



CASOS DE ÉXITO

NESTLÉ

Nestlé España cuenta con una larga trayectoria industrial en Asturias, donde dispone de 2 centros de producción:

- Planta de Sebares. Fabricación de productos de nutrición infantil.
- Planta de Gijón. Fabricación de platos preparados, enlatados y esterilizados, destacando la elaboración de la reconocida fabada Litoral, con más de 60 años de historia. Asimismo se producen embutidos en exclusiva para los platos preparados Litoral.

CAPSA

Empresa líder en sector lácteo nacional y primera empresa láctea española que ha obtenido el certificado de Empresa Saludable de AENOR. Fabricante de leche, lácteos enriquecidos, nata y quesos y yogures. En 2014 el queso cabrales de Central Lechera Asturiana ha sido elegido como el "World Champion Cheese" en el campeonato mundial de quesos "World Cheese Awards" 2014.

SIDRA MAYADOR

Empresa familiar que ha cumplido en 2014 su 75 aniversario. En la actualidad desarrolla con éxito su estrategia de internacionalización, con presencia en Europa, EE.UU, Sudamérica y países de Asia y África.

La empresa ha incorporado la innovación a su estrategia, diversificando sus productos hacia una variedad de zumos espumosos sin alcohol.

OTRAS EMPRESAS DE REFERENCIA

RENY PICOT | DANONE | CAFENTO | ARIAS | EL GAITERO | AGUAS DE FUENSANTA | TOSCAF | EMBUTIDOS EL HÓRREO



investinasturias.es | www.idepa.es

Instituto de Desarrollo Económico del Principado de Asturias, IDEPA
Parque Tecnológico de Asturias. 33428. Llanera, Asturias. España.
Tel.: + 34 985 980 020 Fax: + 34 985 264 455 E-mail: investinasturias@idepa.es

D.L. AS-1728-2015



ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

investinasturias
the green & kind land





EL SECTOR ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS EN ASTURIAS

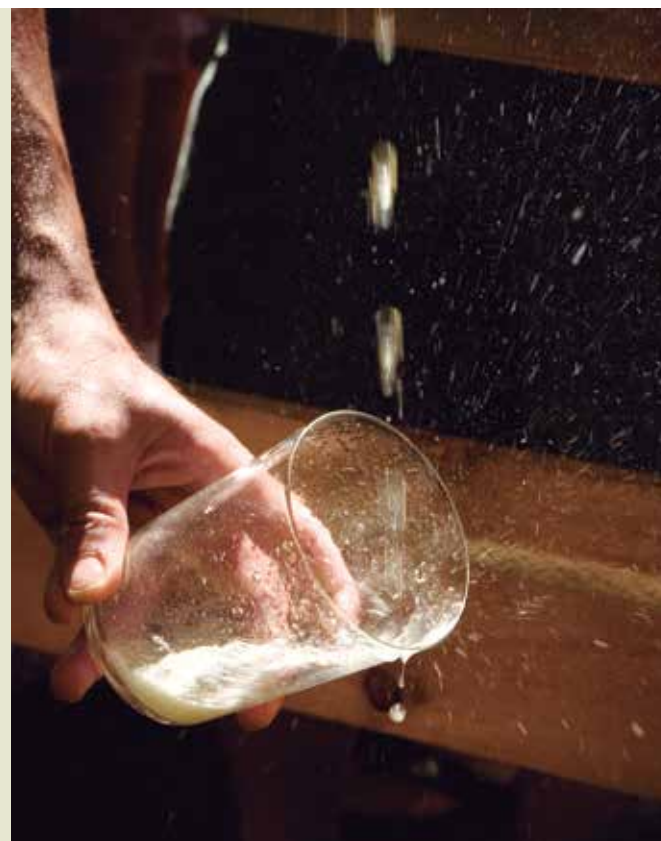
Tradición e innovación se dan la mano en un sector con gran potencial de crecimiento. La industria agroalimentaria tiene una importancia capital en la actividad industrial de Asturias, siendo la tercera rama de actividad junto con el metal y las industrias extractivas, energía y agua.

AÑO	Nº de empresas	Empleo	Cifra de negocios (miles €)
2013	636	7.229	1.949.002

Fuente: INE y DIRCE

CARACTERÍSTICAS DEL SECTOR

- Amplia gama de productos cuya calidad se refleja en las calificaciones de Denominación de Origen Protegida (DOP) o la IGP Indicación Geográfica protegida.
- Materias primas de calidad excepcional.
- Marcas consolidadas en el mercado de gran consumo.
- Iniciativas de cooperación comercial consolidadas.
- Instituciones y centros de I+D destacados a nivel internacional.
- Creciente interés por los productos naturales, artesanales, gourmet y orgánicos.
- Diversificación de productos adaptados a tendencias de consumo.
- Innovación en procesos para reducir costes y mejorar rentabilidad.
- Reconocimiento de la Alta Cocina Asturiana.
- 9 restaurantes reconocidos con la Estrella Michelin 2015.
- Fuerte protección de la propiedad industrial.
- Situación geográfica idónea para el acceso al mercado europeo.



INNOVACIÓN & TECNOLOGÍA

CENTROS TECNOLÓGICOS, INSTITUCIONES DE I+D+i, CLÚSTERS

La apuesta por la calidad y la adaptación al mercado han marcado la evolución de las empresas del sector en Asturias. Para ello han contado con la colaboración de los centros tecnológicos y de investigación y del apoyo del Gobierno del Principado mediante el fomento de las marcas de calidad y la apuesta por la internacionalización de las empresas.

UNIVERSIDAD DE OVIEDO

La Universidad de Oviedo cuenta con cerca de 100 grupos y equipos de investigación relacionados con la Biotecnología. Además, tiene dos unidades asociadas al Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y el Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA): el Grupo de Bacterias del Ácido Láctico y el Grupo de Nuevos Procesos en Tecnología de Alimentos.

Actuaciones destacadas en el ámbito de la Universidad de Oviedo:

- **Instituto Universitario de Biotecnología (IUBA):** Biotecnología de plantas, microorganismos y bioprocesos.
- Servicios Científico-Técnicos: **Unidad de Ensayos Biotecnológicos y Biomédicos y Unidad de Tecnología Alimentaria.**

El **Clúster de Biomedicina y Salud del Campus de Excelencia Internacional** de la Universidad de Oviedo agrupa a más de 70 grupos de investigación.

IPLA. INSTITUTO DE PRODUCTOS LÁCTEOS DE ASTURIAS

Promueve la investigación científica de calidad en ciencia y tecnología de productos lácteos.

Campos de investigación punteros:

- **Biotecnología aplicada a bacterias del ácido láctico.**
- **Productos lácteos fermentados y salud.**

LILA. LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO Y AGROALIMENTARIO DE ASTURIAS

Participada al 50 % por la Asociación de industrias lácteas del Principado de Asturias y por sindicatos agrarios.

- Realiza ensayos de control lechero como base a los programas de **mejora**

genética de la cabaña de vacuno lechero.

- Ensayos de identificación de microorganismos y antibiogramas ligados a campañas de **mejora de la calidad de la leche.**
- Funciona como un **laboratorio de ensayos microbiológicos** de alimentos.

SERIDA. SERVICIO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO AGROALIMENTARIO DE ASTURIAS

Centro de Biotecnología Animal que contribuye a la modernización y mejora de las capacidades del sector agroalimentario regional.

La investigación del SERIDA se dirige principalmente a la selección y mejora genética y nutricional del sector primario regional, forestal, agrícola, ganadero y piscícola, y la identificación, tratamiento y prevención de enfermedades de las especies domésticas y la interacción con las especies salvajes autóctonas.

ASINCAR. ASOCIACIÓN DE INDUSTRIAS CÁRNICAS DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

Centro Tecnológico de la Carne. Está contribuyendo notablemente a la dinamización del sector con una perspectiva tecnológica. Esta Asociación-Clúster está especializada en:

- **Seguridad alimentaria.**
- **Desarrollo de productos alimentarios** acordes a las demandas del mercado y a los nuevos hábitos de consumo.
- **Alimentos funcionales:** desarrollo de formulaciones incorporando coadyuvantes naturales para mejorar la funcionalidad de los alimentos.

Asincar dispone de una planta piloto que reproduce fielmente las posibilidades de una industria agroalimentaria.

EDUCACIÓN

La Universidad de Oviedo ofrece nuevos grados adaptados al espacio europeo de educación superior con titulaciones que abarcan la mayor parte de los ámbitos del conocimiento. El 30 % de sus más de 23.000 alumnos matriculados estudian carreras técnicas.

Destacar los siguientes títulos de la Universidad de Oviedo relacionados con el sector de alimentación y bebidas:

Máster Erasmus Mundus en Biodiversidad Marina y Conservación

Máster Universitario en Biotecnología Aplicada a la Conservación y Gestión Sostenible de Recursos Vegetables

Máster Universitario en Biotecnología Alimentaria

Máster en Gestión y Desarrollo de la Industria Alimentaria

Máster en Gestión y Desarrollo de la Industria Alimentaria (MGYDIA)

La Formación Profesional reglada, con 19.000 alumnos matriculados, más del 35 % en carreras técnicas, completa la cualificación técnica de la mano de obra asturiana, combinando la formación teórica con las prácticas en empresas.

SUBSECTORES

QUESOS Y DERIVADOS LÁCTEOS

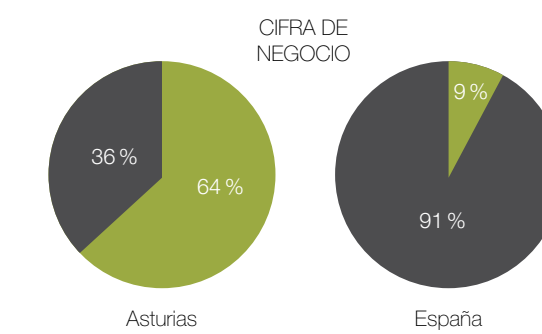
Asturias posee en su territorio una de las mayores manchas queseras de Europa, con más de veinte variedades oficializadas.

El Cabrales -con Denominación de Origen Protegida desde 1981- posiblemente sea el máximo exponente de la gastronomía asturiana, junto con la sidra y la fabada.

Junto a la industria quesera tradicional, en Asturias existe una importante industria de derivados lácteos (mantequilla, leche en polvo, yogur, postres y otros quesos de elaboración industrial).

EL SECTOR LÁCTEO EN ASTURIAS Y EN ESPAÑA

■ Sector lácteo ■ Resto de sectores alimentación y bebidas



Fuente: Directorio Central de Empresas (DIRCE). INE - 2012

SIDRA, VINO Y AGUAS DE ASTURIAS

La sidra es la bebida más tradicional de Asturias y una de sus señas de identidad. A base de zumo de manzana fermentado, ha sido elaborada en pequeños lagares (bodegas) de forma artesanal desde tiempo inmemorial. Esta gran tradición se ha transformado en una moderna industria sidrera con lagares dotados de todos los adelantos tecnológicos y que está presentando al mercado nuevas variedades de sidra más internacionales.

Como complemento de la sidra, en Asturias se elaboran diferentes variedades de licores, destilados, zumos, mermeladas y vinagres a base de manzana.

El cultivo de la vid y la elaboración de vinos ha sido tradicional en Asturias, en la zona más Occidental, desarrollándose un proceso de modernización de los viñedos y formación de los viticultores, que ha dado sus frutos con las cosechas de Vino de Calidad de Cangas.

El agua mineral es otra de las bebidas que goza de gran tradición en Asturias. Existen numerosos manantiales que producen aguas con diferentes cualidades organolépticas.

CARNE Y EMBUTIDOS

Asturias en una región de gran tradición ganadera. La carne asturiana goza de un gran prestigio, tanto para su consumo en fresco como en platos cocinados o embutidos.

Todas las fases del proceso productivo de la carne se pueden llevar a cabo en Asturias, como el suministro de materias primas, sacrificio y despiece del ganado, conservación y preparación de carnes, tratamiento de subproductos y la fabricación de grasa.

Los embutidos son uno de los subsectores mas desarrollados dentro del sector agroalimentario en Asturias. Los fabricantes de embutidos se extienden por toda la región, aunque un gran número de ellos se concentra en dos núcleos con gran tradición chacinera: Noreña y Tineo.

CONSERVAS DE PESCADO

La gran franja costera asturiana, más de 350 km, es fuente de pescado y marisco.

En Asturias se elaboran conservas o semiconservas de anchoas, bonito, atún, calamares, sardinas, mejillones, pulpo, caviar de oricios (erizo de mar), congelados de pescados o mariscos (centollo, nécora, buey de mar, pulpo, etc) además de platos preparados a base de pescados, mariscos o algas.

ALIMENTOS ECOLÓGICOS

Asturias cuenta con numerosos productos amparados por el Consejo de Producción Agraria Ecológica del Principado de Asturias (COPAE). Entre ellos mencionar cereales, legumbres, frutas, verduras, carnes, embutidos, mieles, quesos y derivados lácteos, etc.

El COPAE es es la autoridad de control de la producción ecológica en el ámbito territorial de Asturias; controla la producción agrícola, ganadera, apícola y, recientemente, acuícola, con una serie de normas y recomendaciones que deben seguir todos los productores acogidos al Consejo.



El Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA) dispone de la colección más completa de Asturias (y una de las más completas de España) de bacterias aisladas de productos lácteos fermentados y de origen humano. También cuenta con un completo equipamiento incluida una planta piloto de queserías.



ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

investinasturias

the green & kind land





CASOS DE ÉXITO

NESTLÉ

Nestlé España cuenta con una larga trayectoria industrial en Asturias, donde dispone de 2 centros de producción:

- Planta de Sebares. Fabricación de productos de nutrición infantil.
- Planta de Gijón. Fabricación de platos preparados, enlatados y esterilizados, destacando la elaboración de la reconocida fabada Litoral, con más de 60 años de historia. Asimismo se producen embutidos en exclusiva para los platos preparados Litoral.

CAPSA

Empresa líder en sector lácteo nacional y primera empresa láctea española que ha obtenido el certificado de Empresa Saludable de AENOR. Fabricante de leche, lácteos enriquecidos, nata y quesos y yogures. En 2014 el queso cabrales de Central Lechera Asturiana ha sido elegido como el "World Champion Cheese" en el campeonato mundial de quesos "World Cheese Awards" 2014.

SIDRA MAYADOR

Empresa familiar que ha cumplido en 2014 su 75 aniversario. En la actualidad desarrolla con éxito su estrategia de internacionalización, con presencia en Europa, EE.UU, Sudamérica y países de Asia y África.

La empresa ha incorporado la innovación a su estrategia, diversificando sus productos hacia una variedad de zumos espumosos sin alcohol.

OTRAS EMPRESAS DE REFERENCIA

RENY PICOT | DANONE | CAFENTO | ARIAS | EL GAITERO | AGUAS DE FUENSANTA | TOSCAF | EMBUTIDOS EL HÓRREO

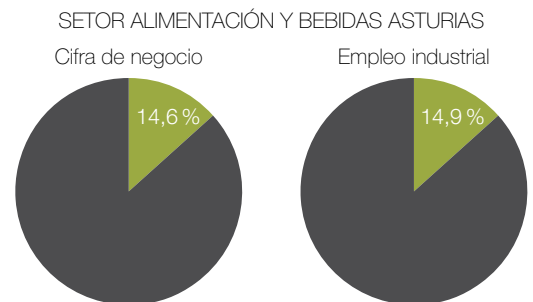


EL SECTOR ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS EN ASTURIAS

Tradición e innovación se dan la mano en un sector con gran potencial de crecimiento. La industria agroalimentaria tiene una importancia capital en la actividad industrial de Asturias, siendo la tercera rama de actividad junto con el metal y las industrias extractivas, energía y agua.

AÑO	Nº de empresas	Empleo	Cifra de negocios (miles €)
2013	636	7.229	1.949.002

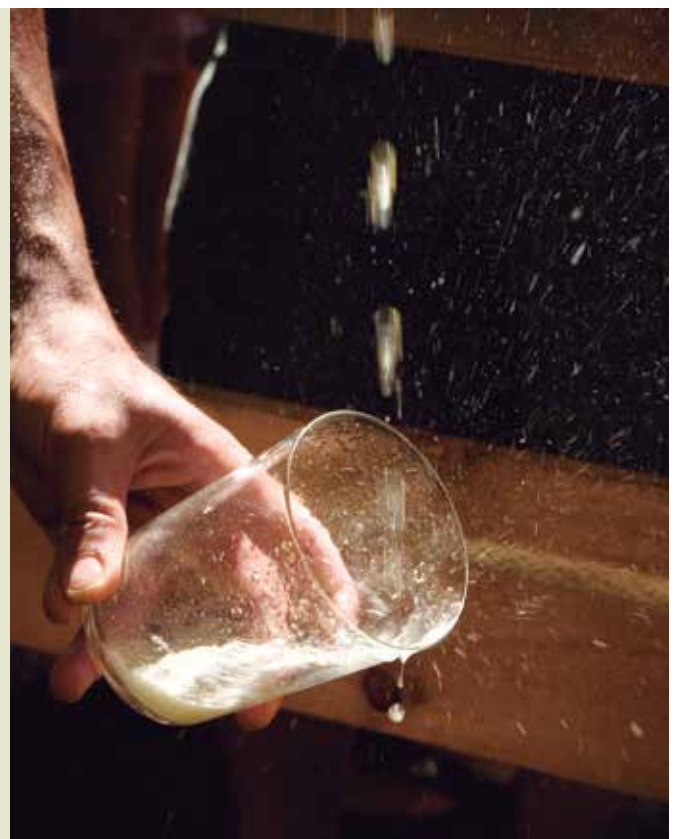
Fuente: INE y DIRCE



Fuente: INE

CARACTERÍSTICAS DEL SECTOR

- Amplia gama de productos cuya calidad se refleja en las calificaciones de Denominación de Origen Protegida (DOP) o la IGP Indicación Geográfica protegida.
- Materias primas de calidad excepcional.
- Marcas consolidadas en el mercado de gran consumo.
- Iniciativas de cooperación comercial consolidadas.
- Instituciones y centros de I+D destacados a nivel internacional.
- Creciente interés por los productos naturales, artesanales, gourmet y orgánicos.
- Diversificación de productos adaptados a tendencias de consumo.
- Innovación en procesos para reducir costes y mejorar rentabilidad.
- Reconocimiento de la Alta Cocina Asturiana.
- 9 restaurantes reconocidos con la Estrella Michelin 2015.
- Fuerte protección de la propiedad industrial.
- Situación geográfica idónea para el acceso al mercado europeo.



INNOVACIÓN & TECNOLOGÍA

CENTROS TECNOLÓGICOS, INSTITUCIONES DE I+D+i, CLÚSTERS

La apuesta por la calidad y la adaptación al mercado han marcado la evolución de las empresas del sector en Asturias. Para ello han contado con la colaboración de los centros tecnológicos y de investigación y del apoyo del Gobierno del Principado mediante el fomento de las marcas de calidad y la apuesta por la internacionalización de las empresas.

UNIVERSIDAD DE OVIEDO

La Universidad de Oviedo cuenta con cerca de 100 grupos y equipos de investigación relacionados con la Biotecnología. Además, tiene dos unidades asociadas al Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y el Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA): el Grupo de Bacterias del Ácido Láctico y el Grupo de Nuevos Procesos en Tecnología de Alimentos.

Actuaciones destacadas en el ámbito de la Universidad de Oviedo:

- **Instituto Universitario de Biotecnología (IUBA):** Biotecnología de plantas, microorganismos y bioprocesos.
- Servicios Científico-Técnicos: **Unidad de Ensayos Biotecnológicos y Biomédicos y Unidad de Tecnología Alimentaria.**

El **Clúster de Biomedicina y Salud del Campus de Excelencia Internacional** de la Universidad de Oviedo agrupa a más de 70 grupos de investigación.

IPLA. INSTITUTO DE PRODUCTOS LÁCTEOS DE ASTURIAS

Promueve la investigación científica de calidad en ciencia y tecnología de productos lácteos.

Campos de investigación punteros:

- **Biotecnología aplicada a bacterias del ácido láctico.**
- **Productos lácteos fermentados y salud.**

LILA. LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO Y AGROALIMENTARIO DE ASTURIAS

Participada al 50 % por la Asociación de Industrias Lácteas del Principado de Asturias y por sindicatos agrarios.

- Realiza ensayos de control lechero como base a los programas de **mejora**

genética de la cabaña de vacuno lechero.

- Ensayos de identificación de microorganismos y antibiogramas ligados a campañas de **mejora de la calidad de la leche.**
- Funciona como un **laboratorio de ensayos microbiológicos** de alimentos.

SERIDA. SERVICIO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO AGROALIMENTARIO DE ASTURIAS

Centro de Biotecnología Animal

que contribuye a la modernización y mejora de las capacidades del sector agroalimentario regional.

La investigación del SERIDA se dirige principalmente a la selección y mejora genética y nutricional del sector primario regional, forestal, agrícola, ganadero y piscícola, y la identificación, tratamiento y prevención de enfermedades de las especies domésticas y la interacción con las especies salvajes autóctonas.

ASINCAR. ASOCIACIÓN DE INDUSTRIAS CÁRNICAS DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

Centro Tecnológico de la Carne.

Está contribuyendo notablemente a la dinamización del sector con una perspectiva tecnológica. Esta Asociación-Clúster está especializada en:

- **Seguridad alimentaria.**
- **Desarrollo de productos alimentarios** acordes a las demandas del mercado y a los nuevos hábitos de consumo.
- **Alimentos funcionales:** desarrollo de formulaciones incorporando coadyuvantes naturales para mejorar la funcionalidad de los alimentos.

Asincar dispone de una planta piloto que reproduce fielmente las posibilidades de una industria agroalimentaria.

EDUCACIÓN

La Universidad de Oviedo ofrece nuevos grados adaptados al espacio europeo de educación superior con titulaciones que abarcan la mayor parte de los ámbitos del conocimiento. El 30 % de sus más de 23.000 alumnos matriculados estudian carreras técnicas.

Destacar los siguientes títulos de la Universidad de Oviedo relacionados con el sector de alimentación y bebidas:

Máster Erasmus Mundus en Biodiversidad Marina y Conservación

Máster Universitario en Biotecnología Aplicada a la Conservación y Gestión Sostenible de Recursos Vegetables

Máster Universitario en Biotecnología Alimentaria

Máster en Gestión y Desarrollo de la Industria Alimentaria

Máster en Gestión y Desarrollo de la Industria Alimentaria (MGYDIA)

La Formación Profesional reglada, con 19.000 alumnos matriculados, más del 35 % en carreras técnicas, completa la cualificación técnica de la mano de obra asturiana, combinando la formación teórica con las prácticas en empresas.

SUBSECTORES

QUESOS Y DERIVADOS LÁCTEOS

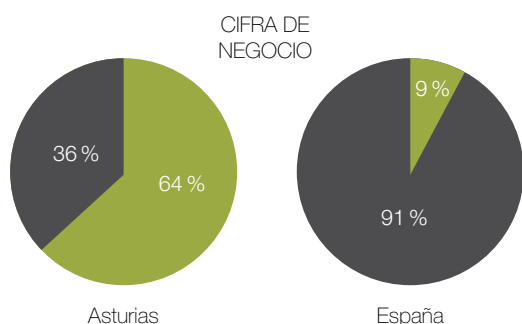
Asturias posee en su territorio una de las mayores manchas queseras de Europa, con más de veinte variedades oficializadas.

El Cabrales -con Denominación de Origen Protegida desde 1981- posiblemente sea el máximo exponente de la gastronomía asturiana, junto con la sidra y la fabada.

Junto a la industria quesera tradicional, en Asturias existe una importante industria de derivados lácteos (mantequilla, leche en polvo, yogur, postres y otros quesos de elaboración industrial).

EL SECTOR LÁCTEO EN ASTURIAS Y EN ESPAÑA

■ Sector lácteo ■ Resto de sectores alimentación y bebidas



Fuente: Directorio Central de Empresas (DIRCE). INE - 2012

SIDRA, VINO Y AGUAS DE ASTURIAS

La sidra es la bebida más tradicional de Asturias y una de sus señas de identidad. A base de zumo de manzana fermentado, ha sido elaborada en pequeños lagares (bodegas) de forma artesanal desde tiempo inmemorial. Esta gran tradición se ha transformado en una moderna industria sidrera con lagares dotados de todos los adelantos tecnológicos y que está presentando al mercado nuevas variedades de sidra más internacionales.

Como complemento de la sidra, en Asturias se elaboran diferentes variedades de licores, destilados, zumos, mermeladas y vinagres a base de manzana.

El cultivo de la vid y la elaboración de vinos ha sido tradicional en Asturias, en la zona más Occidental, desarrollándose un proceso de modernización de los viñedos y formación de los viticultores, que ha dado sus frutos con las cosechas de Vino de Calidad de Cangas.

El agua mineral es otra de las bebidas que goza de gran tradición en Asturias. Existen numerosos manantiales que producen aguas con diferentes cualidades organolépticas.

CARNE Y EMBUTIDOS

Asturias en una región de gran tradición ganadera. La carne asturiana goza de un gran prestigio, tanto para su consumo en fresco como en platos cocinados o embutidos.

Todas las fases del proceso productivo de la carne se pueden llevar a cabo en Asturias, como el suministro de materias primas, sacrificio y despiece del ganado, conservación y preparación de carnes, tratamiento de subproductos y la fabricación de grasa.

Los embutidos son uno de los subsectores más desarrollados dentro del sector agroalimentario en Asturias. Los fabricantes de embutidos se extienden por toda la región, aunque un gran número de ellos se concentra en dos núcleos con gran tradición chacinera: Noreña y Tineo.

CONSERVAS DE PESCADO

La gran franja costera asturiana, más de 350 km, es fuente de pescado y marisco.

En Asturias se elaboran conservas o semiconservas de anchoas, bonito, atún, calamares, sardinias, mejillones, pulpo, caviar de oricios (erizo de mar), congelados de pescados o mariscos (centollo, nécora, buey de mar, pulpo, etc) además de platos preparados a base de pescados, mariscos o algas.

ALIMENTOS ECOLÓGICOS

Asturias cuenta con numerosos productos amparados por el Consejo de Producción Agraria Ecológica del Principado de Asturias (COPAE). Entre ellos mencionar cereales, legumbres, frutas, verduras, carnes, embutidos, mieles, quesos y derivados lácteos, etc.

El COPAE es la autoridad de control de la producción ecológica en el ámbito territorial de Asturias; controla la producción agrícola, ganadera, apícola y, recientemente, acuícola, con una serie de normas y recomendaciones que deben seguir todos los productores acogidos al Consejo.



El Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA) dispone de la colección más completa de Asturias (y una de las más completas de España) de bacterias aisladas de productos lácteos fermentados y de origen humano. También cuenta con un completo equipamiento incluida una planta piloto de queserías.



investinasturias.es | www.idepa.es

Instituto de Desarrollo Económico del Principado de Asturias, IDEPA
Parque Tecnológico de Asturias. 33428. Llanera, Asturias. España.
Tel.: + 34 985 980 020 Fax: + 34 985 264 455 E-mail: investinasturias@idepa.es