



Juan Díaz García.

Director gerente de la Asociación de Investigación de Industrias Cárnicas del Principado de Asturias (ASINCAR)

En 1977 se creó la Asociación de Investigación de Industrias Cárnicas del Principado de Asturias (ASINCAR) con el objetivo de representar los intereses del sector cárnico asturiano. En 2009 fue reconocida como Agrupación Empresarial Innovadora (clúster de excelencia) y en 2011 como Centro de Apoyo a la Innovación Tecnológica, lo que convierte a ASINCAR en el único Centro Tecnológico Cárnico en todo el territorio nacional reconocido por el Ministerio de Ciencia e Innovación. Su director gerente, Juan Díaz, nos describe la larga trayectoria de la asociación durante estos 34 años y nos comenta los retos para el futuro.

Juan Díaz García nació en Oviedo en 1974. Es doctor en Ciencias Químicas por la Universidad de Oviedo, en la especialidad de Química Analítica. Desde el año 2009 es director gerente de la Asociación de Investigación de Industrias Cárnicas del Principado de Asturias. Sus comienzos en esta entidad fueron como director técnico del Laboratorio, puesto que desempeñó desde 2005 hasta 2008. Anteriormente, fue director técnico adjunto en los Laboratorios BRUM e investigador en el Grupo de Espectrometría Analítica de la Universidad de Oviedo.

Es colaborador habitual del Máster de Biotecnología Alimentaria de la Universidad de Oviedo y del Curso QIR del Colegio de Químicos de Asturias.

En ASINCAR dirige un equipo de 15 investigadores, que están realizando una labor excepcional como dinamizadores y ejecutores de actividades de I+D+i, formación y transferencia de tecnología, hacia el sector agroalimentario.

¿Qué es ASINCAR?

ASINCAR es una iniciativa empresarial, que surgió en 1977, de la mano de los industriales cárnicos (actualmente el 80 % de la industria Cárnica asturiana), con la intención de crear un centro aglutinador para el sector que defendiera sus intereses socioeconómicos. A lo largo de estos años, se ha producido una profunda evolución de ASINCAR como asociación y, como resultado del compromiso de las empresas cárnicas en su apuesta por la tecnología y la innovación, ha obtenido el reconocimiento por parte del Ministerio de Ciencia e Innovación como Centro de Apoyo a la Innovación Tecnológica (CAIT).

¿Qué industrias están en ASINCAR?

ASINCAR está formado por industrias que abarcan toda la cadena de valor de industria cárnica, desde mataderos a la distribución, pasando por salas de despiece, elaboradores de productos cárnicos, embutidos,



Instalaciones de ASINCAR

platos de IV y V gama. Además también se incluye industria auxiliar, por ejemplo fabricantes y distribuidores de coadyudantes alimentarios, maquinaria, gestores de residuos, etc.

¿Qué servicios prestan a sus asociados?

El objetivo principal de ASINCAR es defender los intereses socioeconómicos de las empresas asociadas. Es decir, nuestro principal servicio es representar al sector para tratar de solucionar sus problemas y dificultades. Ésta es sin lugar a dudas la misión más importante de ASINCAR. Sin embargo, los industriales cárnicos, desde hace mucho tiempo, vienen mostrando su inquietud ante los problemas y dudas relacionados con los procesos tecnológicos así como con todo lo relacionado con la seguridad alimentaria. Fruto de ello en 1982 ASINCAR inauguró su propio laboratorio. Tras una profunda evolución ASINCAR ofrece además hoy servicios relacionados con la formación ocupacional y la formación continua para trabajadores en activo, servicios de asesoramiento técnico y tecnológico, el laboratorio de higiene, seguridad alimentaria y control de calidad, y el desarrollo de proyectos de I+D+i.

¿Cuáles son los servicios más demandados por las empresas?

Lo cierto es que todos ellos son demandados con frecuencia por las empresas. Respecto a la formación, ASINCAR forma trabajadores para todas las empresas asociadas, el laboratorio está acreditado por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) y es un laboratorio puntero en Asturias en el control de patógenos y alérgenos para la industria agroalimentaria, el número de empresas que solicitan nuestros servicios de asesoramiento tecnológico *in situ* crece día a día, y actualmente más de 40 empresas desarrollan sus actividades de I+D+i con nosotros.

La formación es un servicio importante para ASINCAR. Coméntenos qué tipos de cursos ofrecen y cuál es su opinión sobre el nivel actual de formación de las personas que trabajan en el sector de la industria cárnica.

Verdaderamente es un servicio básico para nosotros, pues las empresas en gran medida, contratan a sus trabajadores desde nuestra bolsa de empleo. Los cursos que desarrollamos en ASINCAR son por ejemplo: cursos de Despiece y Charcutería, Elaboración de Embutidos y Preparados Cárnicos, Elaboración de platos preparados, e incluso de Técnicos de control de calidad y Técnicos de laboratorio en la industria agroalimentaria. Los trabajadores de la industria asturiana que se han formado con nosotros salen realmente preparados, gracias al excelente plantel de formadores y a nuestra planta piloto que reproduce fielmente una industria cárnica en todas sus etapas.

También disponen de un servicio de intermediación para la contratación de trabajadores por las empresas mediante una bolsa de trabajo. ¿En estos tiempos de crisis tienen mucha demanda?

Lo cierto es que estos últimos años ha bajado algo pero hasta 2010 la tasa de inserción laboral de los alumnos que se formaron en ASINCAR rondaba el 90%.

Háblenos del laboratorio de ASINCAR. ¿Qué análisis realizan? y ¿cuáles son los que más demandan las empresas?

Nuestro servicio como laboratorio en seguridad alimentaria, como dije anteriormente, está acreditado por ENAC para determinación de microorganismos patógenos y determinación de gluten, y estos ensayos, junto con los de calidad de producto son los más demandados por las empresas. De hecho, es el único laboratorio de Asturias acreditado para este ensayo y uno de los diez homologados por la Federación de Asociaciones



Formación

de celíacos de España (FACE) para certificar productos con ausencia de gluten.

¿Cómo han evolucionado las industrias cárnicas desde que se creó ASINCAR?

La evolución de las empresas cárnicas en Asturias es en algún caso independiente de la actividad de ASINCAR, puesto que existen empresas muy importantes con gran autonomía a la hora de afrontar sus innovaciones y sus actividades comerciales. Sin embargo, para aquellas empresas de menor tamaño y capacidad, y en palabras de los propios empresarios, ASINCAR desarrolla actividades vitales para el sector que contribuyen, ya no solo a la mejora de la competitividad de las empresas, sino a su propia sostenibilidad.



Laboratorio



Formación en planta

¿Cuál ha sido el papel de ASINCAR en desarrollo de las empresas?

Fundamentalmente como organismo aglutinador del sector, como proveedor de personal de base para estas empresas, y como centro de referencia desde el que informar y transferir tecnología a las empresas para contribuir a su desarrollo y sostenibilidad.

¿Cómo transfieren los conocimientos y la tecnología a sus asociados?

Esta labor la afrontamos principalmente en dos modalidades: la asistencia *in situ* en las propias empresas, o mediante la organización de jornadas y talleres para los empresarios y los responsables técnicos de las mismas. En este sentido, es importante decir que en 2011 realizaremos el III Ciclo de Jornadas técnicas de la Industria Cárnica.

Uno de los pilares de ASINCAR es su decidida apuesta por la innovación ¿Cómo están innovando las empresas asturianas del sector cárnico?

Las empresas entienden la innovación como uno de los pilares en sus estrategias de desarrollo desde hace mucho tiempo. No en vano, los continuos cambios en los hábitos de consumo y en los requisitos legales en materia de seguridad alimentaria y nutrición, han exigido un esfuerzo extra a las industrias cárnicas para adaptar sus procesos y productos a todas estas exigencias.

En materia de I+D+i tienen una extensa cartera de proyectos financiados por programas de ámbito regional, nacional y europeo. ¿Cuáles son las principales líneas de investigación desarrolladas?

Pues todas aquellas que nos demandan las empresas asociadas. Principalmente, en todo lo relacionado con la fabricación de productos saludables, la seguridad alimentaria, las tecnologías de envasado para alargar la vida útil de los productos, la puesta en valor de los productos cárnicos asturianos, etc.

¿En qué redes de colaboración y cooperación en I+D+i participa ASINCAR?

ASINCAR es miembro activo en la Plataforma Tecnológica Food for Life y en sus principales grupos de trabajo. También posee acuerdos de colaboración activos y muy fructíferos con el SERIDA, la Fundación Prodintec, el European Centre for Soft Computing y la propia Universidad de Oviedo. Además, ASINCAR participa en una Red Nacional de Centros Tecnológicos de la Industria Cárnica.

¿Cuáles son y cómo valora las relaciones de cooperación y de colaboración en I+D+i entre ASINCAR y el SERIDA?

ASINCAR y el SERIDA colaboran en varios proyectos de ámbito regional y nacional. Por ejemplo, en el Proyecto EAM-CAR, financiado por la Fundación para el Fomento en Asturias de la Investigación Científica Aplicada y la Tecnología (FICYT), a través del Plan de ciencia Tecnología e Innovación del Principado de Asturias (PCTI), para alargar la vida útil de los productos cárnicos asturianos, y en el Proyecto para la Puesta en Valor de Ganado Vacuno Mayor que junto con cuatro empresas asturianas esperamos poner en marcha próximamente. La colaboración entre el SERIDA y ASINCAR en materia de Innovación es crítica para el desarrollo del sector, pues se pueden realizar colaboraciones desde el conocimiento del SERIDA en todo lo relacionado con la producción primaria y el *know how* de ASINCAR en lo relativo a la transformación de productos en la industria agroalimentaria.

¿Cómo ve el sector de la industria cárnica en Asturias? Y ¿Cuáles son los retos más importantes que deberán afrontar el sector cárnico y las empresas en el futuro?

La industria cárnica asturiana debe afrontar nuevos retos para su sostenibilidad. Los ligados al desarrollo de

nuevos productos más rentables adaptados a las demandas de los consumidores, la diversificación y la puesta en valor de los productos cárnicos asturianos tradicionales, la formación, la innovación y la exportación. Se da la situación de que pese a ser productos reconocidos, necesitan campañas de promoción con suficiente fuerza para que el sector pueda afrontar con garantías nuevos mercados a nivel nacional y a nivel internacional.

¿Alguna otra consideración adicional?

Solamente expresar el deseo de que ASINCAR continúe siendo un centro aglutinador y de referencia para el sector e invitar a toda la industria agroalimentaria a conocer las diferentes actividades en las que podemos colaborar con ellos para ayudar a su desarrollo y sostenibilidad.

Más información

ASINCAR.

Polígono La Barreda TL4 parcela 1.
33180. Noreña. Asturias. España.

Tel: (+ 34) 985 744 518

Fax: (+ 34) 985 743 512

Web: www.asincarcarn.com



ASOCIACION DE INVESTIGACION DE
INDUSTRIAS CARNICAS
PRINCIPADO DE ASTURIAS



Personal de ASINCAR