



INFORME DE ESTADO ACTUAL DEL SECTOR CÁRNICO ASTURIANO

Proyecto:

*“La formación continua en el sector cárnico
y los nuevos mercados”*

*ASOCIACIÓN DE INVESTIGACIÓN DE INDUSTRIAS CÁRNICAS
DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS*



INTRODUCCIÓN

Este informe está basado en las quince auditorías realizadas a industrias cárnicas y las encuestas realizadas a dieciseis empresas más.

Las empresas encuestadas son las siguientes:

	Empresa	Puesto de la persona	estudios
1	AMK ALIMERKA DISTRIBUCIÓN, S.A.	Resp. de departamento cárnico	Licenciado
2	BENFER	Gerente	Sin estudios
3	CÁRNICAS HICOR, S.L.	Gerente	Sin estudios
4	CÁRNICAS AMORES, S.L.	Gerente	Sin estudios
5	CÁRNICAS CAMPOMANES, S.A.	Gerente	Sin estudios
6	CONSERVAS CÁRNICAS DELCLÓS, S.L.	Gerente	Sin estudios
7	EMBUASTUR, S.L.	Gerente	Licenciado
8	EMBUTIDOS EL PEDREGAL	Gerente	Sin estudios
9	EMBUTIDOS EL HÓRREO, S.L.	Resp.de producción	Licenciado
10	EMBUTIDOS LA VEGA DE SAN JULIÁN	Resp.de producción	Sin estudios
11	EMBUTIDOS MAYBE, S.A.	Gerente	Sin estudios
12	EMBUTIDOS NAVEDA	Gerente	Sin estudios
13	EMBUTIDOS SANTA RITA, S.L.	Gerente	Sin estudios
14	EMBUTIDOS VALLINA, S.A.	Resp. de Calidad	Licenciado
15	EMBUTIDOS VILLAVERDE, S.L.	Gerente	Sin estudios
16	ENASTUR	Resp. de Calidad	Licenciado
17	FAMILA, S.A.	Resp. de Calidad	Licenciado
18	FRIOCARNE ASTURIAS, S.L.U.	Gerente	Sin estudios
19	GARCÍA NUÑO - EL CHICO, S.L.	Gerente	Sin estudios
20	HIJOS DE ESPERANZA VALLINA, S.L.	Gerente	Sin estudios
21	JAMONES EL CASTILLO, S.A	Resp. de Calidad	Licenciado
22	JUNQUERA BOBES, S.A.	Resp. de Calidad	Licenciado
23	EMBUTIDOS LA QUINTANA	Gerente	Sin estudios
24	MACELO DE MIERES, S.A.	Resp. de Calidad	Licenciado
25	MATADERO FRIGORÍFICO DEL NALÓN, S.L.	Gerente	Sin estudios
26	NESTLE ESPAÑA, S.A.	Resp.de producción	Licenciado
27	NOVAL JUNQUERA E HIJOS, S.L.	Resp. de Calidad	Licenciado
28	PRODUCTOS ÁLVAREZ, S.A.	Resp.de producción	Sin estudios
29	PRODUCTOS CÁRNICOS EL CUOCO, S.A.	Resp.de producción	Sin estudios
30	PRODUCTOS NOREÑENSES, S.L.	Resp.de producción	Licenciado
31	XATA ROXA, S.L.	Resp. de Calidad	Licenciado

Las empresas encuestadas se clasifican de la siguiente manera:

	Nº de empresas
Matadero	3
Elaboradora de productos cárnicos	25



Sala de despice	3
------------------------	---

Según el número de empleados:

Nº de trabajadores	Nº de empresas
0 - 5 personas	6
6 - 10 personas	8
11 - 20 personas	4
20 - 50 personas	6
Más de 51 trabajadores	7

En la primera parte hemos querido ver las necesidades de personal y la cualificación del personal que trabaja en la industria cárnica. Según los datos obtenidos casi el noventa por ciento de los encuestados dice necesitar personal cualificado, principalmente operarios en general, aunque también hay necesidad de administrativos y responsables.

El perfil de los empleados de la industria cárnica es personal sin estudios, salvo en empresas con una cierta dimensión no existe personal titulado en producción ni en calidad. La mayoría del personal con estudios universitarios son administrativos (economistas, licenciados en dirección y administración de empresas o diplomados en empresariales). Esto muestra la falta de personal con cualificación y formación en las empresas cárnicas de Asturias.

En referencia a los sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico que son obligatorios en la actualidad, más del 85% de las empresas creen que cumplen su cometido de ser un sistema de autocontrol preventivo. La implantación de sistemas de gestión está bastante extendida, casi el 50% de los encuestados tienen un sistema de gestión implantados. Esto es debido principalmente a las exigencias de las grandes cadenas y los clientes en general, que cada vez recomiendan, o imponen la implantación de un sistema de gestión. El sistema más solicitado en la actualidad es el IFS (sistema alemán) que es obligatorio prácticamente para vender como marca blanca de cualquier gran superficie, o para empresas que venden grandes volúmenes a estos clientes. También es bastante solicitada la ISO 9001, aunque esta norma para la industria alimentaria está en desuso debido a la aparición de la ISO 22.000 (específica para empresas de la industria alimentaria) y los grandes estándares como son IFS (alemán) y BRC (británico). Estos dos estándares son cada vez



más solicitados por los grandes distribuidores para que las empresas puedan exportar, sobre todo, a centro Europa.



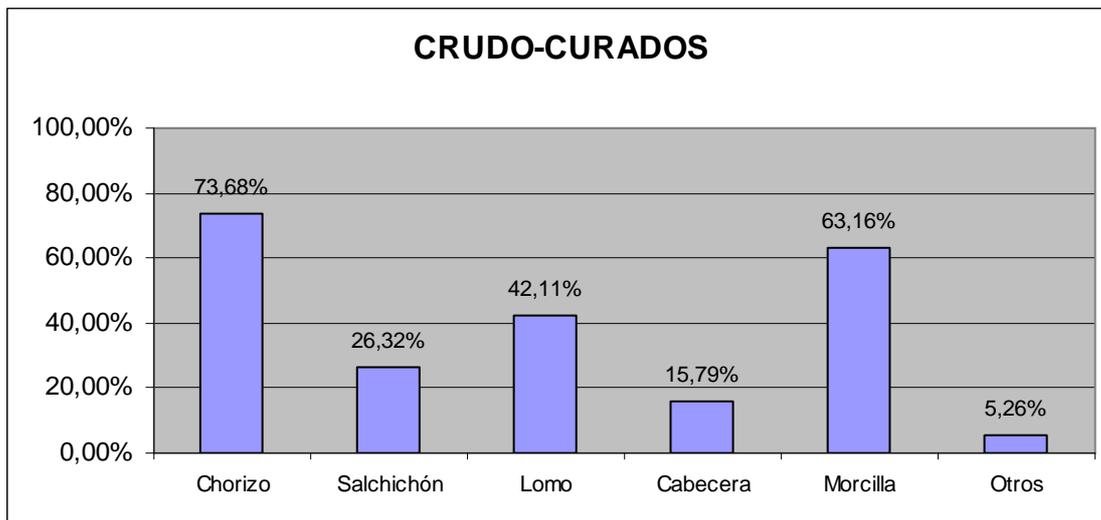
PRODUCTOS

Se ha pretendido estudiar los productos que se desarrollan en la región. Se han clasificado los productos en :

- ✓ Crudo-Curados
- ✓ Productos frescos
- ✓ Productos cocidos
- ✓ Platos preparados

1.1. PRODUCTOS CRUDO CURADOS

Los productos más tradicionales en Asturias son los crudo-curados, así se muestra en que cerca del 74% de las empresas encuestadas elaboran chorizo y morcilla, lo que significa que el cien por cien de las industrias elaboradoras, eliminando los mataderos y las salas de despiece, elaboran chorizo y morcilla. Además del chorizo y morcilla también se fabrican otros productos como salchichón, lomo, cabecera, cecina, jamón, etc.



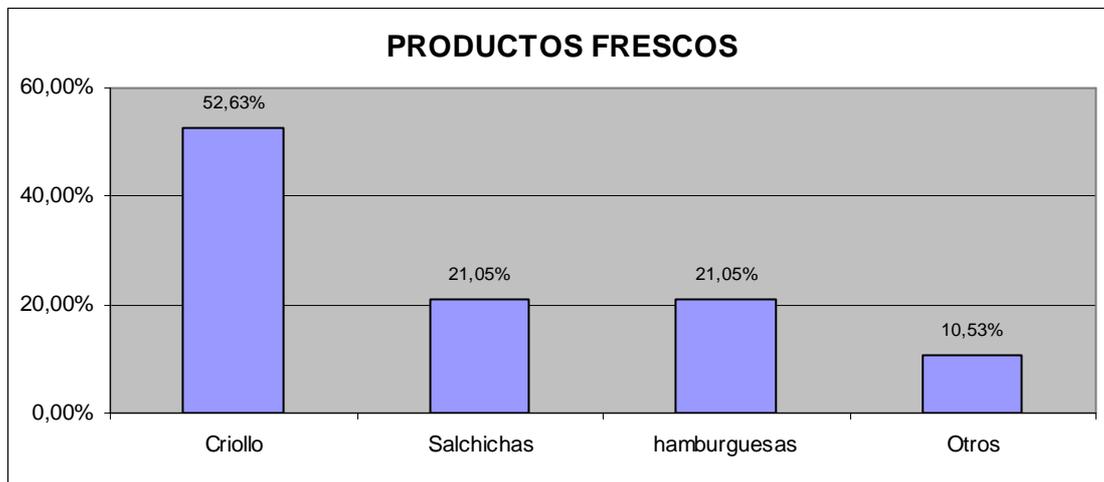
1.2. PRODUCTOS FRESCOS

Dentro de los productos frescos habría dos ramas de productos bien diferenciados, los productos elaborados frescos y las carnes frescas.



De los productos elaborados frescos cabe destacar como producto más elaborado el chorizo criollo que se vende en aproximadamente el 53 % de las empresas elaboradoras de productos cárnicos. Además del criollo se elaboran otros productos como salchichas, hamburguesas, albóndigas, picadillo, etc.

En relación con las carnes frescas, sólo existe un matadero que sacrifique porcino, el resto, prácticamente en su totalidad sacrifican porcino y vacuno. Todos los mataderos tienen salas de despiece para poder comercializar la carne despiezada. Pero además existen las salas de despiece que despiezan porcino y vacuno principalmente. Existe alguna sala que despieza pato, otras conejo, cordero, etc.



1.3.PRODUCTOS COCIDOS

Los productos cocidos no son productos que se desarrollen mucho por las empresas asturianas. Existen sin embargo, algunas empresas que tienen productos como:

- ✓ Jamón cocido
- ✓ Salami
- ✓ Lacón
- ✓ Lomo adobado
- ✓ Chosco
- ✓ Paleta



✓ Etc.

No son productos que se estén desarrollando habitualmente, aunque es la gama de producto que más crece en los últimos años.

1.4.PRODUCTOS PREPARADOS

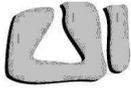
Por la tradición en la gastronomía asturiana existe un producto estrella, como son los callos. Este suele ser el único plato preparado que suelen comercializar las empresas elaboradoras que no tienen una planta de precocinados. Cada vez existen más empresas que están desarrollando esta planta y elaboran platos como la fabada, el pote, albóndigas, etc.

Estos productos no son muy desarrollados debido a, principalmente, a la gran inversión que supone en maquinaria previamente, y al desconocimiento a la hora de preparar estos platos a nivel industrial.

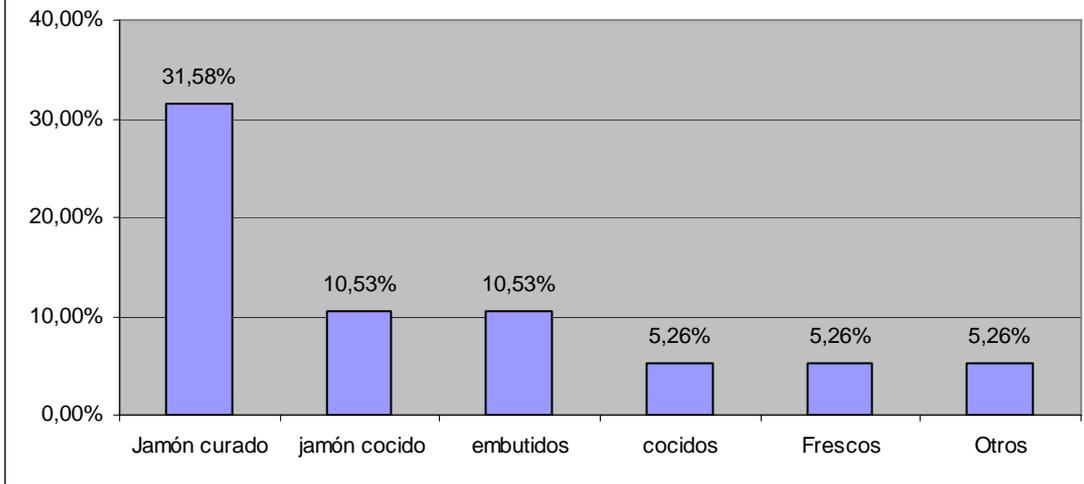
1.5.VENTA DE PRODUCTOS NO ELABORADOS

Aproximadamente el cincuenta por ciento de las empresas venden productos que no elaboran. Los productos de este tipo más vendidos son los embutidos ibéricos y el jamón curado o jamón serrano, que son productos que no se fabrican en la actualidad en Asturias o en poca cantidad.

Otros productos que son habituales venderlos sin fabricarlos son los productos preparados, principalmente los callos.



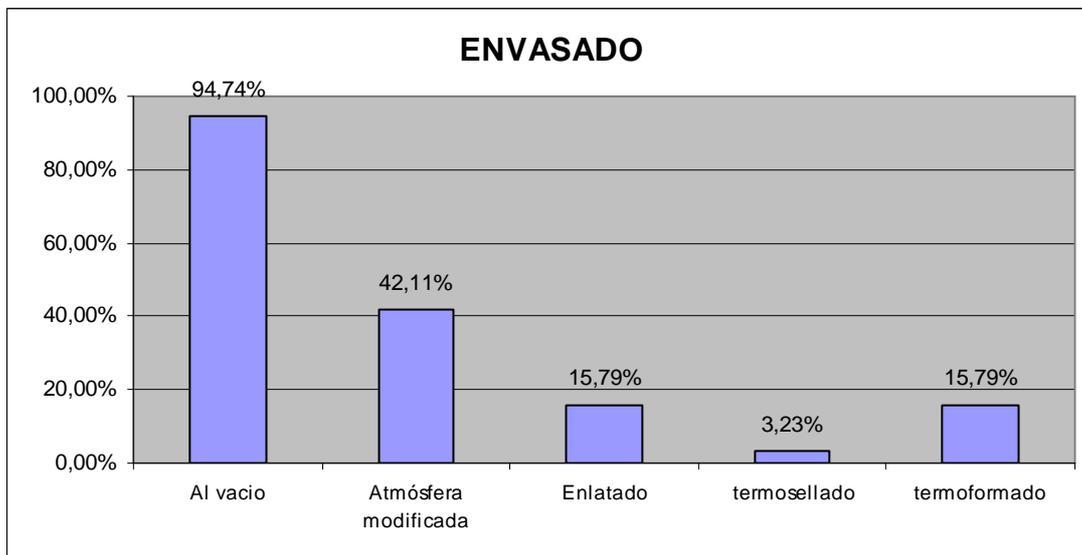
PRODUCTOS QUE NO ELABORAN





ENVASADO

El envasado de los productos es uno de los temas más importantes y que más preocupa a las empresas, principalmente porque influye enormemente en la venta del producto. En la actualidad se utilizan dos tipos de envasado fundamentalmente, envasado al vacío y envasado en atmósfera modificada. También existen otras técnicas como el enlatado, el termo sellado, el termo formado, etc. Así se puede ver que más del noventa por ciento de las empresas envasa alguno de sus productos al vacío y algo más del cincuenta por ciento en atmósfera modificada



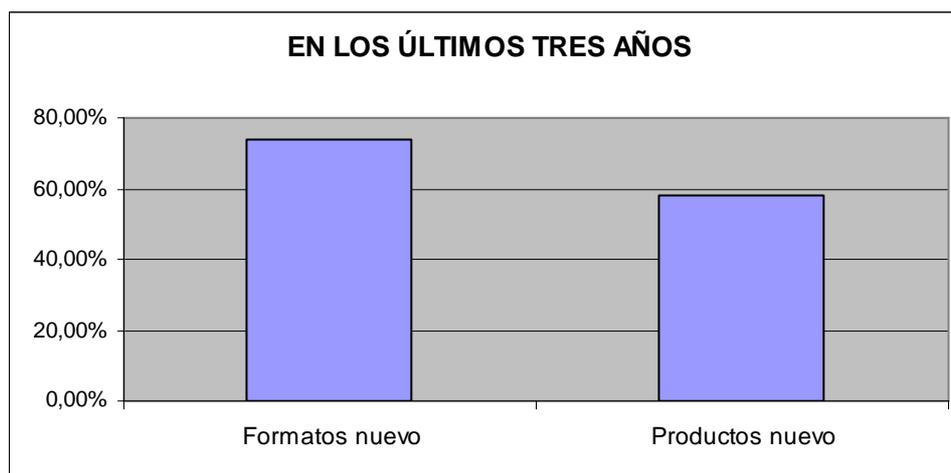


I+D+I

Con las siguientes seis preguntas de la encuesta se ha pretendido hacer un pequeño estudio del nivel de investigación, desarrollo e innovación que se desarrolla en la empresa y las necesidades que tienen las empresas al respecto.

En su gran mayoría las empresas han hecho alguna modificación en los formatos que presentan sus productos, principalmente por dos razones, por cambio en tipo de envase o la forma de envasarlo, o por hacer formatos más pequeños.

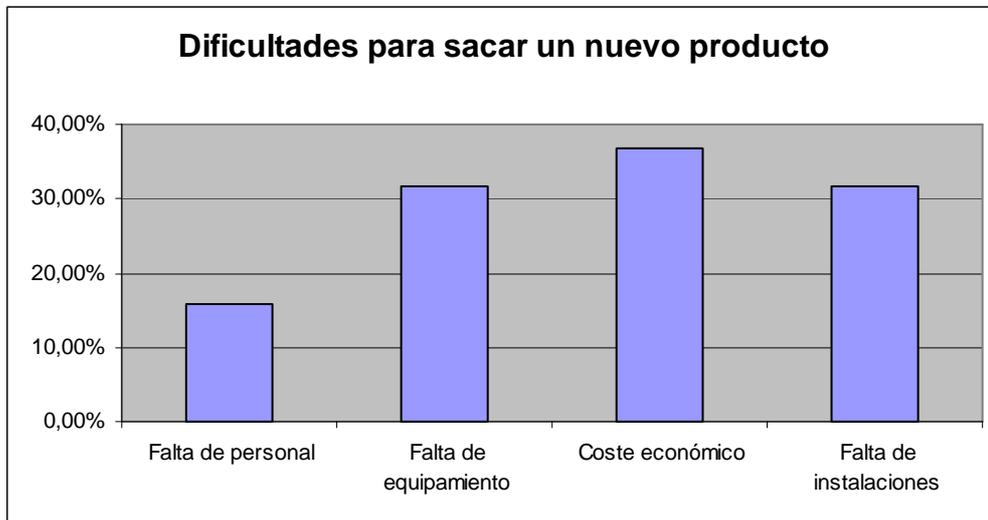
Los nuevos productos que se han ido desarrollando son productos cocidos o productos precocinados que son los productos que más se demandan actualmente en el mercado.



Las empresas en general tienen la inquietud y la necesidad de crear nuevos productos pero se encuentran grandes dificultades, principalmente por la falta de instalaciones para poder desarrollar las pruebas. El ochenta por ciento de las empresas creen que si tuvieran unas instalaciones totalmente equipadas para desarrollar nuevos productos, principalmente cocidos y precocinados, se animarían a desarrollarlos.

Además las empresas, principalmente por solicitudes de clientes están en vías de desarrollar productos adaptados a las nuevas necesidades como productos aptos para celíacos y productos funcionales. Las dificultades que encuentran

por orden de prioridad son, el elevado coste económico, la falta de equipamiento, la falta de instalaciones y por último la falta de personal.



Para el desarrollo de estos nuevos productos las empresas creen que necesitan personal técnico externo de apoyo

ETIQUETADO Y PRODUCTOS DE CALIDAD

Estos son dos temas en los que las empresas tienen grandes dificultades, normalmente por la falta de información que hay al respecto.

Los problemas derivados de los etiquetados son debidos a la falta de una reglamentación clara, que hace que sea el veterinario quien tiene que interpretar si está bien etiquetado o no el producto, y esto suele derivar, a grandes pérdidas de dinero en etiquetas que deben ser tiradas o sanciones económicas. Aproximadamente el sesenta por ciento de las empresas admite tener dificultades con el etiquetado.

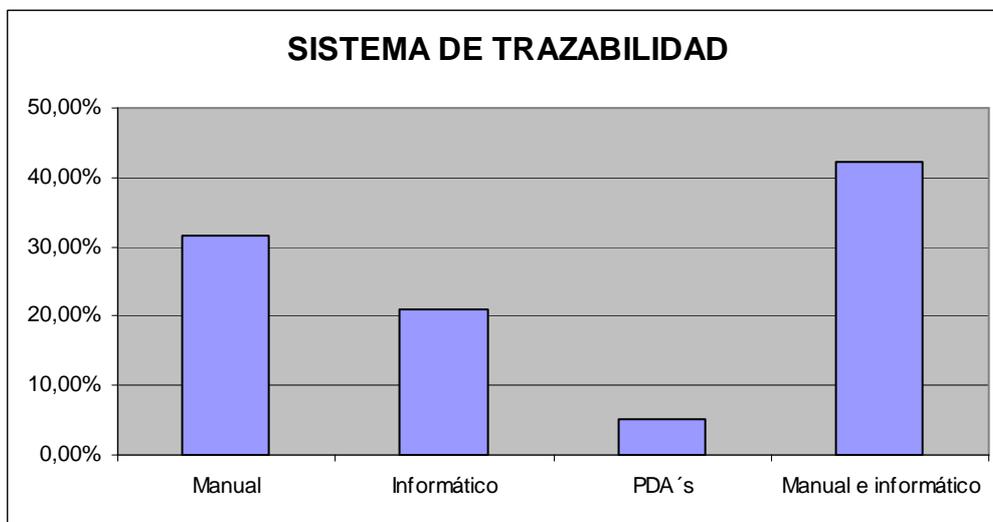
El otro tema importante son las marcas de calidad o las indicaciones geográficas protegidas (IGP) y denominaciones de Origen (DO). En la actualidad en el sector cárnico hay una indicación geográfica protegida en carne fresca que es la Ternera Asturiana y hay una IGP en producto elaborado que recientemente ha sido aprobada el Chosco de Tineo. El sesenta por ciento de las empresas creen interesante el desarrollo de Indicaciones geográficas protegidas, principalmente la del Chorizo asturiano y también la de la morcilla asturiana. Ambos, son



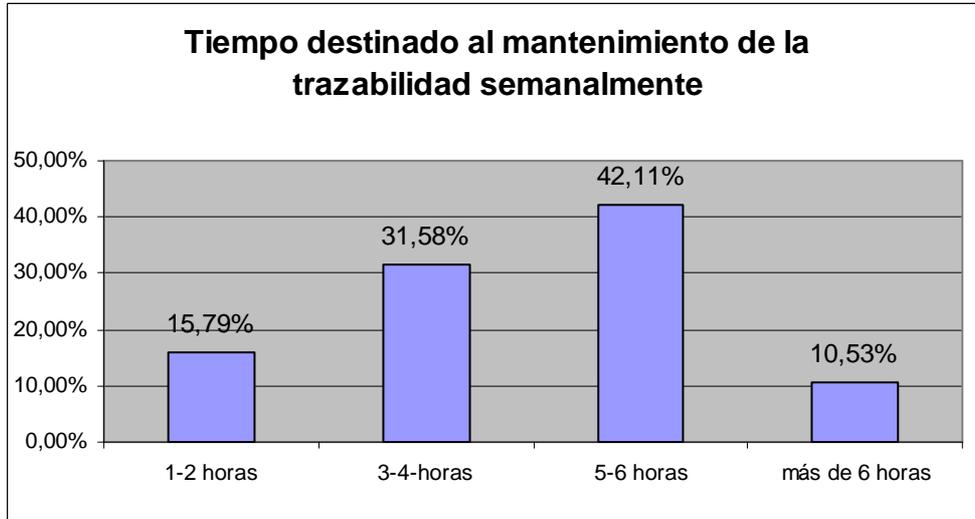
productos muy tradicionales asturianos y con mucho reconocimiento tanto dentro como fuera de Asturias.

TRAZABILIDAD

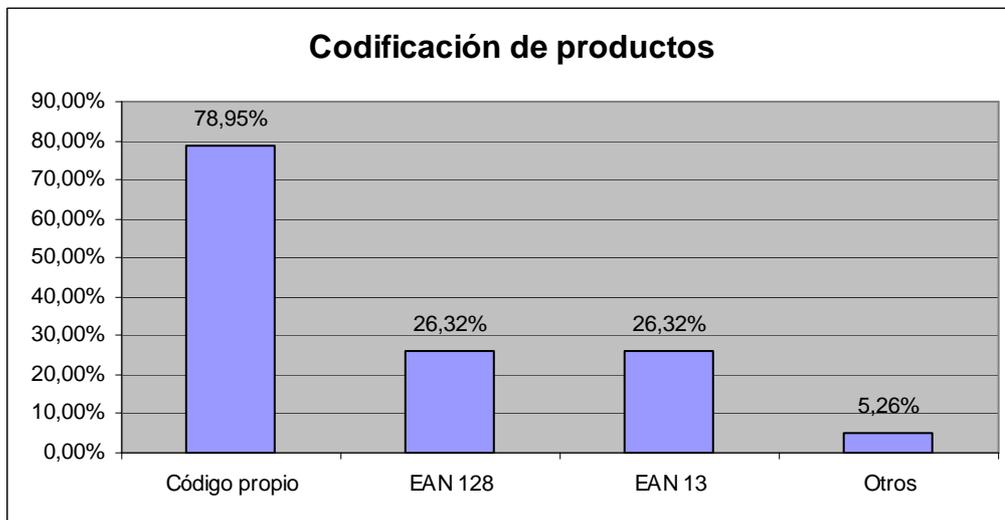
Las nuevas normativas que se han publicando y que afectan a las empresas alimentarias han ido imponiendo metodologías o sistemas que tienen por objetivo la seguridad alimentaria. La trazabilidad es uno de ellos. Las empresas del sector cárnico asturiano tienen sistemas muy poco automatizados para la gestión de la trazabilidad. La mayoría de las empresas llevan el sistema manualmente y luego meten los datos en un programa informático, duplicando de esa forma el trabajo. Otras lo llevan simplemente manual con las dificultades y los errores inherentes a ello, y son muy pocas todavía las que lo llevan informáticamente o a través de lectores de código de barras.



Más del ochenta por ciento de las empresas tienen una persona como responsable del sistema, el cuál destina una gran parte de sus horas semanales de trabajo en mantener al día dicho sistema. En aproximadamente la mitad de las empresas mantener el sistema de trazabilidad conlleva el quince por ciento del tiempo de dicho responsable.



Las demandas de los clientes han provocado que los sistemas de codificación de las empresas se amolden a los estándares europeos como son el EAN 128 y el EAN 13. Cada vez son más las empresas que por requisito de cliente tienen que invertir en etiquetadoras de códigos de barras. Aún así, hay muchas empresas que simultanean los códigos de barras con codificaciones propias de lotes

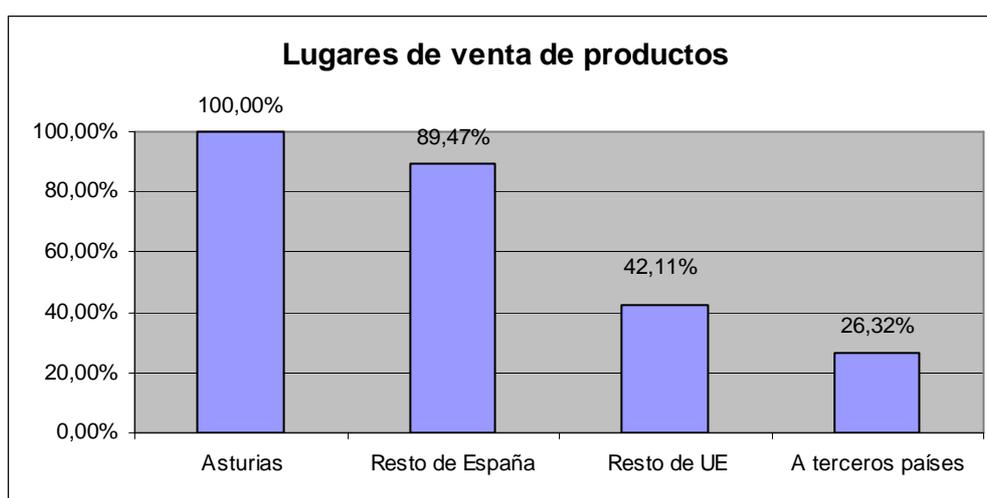




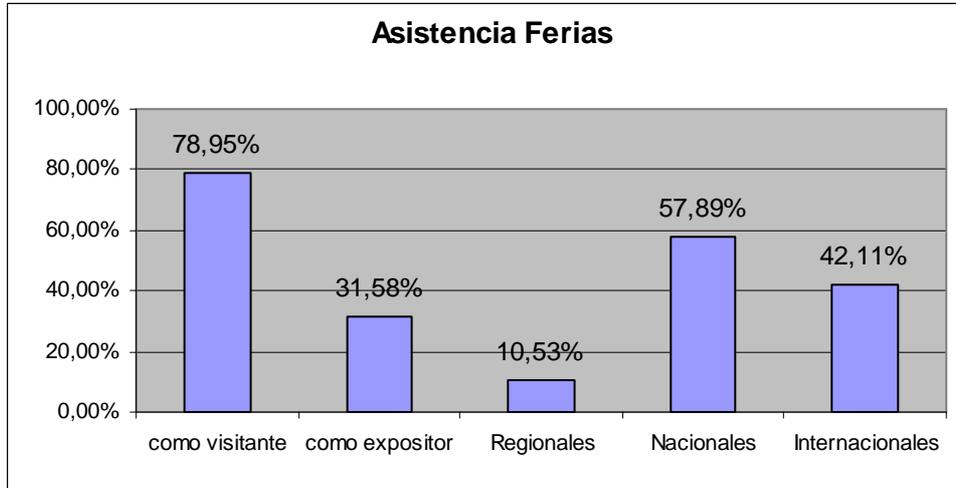
EXPORTACIÓN

Una de las posibilidades más importantes de crecimiento del sector cárnico asturiano es la exportación. Se ha tratado de ver dónde venden los productos las empresas asociadas y el interés en ampliar las zonas de ventas.

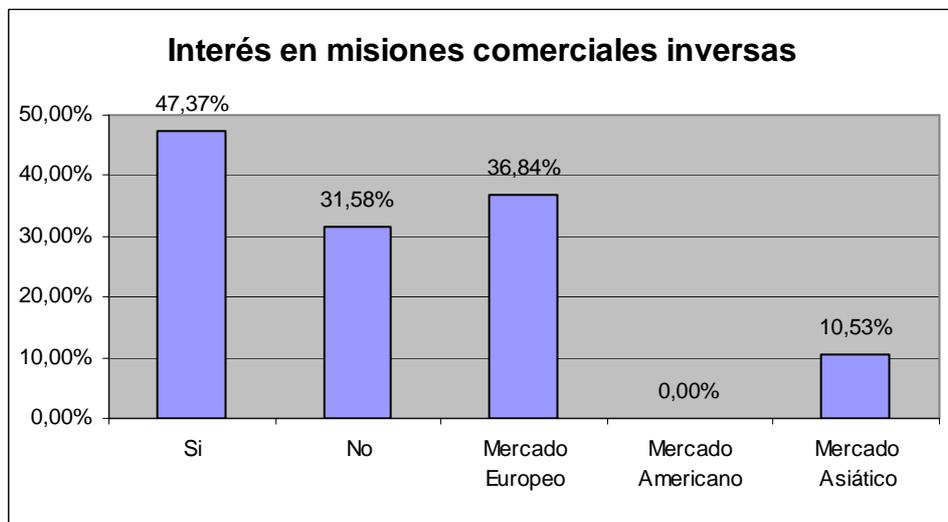
Todas las empresas encuestadas venden sus productos en Asturias y la mayoría venden algo en otras Comunidades Autónomas españolas. Sin embargo, sólo alrededor del cincuenta por ciento de las empresas exportan a países europeos que son principalmente Bélgica, Alemania, Francia e Inglaterra. Además alrededor del veinte por ciento exporta a terceros países, principalmente Centro América y América del Sur.



La forma más habitual para encontrar nuevos clientes en otras provincias de España o en otros países es a través de visitar a ferias. En estas ferias se establecen entrevistas con grandes mayoristas o distribuidores. Las empresas encuestadas muestran, prácticamente todas, interés en acudir como visitante a las ferias nacionales principalmente Alimentaria en Barcelona y la Feria del Gourmet en Madrid. Algo más del treinta por ciento de las empresas están interesadas en asistir como expositor o como visitante a ferias internacionales como Anuga, Sial, Intermeat, IFFA, Chicago, etc. Sin embargo las ferias regionales no despiertan mucho interés entre las empresas.



Otra de las opciones para negociar con nuevos clientes son las acciones comerciales inversas. El cincuenta por ciento de las empresas están interesadas en este tipo de misiones, principalmente con países europeos y con países asiáticos.



Las empresas que están interesadas en estas acciones comerciales inversas tienen interés en vender en cualquier país del mundo.