienta útil, cercana y alineada con los intereses de sus asociados.



Nuestros asociados

- Agroalimentaria Judith S.L.
- Agropecuaria Granja Cereceda, Los Perucos, S.L.
- Aires de San Roque, S.L.
- Alimentación Cadarma S.L.
- Alimerka S.A.
- Alvacar, Distribuidora de Carne
- Amador García Suárez
- Andrés Vega Álvarez
- Arango e Hijos, S.L.
- Astur Gunea, S.L.
- B.P. La Carmina, S.l.
- Berdasco e Hijos S.L.
- Cárnicas Amores, S.L.
- Cárnicas Coronas S.L.
- Cárnicas La Pilarica, S.L.

Cárnicas Lobato, S.L.

Cárnicas López y Otero, S.L.

Cárnicas Marce, C.B.

Carnes Fanjul, C.B.

Carnicas del Orientes de Asturias, S.L.

Carnicería Armando, C.B.

Carnicerías Hermaos Berdasco, S.L.

Catering Malena, S.L.

Cebollas y Ajos CEYAPEL S.L.

Compañía para la Gestión de Residuos Sólidos en Asturias S.A.U (COGERSA)

Coquetina, S.L.

Cufres 2015, S.L.

David de la Riva Rodríguez

Dorinda Suárez Fernández

Embutidos Alto del Acebo, S.L.

Embutidos Belmonte, C.B.

Embutidos Carreño González, S.L.

Embutidos Cuello, S.L.

Embutidos El Remediu, 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 S.A.

Félix García Álvarez

Francisco Javier Montes Álvarez

Friocarne Asturias, S.L.U.

Ganadería Buyos, S.L.

Ganadería Propia Asturiana Casa Ramón, S.L.

García Nuño-El Chico, S.L.

Herederos 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.

José Rodríguez Menéndez

Macelo de Asturias, S.A.

Marisco Oviñana, S.L.

Miguel Mínguez Gavilanes

Montes Embutidos, C.B.

Naveda Tradición, S.L.

Nestlé España, S.A.

Nicolae Marius Novac

O. Villa, S.L.

Plataforma Cárnica del Norte, S.L.U.

Preparados Clavero, C.B.

Productos Agroalimentarios Gancedo, S.L.

Productos Alimentarios La Mayarina, S.L.

Productos Álvarez, S.L.

Productos Cárnicos El Cuco, S.L.

Productos Cárnicos Flovar, S.L.

Productos Cárnicos Muttimax, S.L.

Productos Cárnicos Villanueva, S.L.

Productos del Mar Cantábrico S.L.

Productos Noreñenses, S.L.

Quesos del Principado de Asturias S.L.

Representaciones de Aves y Ganados

Representaciones Tasa, S.L.

Rosimere Hito do Rego Barros

Santulaya, S.C.

SAT Casa Bartuelo

Serincar 92, S.L.

Tecnoenvases Álvarez, S.L.

Trabadina, S.L.

Turaller, S.L.

Valle, Ballina y Fernández, S.A.

Vego Supermercados, S.A.U.

Vitoriastur, S.L.U.

Viuda de Inocencio Fernández, S.A.

Yatecomeré, S.L.

"Nuestros asociados dan fuerza, identidad y futuro al sector cárnico asturiano"

Servicios asociativos

Durante 2025, ASINCAR ha consolidado su papel como entidad de referencia para la industria cárnica asturiana, realizando 412 actuaciones directas de asesoramiento y apoyo técnico especializado a sus empresas asociadas.

Esta cifra no refleja únicamente volumen de actividad, sino la intensidad y diversidad del acompañamiento prestado en un entorno cada vez más exigente desde el punto de vista normativo, sanitario y técnico. En un contexto de creciente presión regulatoria y aumento de obligaciones documentales, ASINCAR actúa como apoyo permanente, facilitando seguridad jurídica y estabilidad operativa a las empresas.

Al mismo tiempo, la Asociación continúa ejerciendo como interlocutor institucional ante las administraciones públicas, canalizando las demandas empresariales y defendiendo los intereses del sector ante nuevos marcos regulatorios y exigencias nacionales y comunitarias.

Atención técnica especializada

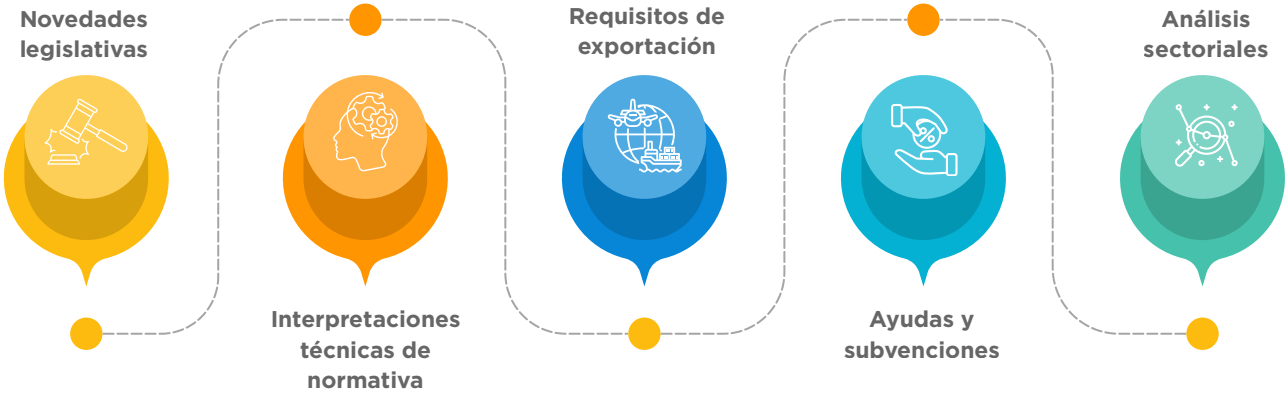
La atención directa constituye uno de los pilares fundamentales de la actividad asociativa. En 2025 se gestionaron consultas en materias clave para la seguridad jurídica, la calidad técnica y la competitividad empresarial.

Estos datos evidencian la amplitud de materias abordadas y el carácter altamente especializado del servicio prestado. Cada consulta atendida supone una resolución concreta, una interpretación normativa ajustada y, en muchos casos, la prevención de posibles incidencias o sanciones.

Información técnica estratégica y boletines especializados

La información es una herramienta clave para anticiparse a los cambios regulatorios. Por ello, ASINCAR mantiene un sistema de comunicación técnica continua con sus empresas asociadas.

En 2025 se enviaron 82 boletines informativos, con contenidos centrados en:



Además, se realizó el envío semanal de cotizaciones de referencia (Madrid, Barcelona, Mercolérida, Segovia, Binéfar, Bellpuig, Salamanca y Extremadura), así como datos históricos de mercado. Esta información constituye una herramienta estratégica para la planificación comercial y la toma de decisiones en compras y ventas.

La actualización permanente del conocimiento es esencial para la competitividad empresarial. En 2025 se organizaron 5 jornadas técnicas gratuitas, con la participación total de 180 personas, tanto en formato presencial como online.

Representación del sector cárnico asturiano

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.

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.

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

Miembros de la mesa de formación de FADE: Desarrollamos diferentes iniciativas para que la formación sea un pilar fundamental del sector agroalimentario.

Miembros del Consejo Rector de la Plataforma Food For Life Spain (PTF4LS): 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.

Miembros 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 estos.
- Extender el reconocimiento 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

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.

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.

Agencia de colocación

La disponibilidad de personal cualificado sigue siendo uno de los principales retos del sector agroalimentario. La Agencia de Colocación de ASINCAR, reconocida oficialmente por el Servicio Público de Empleo del Principado de Asturias, refuerza el compromiso de la entidad con la empleabilidad y la profesionalización del sector.

Este reconocimiento permite:

- Intermediar oficialmente entre empresas y trabajadores.
- Colaborar con el Servicio Público de Empleo.
- Contribuir activamente a la cualificación profesional del sector.

La agencia está orientada específicamente al ámbito agroalimentario, lo que facilita una gestión ajustada a las necesidades reales de las empresas y mejora la adecuación entre oferta y demanda de empleo.

Un modelo asociativo basado en el acompañamiento

El conjunto de estos servicios refleja un modelo asociativo que va más allá de la representación formal. ASINCAR ofrece acompañamiento técnico continuo, información estratégica y apoyo en la toma de decisiones empresariales, consolidándose como una herramienta útil y cercana para las empresas asociadas.

En un entorno regulatorio complejo y en constante transformación, la Asociación continúa trabajando para aportar estabilidad, conocimiento y respaldo técnico al sector cárnico asturiano.

Personas de ASINCAR

El equipo de ASINCAR es una pieza clave en el desarrollo de la actividad de la entidad, combinando conocimiento técnico y especialización con una clara orientación al servicio de las empresas asociadas. Su labor diaria permite dar respuesta a las necesidades del sector y sustentar, con solvencia, el conjunto de servicios que se prestan.

Aarón Pita Méndez. Laboratorio

Ana Carracedo Carrasco. Administración

Ana Llavona González. Desarrollo de producto

Andrea Rodil Martínez. Laboratorio

Armando Menéndez Estrada. Gestión de proyectos

Azucena Pinta María. Formación y marketing

Bárbara Álvarez Miguelez. Laboratorio

Bruno de Lucas Herrero. Desarrollo de producto

Clara Martínez Arduengo. Servicio al asociado-consultoría

Cristina Casal Martínez. Servicio al asociado-consultoría

Cristina Viera Bardón. Gestión de proyectos

Estefanía Nava González. Laboratorio

Francisco Javier López Carbonell. I+D+i

Inés Vázquez Iglesias. Gestión de proyectos

Ismael Romero Llera. Marcas de calidad-consultoría

Iván González Álvarez. Laboratorio

Jose Luis Flores Gilly. Administración

Juan Díaz García. Gerencia

Laura García García. Servicio al asociado-consultoría

Lorena García López. Administración

Marta Mier Saiz. Marcas de calidad-consultoría

Marta Sampayo Iglesias. Laboratorio

Martín Hervello Costas. I+D+i

Mayte Villastrigo Univaso. Servicio al asociado-consultoría

Miguel Salvadó Pertierra. I+D+i

Mónica Iglesias González. Administración

Natalia Prado Marrón. Laboratorio

Noemí Quintanal Mera. I+D+i

Nuria Martínez González. Formación

Paula Rodríguez Arias. Laboratorio

Pelayo González González. Laboratorio

Romina Fernández Sierra. Laboratorio

Ruth Casado Martínez. Laboratorio

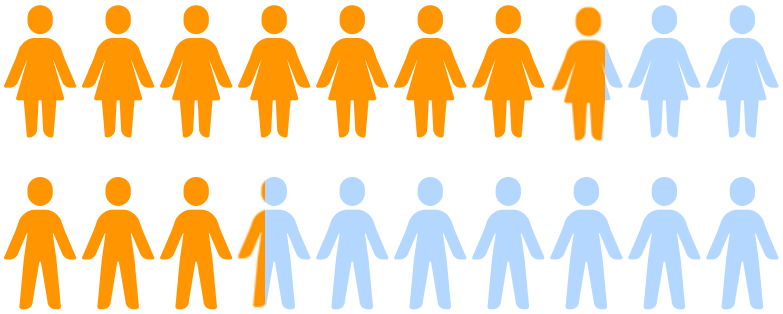
Sara Fernández Prado. Servicio al asociado-consultoría

Sergio Serrano Merediz. Desarrollo de producto

Silvia Gavela Herrero. Comercial

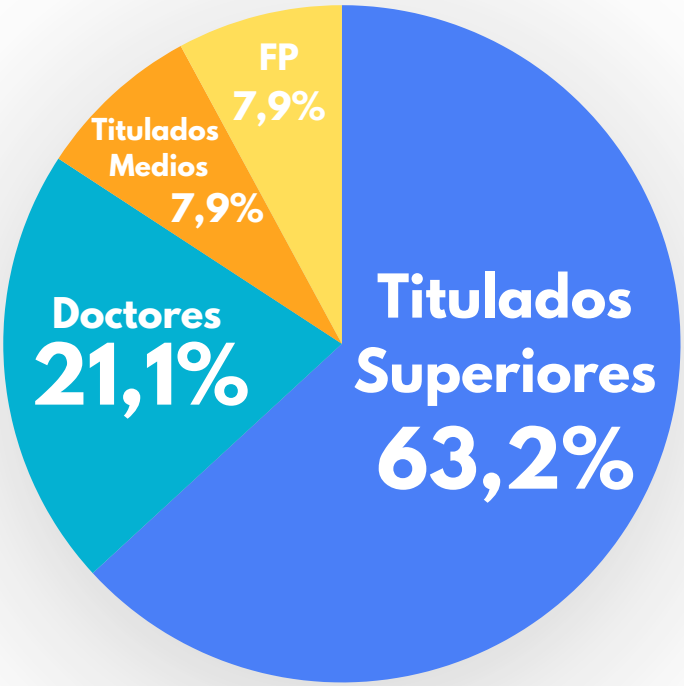
Tatiana Vázquez Pérez. Servicio al asociado-consultoría

Victoria Entrialgo Cadierno. Desarrollo de producto



68 %

32 %



"Trabajamos para que cada asociado sienta que tiene un equipo a su lado"

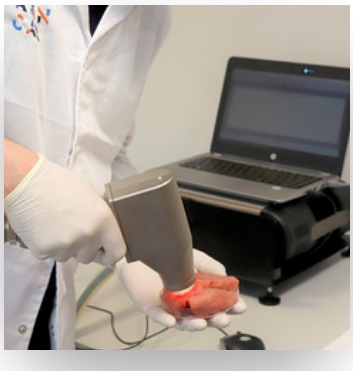
3 Servicios de valor añadido

ASINCAR se caracteriza por ser una entidad proactiva, con recursos humanos y técnicos especializados en el sector agroalimentario. Es el punto de encuentro para el sector. Pone la ciencia, la tecnología y el conocimiento al servicio del tejido agroalimentario.

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

Servicios tecnológicos

La asistencia tecnológica de ASINCAR está orientada a mejorar productos, procesos y dar soluciones técnicas a las empresas agroalimentarias. A través de la planta piloto, el conocimiento aplicado y el soporte especializado, este servicio permite a las empresas innovar, optimizar y resolver desafíos tecnológicos con acompañamiento experto y medios propios adaptados a la realidad industrial.



- Desarrollo y mejora de productos.
- Optimización y mejora de procesos productivos.
- Validación preindustrial de procesos.
- Pruebas de fabricación.
- Estudios de viabilidad técnica.
- Aplicación práctica de resultados.
- Implementación de soluciones en empresa.
- Adaptación de nuevas tecnologías a escala real.

Servicios técnicos-consultoría

ASINCAR presta servicios de consultoría técnica especializada dirigidos al conjunto del sector agroalimentario, trasladando su conocimiento y experiencia más allá del ámbito asociativo. Esta labor permite dar respuesta a necesidades en materia de normativa, seguridad alimentaria, procesos productivos y mejora continua, manteniendo siempre el enfoque práctico y aplicado que caracteriza a la entidad.

A través de este servicio, ASINCAR refuerza su papel como apoyo técnico del sector, acompañando a las empresas en su adaptación a un entorno cada vez más exigente y contribuyendo a la mejora de su competitividad.

Formación y transferencia tecnológica

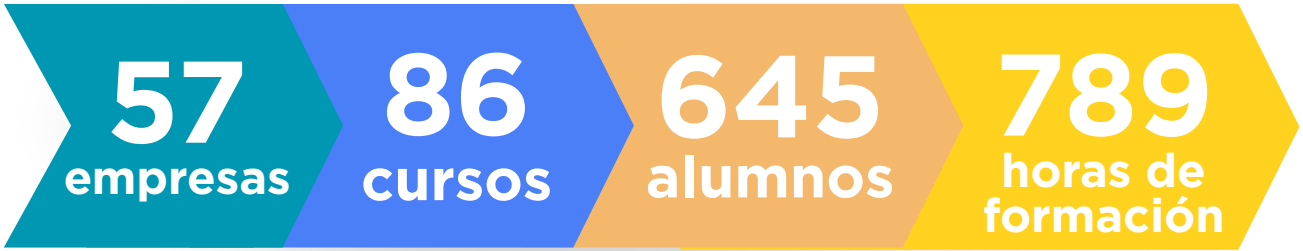
Desde ASINCAR se entiende la formación no como un trámite, sino como una herramienta estratégica para el sector. Formar es garantizar relevo, profesionalizar los equipos, reducir errores, mejorar la seguridad alimentaria y, en definitiva, hacer más competitivas a las empresas asociadas.

Una formación pegada a la realidad de fábrica, adaptada a distintos perfiles —personas desempleadas, trabajadores en activo y empresas— y diseñada con un objetivo claro: dotar al sector agroalimentario asturiano de personas capacitadas para incorporarse y mantenerse en el empleo.

Formación desempleados

Formación con entidades colaboradoras

Formación in-company



Formación en abierto

"+ 2500 horas de formación en el sector"

"+ 800 alumnos satisfechos"

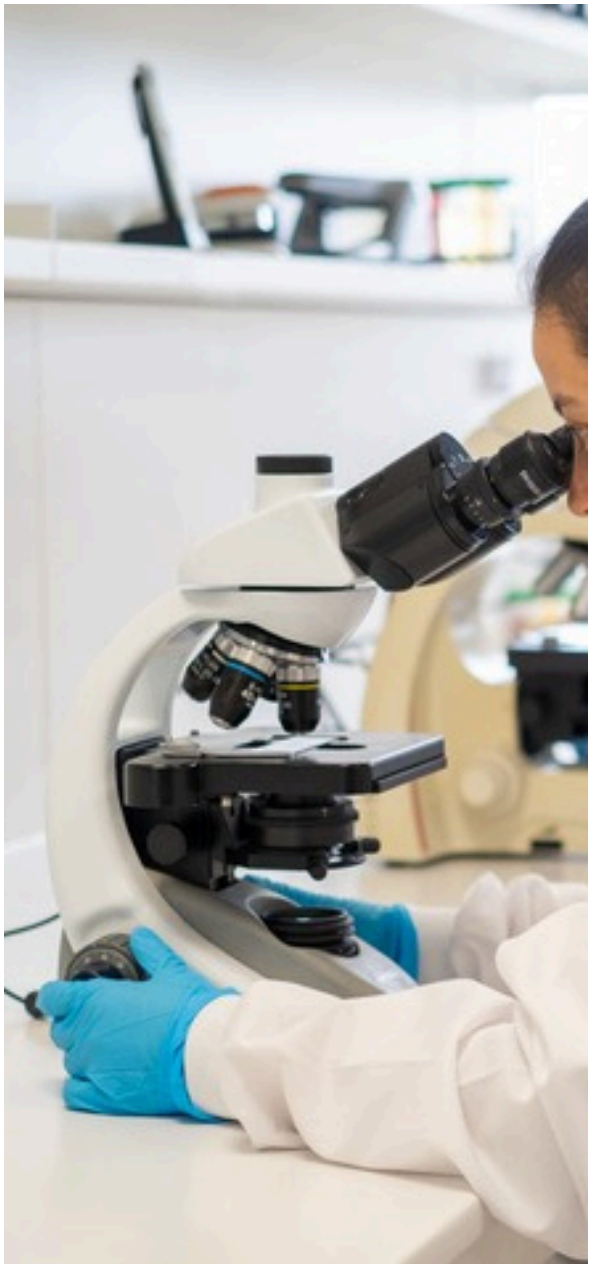
Laboratorio agroalimentario

El laboratorio agroalimentario de ASINCAR es una de las infraestructuras estratégicas del centro y una herramienta clave para garantizar la seguridad, la calidad y la competitividad de las empresas agroalimentarias.

Tras más de un año en funcionamiento en sus nuevas instalaciones, el laboratorio se encuentra plenamente consolidado, con mayor capacidad analítica, equipamiento actualizado y un equipo técnico altamente cualificado. Esta nueva etapa ha permitido ampliar servicios, mejorar tiempos de respuesta y reforzar el posicionamiento de ASINCAR como laboratorio de referencia en el ámbito agroalimentario asturiano.

El laboratorio está acreditado por ENAC conforme a la norma UNE-EN ISO 17025, lo que garantiza la competencia técnica y la fiabilidad de los resultados emitidos.

Esta acreditación no solo aporta seguridad a las empresas asociadas, sino que facilita la validez de los informes ante autoridades sanitarias, clientes y mercados internacionales.



La actividad analítica del laboratorio se estructura en varias áreas especializadas:

Área de Microbiología: permite evaluar la seguridad higiénico-sanitaria de alimentos, materias primas, superficies y ambientes de producción:

- **Recuento de microorganismos**
- **Detección y cuantificación de patógenos**
- **Control de manipuladores**
- **Control microbiológico ambiental y de superficies**
- **Estudios de vida útil**
- **Estudios de Challenge Test**

Área fisicoquímica y nutricional: Aporta información para el cumplimiento normativo, el etiquetado y la calidad del producto.

Determinación de parámetros nutricionales

Etiquetado nutricional conforme al Reglamento (UE) 1168/2011

Control de aditivos y contaminantes

Determinación de gluten y otros alérgenos

Análisis de aguas de consumo

Determinación de parámetros de calidad en diferentes matrices alimentarias

Datos de laboratorio

"Cerca de 30.000 análisis avalan la solidez del laboratorio y su papel como apoyo técnico clave"

I+D e innovación

La actividad de I+D+i de ASINCAR impulsa proyectos de innovación aplicada que permiten a las empresas anticiparse a los retos del sector, incorporar nuevas tecnologías y desarrollar soluciones competitivas.

A través de proyectos regionales, nacionales y europeos, ASINCAR actúa como catalizador de conocimiento y transferencia al tejido empresarial agroalimentario.

Las líneas de actuación trabajan en:

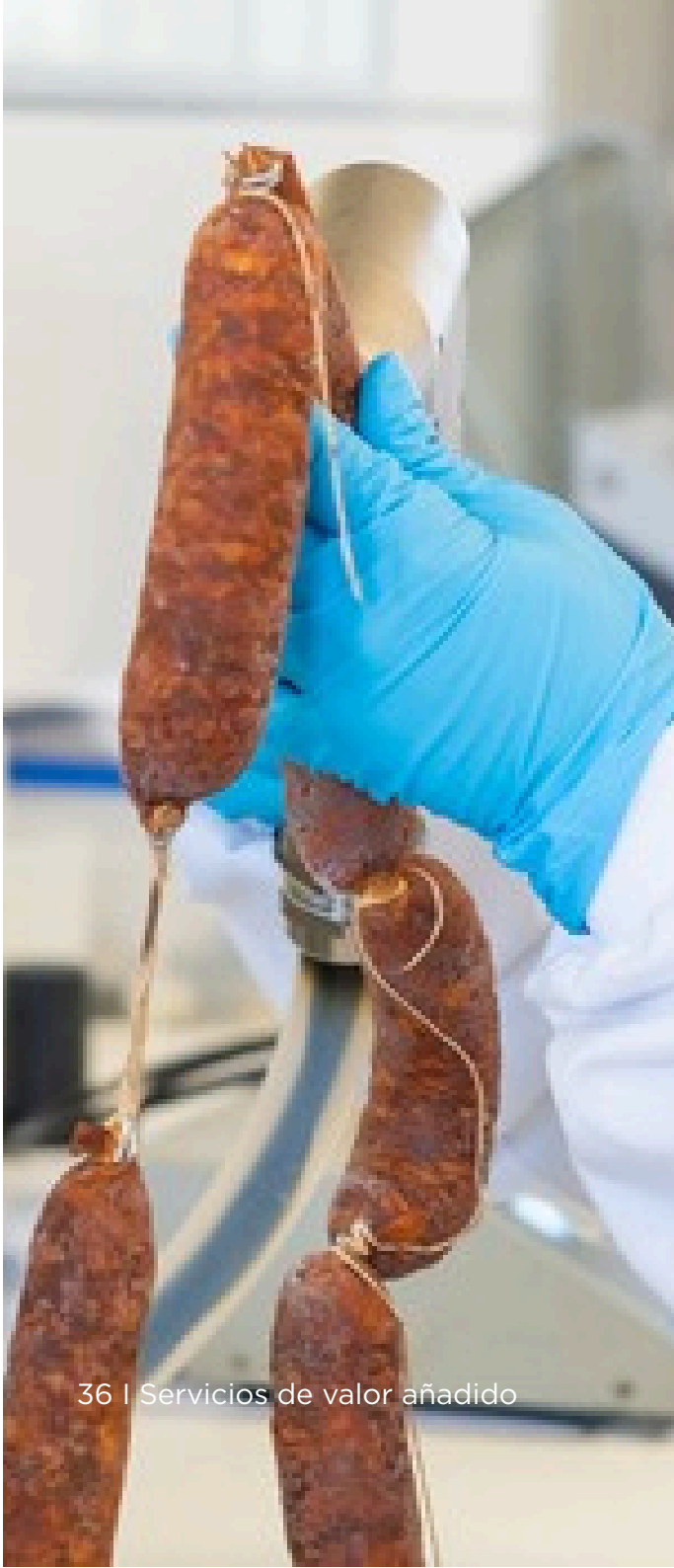
Proyectos regionales, nacionales y europeos: participación en convocatorias públicas, coordinación de consorcios empresariales y proyectos colaborativos sectoriales.

Innovación en producto y proceso: nuevos ingredientes, nuevas tecnologías de conservación, digitalización y sensórica, aplicaciones NIR y tecnologías avanzadas.

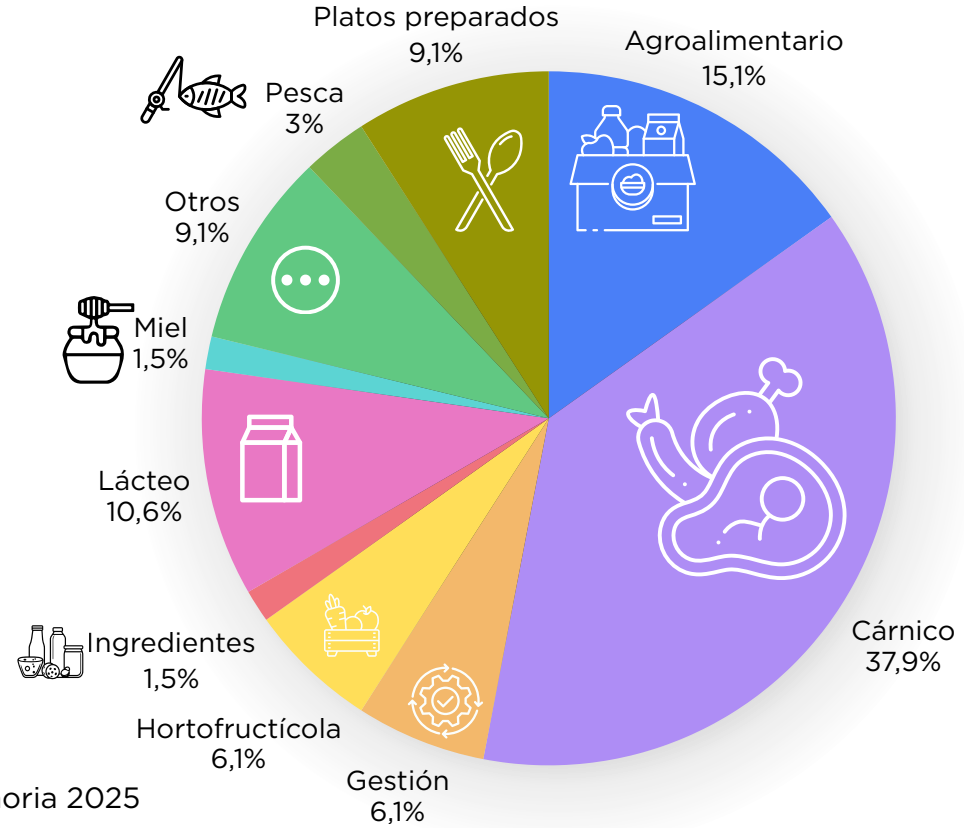
Transformación digital: sistemas de control en línea, aplicaciones de tecnologías inteligentes, integración de datos en procesos productivos.

Bioeconomía y sostenibilidad: valorización de subproductos, economía circular, eficiencia energética.

Durante el año 2025, ASINCAR ha desarrollado una intensa actividad en materia de I+D+i, manteniendo 66 proyectos activos orientados a impulsar la innovación, la competitividad y la sostenibilidad del sector agroalimentario. Esta actividad refleja el compromiso del centro con el desarrollo tecnológico de las empresas, abordando tanto retos sectoriales específicos como líneas estratégicas de carácter transversal.

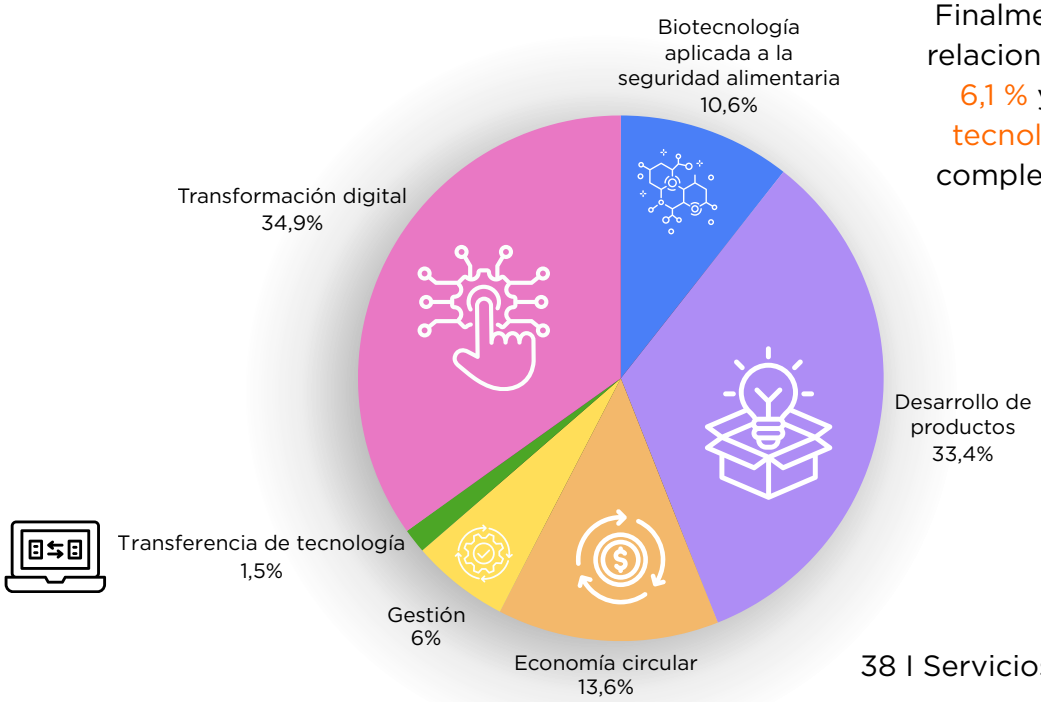


Desde el punto de vista sectorial, la mayor parte de los proyectos se concentran en el sector cárnico, que representa el 37,88 % del total, consolidándose como uno de los principales ámbitos de trabajo del centro. Le siguen los proyectos de carácter agroalimentario transversal, con un 15,15 %, que abarcan soluciones tecnológicas aplicables a diferentes subsectores. También destacan los proyectos vinculados al sector lácteo, 10,61 % y los relacionados con platos preparados y otros ámbitos sectoriales, que suponen cada uno un 9,09 %. Por su parte, el sector hortofrutícola y de gestión concentran un 6,06 % respectivamente, mientras que áreas más específicas como ingredientes, miel o pesca y transformados de la pesca cuentan con una presencia más reducida, aunque contribuyen a ampliar el alcance sectorial de la actividad del centro.



En cuanto a la distribución por temáticas, los datos reflejan claramente las prioridades tecnológicas actuales del sector. La transformación digital se sitúa como la principal línea de trabajo, concentrando el 34,8 % de los proyectos, lo que pone de manifiesto el creciente interés de las empresas por incorporar herramientas digitales que mejoren la eficiencia de los procesos, la gestión de datos y los controles de calidad y seguridad alimentaria a tiempo real. Muy cerca se encuentra el desarrollo de producto, con un 33,3 %, centrado en la creación de nuevos alimentos, la mejora nutricional incorporando alegaciones en el etiquetado y etiquetas limpias y la adaptación a las demandas del mercado.

Otras líneas relevantes incluyen la economía circular, 13,6 %, orientada a la valorización de subproductos y la reducción del impacto ambiental de los procesos productivos, así como la biotecnología aplicada a la seguridad alimentaria, 10,6 %, enfocada en mejorar los sistemas de control y garantizar alimentos seguros y de calidad.



Finalmente, los proyectos relacionados con gestión, 6,1 % y transferencia de tecnología con un 1,5 %, completan el conjunto de actuaciones.

En conjunto, la actividad desarrollada durante 2025 refleja el equilibrio entre especialización sectorial y avance tecnológico que caracteriza el trabajo de ASINCAR. La combinación de proyectos centrados en sectores estratégicos con líneas de innovación clave —especialmente en transformación digital, desarrollo de producto y sostenibilidad— refuerza el papel del centro como agente de referencia en la generación y transferencia de conocimiento para el sector agroalimentario.

4 Marcas de Garantía y Organismo de Control

La protección y diferenciación de los productos agroalimentarios tradicionales es un elemento clave en la estrategia de ASINCAR para reforzar la competitividad de las empresas asociadas y poner en valor los productos autóctonos. En un mercado cada vez más exigente, los sellos de calidad y las figuras oficiales que respaldan el origen y la calidad —como las marcas de garantía y marcas de calidad diferenciada— son instrumentos esenciales para garantizar confianza al consumidor y prestigio en los mercados.

Como organismo especializado, ASINCAR desempeña un papel técnico relevante en el desarrollo, gestión y control de marcas de calidad diferencia y marcas de garantía, así como en la colaboración con Consejos Reguladores de figuras como Alimentos del Paraíso Natural, IGP Chosco de Tineo o IGP Miel de Asturias y otros productos emblemáticos de Asturias.

Marca de Garantía Morcilla y Chorizo Asturianos

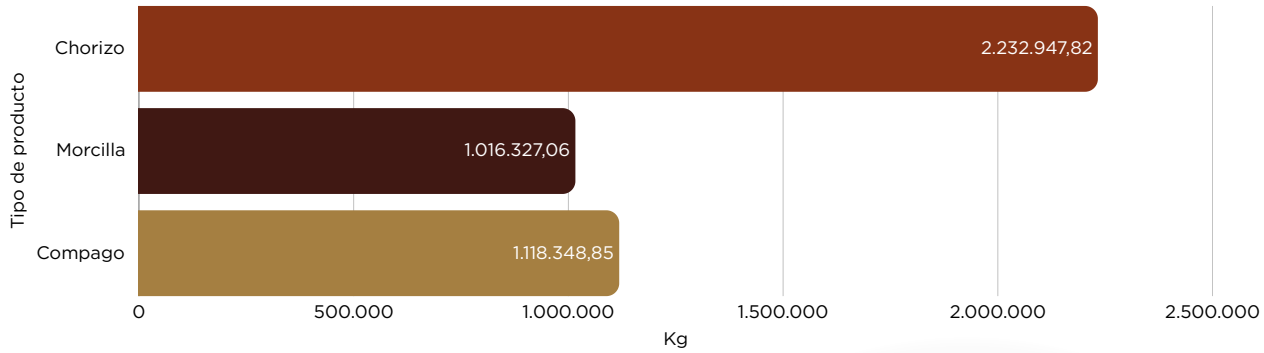
La Marca de Garantía es un sello impulsado por ASINCAR junto con las principales empresas productoras de la región, con el objetivo de proteger y diferenciar uno de los productos más emblemáticos de la gastronomía asturiana.

Este sello certifica que los productos amparados:

- Cumplen un reglamento de uso que establece requisitos de origen, composición y proceso de elaboración.
- Están sometidos a controles técnicos periódicos que verifican el cumplimiento de dichos requisitos.

Mediante este trabajo, ASINCAR contribuye a reforzar la identidad culinaria de Asturias, ofreciendo al consumidor la seguridad de que los productos certificados responden a unos criterios verificables de calidad y autenticidad.

Datos de 2025



21 empresas | **22** auditorías | **106** análisis | **15** concejos representados

CHORIZO ASTURIANO MARCA DE GARANTÍA

MORCILLA ASTURIANA MARCA DE GARANTÍA

COMPANGO ASTURIANO MARCA DE GARANTÍA

Difusión de la Marca

Las acciones de difusión constituyen un elemento clave para reforzar el reconocimiento y posicionamiento de la marca. A través de diferentes iniciativas de promoción, ASINCAR contribuye a poner en valor los productos amparados, acercándolos al mercado y al consumidor final

Alimentos del Paraíso Natural

La Marca de Garantía "Alimentos del Paraíso Natural" es una figura promovida por la Consejería de Medio Rural del Principado de Asturias para reconocer productos con características diferenciales vinculadas al territorio.

ASINCAR actúa como organismo de certificación y entidad colaboradora en la implantación de la marca, ofreciendo apoyo técnico a las empresas interesadas en su utilización mediante:

- Identificación de los pliegos de condiciones aplicables.
- Asesoramiento técnico sobre el cumplimiento de requisitos de producción y etiquetado.
- Tramitación de solicitudes de autorización y resolución de consultas.

Este acompañamiento facilita que los productos del sector agroalimentario asturiano incorporen a su propuesta de valor un sello oficial de calidad y origen, contribuyendo a reforzar su reconocimiento comercial y reputación en mercados nacionales y europeos.

Alimentos
del paraíso natural

5 pliegos propios

17 empresas

19 auditorías

26 consultas

Organismos de control: funciones y valor añadido

El papel de ASINCAR como organismo de control o colaborador técnico en marcas de garantía y en figuras de calidad diferenciada, como las IGPs y DOPs se traduce en diversas funciones clave:

- Realización de auditorias e inspecciones sobre productos y procesos, asegurando la conformidad con las normas aplicables.
- Verificación del cumplimiento de los requisitos establecidos en los diferentes pliegos de condiciones por parte de los operadores inscritos.
- Apoyo técnico a operadores y entidades gestoras en la interpretación y aplicación de los requisitos de certificación, dentro del marco de los sistemas de control establecidos.
- Coordinación con las autoridades competentes, contribuyendo a la coherencia, fiabilidad y actualización de los sistemas de control.

Gracias a este trabajo, ASINCAR contribuye a garantizar la integridad de las figuras de calidad diferenciada, reforzando la confianza de operadores, administraciones y consumidores en que estos sellos responden a requisitos verificables y a controles técnicos rigurosos.

5 ASINCAR en acción

La actividad de comunicación de ASINCAR tiene como objetivo reforzar la visibilidad del sector agroalimentario asturiano, trasladar a la sociedad el valor de sus empresas y posicionar la asociación como referente técnico y estratégico. La difusión no es una acción aislada, sino una herramienta para fortalecer la imagen colectiva del sector.

Medios de comunicación clásicos

La mayor parte de las apariciones en medios durante 2025 se concentró en prensa, tanto digital como en papel.

Asimismo, la concentración de las publicaciones se da en medios regionales y locales, lo que consolida el posicionamiento territorial.

MEDIOS LOCALES

67 apariciones

26,5%

MEDIOS REGIONALES

166 apariciones

65,6 %

MEDIOS NACIONALES

4 apariciones

1,6%

MEDIOS INTERNACIONALES

16 apariciones

6,3%

Esta distribución evidencia un posicionamiento claramente orientado a la innovación aplicada, sin perder el liderazgo institucional y sectorial.

"ASINCAR no ocupa un único espacio mediático: lidera, innova y conecta el sector agroalimentario asturiano desde múltiples roles"

Social Media

Durante 2025, ASINCAR ha consolidado su presencia en redes sociales, reforzando su posicionamiento como referente técnico del sector y aumentando de forma sostenida su comunidad digital y alcance orgánico.

El crecimiento registrado, especialmente en LinkedIn e Instagram, confirma una estrategia digital alineada con el público profesional y sectorial. La mejora en visibilidad e interacción refleja una comunicación más efectiva y un mayor impacto del contenido generado.

Eventos y actos

ENERO

Presentación Proyecto SPRINT en Barcelona

Inauguración de un nuevo local de asociado con alumnos de ASINCAR, Avilés

FEBRERO

Formación de empleados de asociados

Feria Meat Atraction en Madrid

Presentación BioInSouth en Bruselas

Eventos y actos

Formación para Cruz Roja de Asturias en ASINCAR

Foro Transfiere Málaga

Foro de empleo de la Universidad de Oviedo

MARZO

Premio Chacinero Mayor de Noreña

Presentación Proyecto Alliance en Villaviciosa

ABRIL

Visita IES Noreña

Reunión Proyecto Ruralities Dinamarca

MAYO

Participación en Asturias Foro Digital en Oviedo

Ponencia en el Foro Food For Future

Jornada Ayudas y Subvenciones

Visita Fundación EDES

Evento Vives Emprende de Acción Contra el Hambre

JUNIO

Asamblea General de Socios

Workshop proyecto Zero W, en Zaragoza

Charla en La Semana de la Ciencia de la LNE

JULIO

Reunión Proyecto Photongate en Copenhage

Entrevista Proyecto FoodGuard

Presentación del Grupo Operativo Gamoneu, Cangas de Onís

AGOSTO

Participación FIDMA Gijón

SEPTIEMBRE

Reunión Proyecto SPRINT en ASINCAR

Reunión Proyecto Alliance, Bruselas

Participación Foro de Sostenibilidad

I Foro ALMENCUENTROS

OCTUBRE

Reunión del proyecto Ruralities en ASINCAR

Reunión del proyecto ZebraLIFE en Pamplona

Presentación de resultados del Proyecto CERES, Gijón

NOVIEMBRE

Evento final del Proyecto AsDIH, Gijón

Participación Foro Talentia, de FAde, Gijón

DICIEMBRE

6 I FORO ALIMENCUENTROS

ALIMENCUENTROS se diseñó como un evento abierto y transversal: punto de encuentro para empresas, profesionales, investigadores, estudiantes y ciudadanía, con el objetivo de acercar de forma directa el trabajo que se desarrolla en ASINCAR y, al mismo tiempo, generar conversación sectorial en torno a los retos reales de la industria alimentaria.

Concebido como un espacio para conectar investigación, tecnología y empresa, el foro nació con una vocación clara: hacer visible la innovación agroalimentaria "en vivo", facilitar la colaboración entre agentes del sector y consolidar una cita capaz de situar a Asturias en el mapa de los encuentros agroalimentarios de vanguardia.

Lejos del formato tradicional de feria expositiva, ALIMENCUENTROS se articuló alrededor de una Ruta Tecnológica: un recorrido por estaciones temáticas donde las personas asistentes pudieron conocer –de manera práctica y visual- tecnologías, proyectos y servicios aplicados a la mejora de la calidad, la seguridad y la sostenibilidad de los alimentos.

Estación 1. Asociación, consultoría y marcas: el papel de ASINCAR en la representación sectorial y el valor detrás de las marcas de garantía y calidad diferenciada.

Estación 2. Seguridad alimentaria: cómo los análisis y ensayos contribuyen a garantizar alimentos seguros y a sostener la confianza del consumidor.

Estación 3. Biofermentador: aplicación real de la creación de cultivos dirigidos como fermentos, bacterias y levaduras beneficiosas.

Estación 4. Realidad Virtual aplicada a higiene (Xpotless): formación inmersiva a través de realidad virtual para reforzar protocolos de limpieza y desinfección industrial.

Estación 5. Films biodegradables: del lactosuero al envase sostenible, a través de films comestibles y biodegradables, aportando valor al sector.

Estación 6. Control de mermas: un sistema inteligente que monitoriza en tiempo real el secado de embutidos para optimizar el proceso, reducir pérdidas y mejorar la calidad.

Estación 7. Snacks saludables: elaboración de snacks ricos en fibra a partir de subproductos alimentarios.

Estación 8. Estudios de penetración del calor: los ensayos en autoclave permiten definir los parámetros óptimos de cocción para garantizar productos seguros y sabrosos.

Estación 9. Tecnologías de verificación rápida (NIR/HSI): tecnología que analiza los alimentos de una forma no destructiva, mediante espectroscopía NIR e imágenes hiperespectrales.

Estación 10. Ahumadero inteligente: Un ahumadero piloto muestra cómo el control automatizado mejora la seguridad, la eficiencia y la calidad del ahumado sin perder su sabor artesanal.

Uno de los elementos diferenciales de ALIMENCUENTROS fue su apertura a públicos diversos: empresas, representantes institucionales, medios, así como vecinos y centros educativos que pudieron conocer el centro a través de visitas guiadas.

Puedes ver el video de la jornada a través de este código QR

Además de las visitas tecnológicas otro de los pilares fundamentales fueron las jornadas temáticas, concebidas como espacios de análisis profundo sobre cuestiones clave para las empresas agroalimentarias.

Jornada: Ley de Calidad Ambiental de Asturias y su impacto en la Industria Cárnica y Alimentaria asturiana.

Se analizaron los nuevos marcos regulatorios y su impacto en la industria alimentaria, abordando cuestiones como:

- Adaptación normativa.
- Gestión ambiental en empresas agroalimentarias.
- Nuevas exigencias en materia de sostenibilidad.
- Implicaciones para pequeñas y medianas empresas.

La jornada permitió trasladar a las empresas una visión práctica sobre cómo anticiparse a los cambios normativos, reforzando el papel de ASINCAR como apoyo técnico en materia regulatoria.

Jornada: Nuevos requisitos legales para el futuro del sector agroalimentario

Se abordaron los principales cambios normativos que impactarán directamente en la gestión empresarial del sector. La sesión reunió a expertos del ámbito jurídico y fiscal de BK ETL Global, quienes ofrecieron una visión práctica y actualizada sobre las obligaciones laborales, mercantiles y tributarias que marcarán los próximos años. Durante el encuentro se analizaron tres bloques clave:

- Actualización de la Ley de Registro Horario, con especial atención a la digitalización obligatoria y al régimen sancionador.
- Implantación del sistema VERIFACTU, y su impacto en los sistemas de facturación y control fiscal.
- Nueva Ley de Morosidad, centrada en los plazos de pago, responsabilidades empresariales y consecuencias financieras.

Acto de clausura del I Foro Alimencuentros

La clausura puso en valor el papel del sector agroalimentario como motor económico y elemento clave en la vertebración territorial. Durante las intervenciones se destacó la importancia de impulsar espacios de encuentro como ALIMENCUENTROS para fortalecer la colaboración entre empresa, administración y centros tecnológicos, así como para reforzar la competitividad del tejido agroalimentario asturiano.

El cierre institucional consolidó el foro como una iniciativa alineada con las estrategias regionales de innovación, sostenibilidad y desarrollo industrial, subrayando el compromiso compartido de seguir apoyando al sector en los retos de futuro.

La primera edición del Foro ALIMENCUENTROS no ha sido únicamente una cita sectorial, sino el inicio de una línea estratégica con vocación de continuidad. Ha demostrado que el sector agroalimentario asturiano cuenta con capacidad técnica, liderazgo y cohesión suficientes para generar un espacio propio dentro del calendario regional de encuentros profesionales. Con esta iniciativa, ASINCAR refuerza su papel como entidad dinamizadora, capaz de anticipar retos, conectar agentes y proyectar al sector hacia el futuro con una visión compartida.

Las visitas guiadas a las instalaciones, los recorridos por la ruta tecnológica y el contacto directo con proyectos reales permitieron acercar la innovación, la seguridad alimentaria y la calidad diferenciada a quienes no siempre tienen ocasión de conocer esta realidad desde dentro.

7 Responsabilidad social corporativa

La responsabilidad social en ASINCAR forma parte de una manera de trabajar basada en el compromiso con el sector agroalimentario, el entorno empresarial asturiano y las personas. No se trata de una línea de actuación aislada, sino de un enfoque transversal que se refleja en la innovación, la formación, la igualdad, la colaboración social y la gestión responsable de los recursos.

Territorio

ASINCAR desarrolla su actividad con una clara vinculación al entorno, priorizando la colaboración con empresas y proveedores del ámbito local y contribuyendo al fortalecimiento del tejido agroalimentario asturiano.

Sostenibilidad

La sostenibilidad se integra en la actividad diaria de la entidad, tanto a través de proyectos de innovación vinculados a la reducción del desperdicio, la trazabilidad o la economía circular, como mediante la gestión responsable de recursos y residuos.

Personas

La entidad promueve un entorno de trabajo basado en la igualdad, el respeto y la prevención, apoyado en medidas como el Plan de Igualdad, el canal de denuncias y la participación en la Red de Empresas Saludables de Asturias.

Comunidad

El compromiso social de ASINCAR se proyecta también hacia el exterior, mediante colaboraciones con entidades sociales, acciones formativas y apoyo a la cualificación de futuros profesionales del sector agroalimentario.

ASIN CAR

Pol. La Barreda, c/ Soellero 5
33180 I Noreña
985 74 45 18
www.asincar.com