



European
Commission

Adults Employment Inclusion

aei



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

European Erasmus+ Project
2019-1-ES01-KA204-063015

www.unioviado.es/aei

European Project
*Modelos exitosos e
innovadores para el empleo y
la inclusión social; patrimonio
educativo europeo*

*Adults' teachers implementing
successful and innovative models for
employment and social inclusion;
enhancing our European educational
heritage and their consolidated values*



Universidad de Oviedo
Universitat d'Oviedo
University of Oviedo
Spain www.uniovi.es



Junta de
Castilla y León

Consejería de Educación Junta
Castilla y León - Spain
www.educa.jcyl.es



Centro Provinciale per
Istruzione degli Adulti - Padova -
Italy www.cpiapadova.it



Państwowa Uczelnia Zawodowa
im. Ignacego Moszcickiego-Poland
www.puzam.edu.pl



Borgå folkakademi
Finland
www.akan.fi



ASINCAR

ASINCAR

ROBERTO MORÁN, robertomr@asincar.com
MAYTE VILLASTRIGO, mayte@asincar.com

18TH NOVEMBER, 2019

*Cambiando el sector
Agroalimentario*

▶ ASINCAR:

- Key figures
- ASINCAR member and client profile
- Human Resources
- Activity areas

▶ public-private collaboration for employment- Ayuntamiento de Gijón

- Objectives
- Skills
- Training program
- Trainers
- Methodology
- Results

ASINCAR: key figures



→ ASINCAR is a private non-profit Industrial Association founded in 1977 by a group of companies from the meat industry, deals:

- Represent, defend and promote economic, social and professional interests of the meat sector in Asturias.

→ ASINCAR stated to provide service that the enterprise demanded:

- Food analysis lab started in 1990
- Vocational Training started in 1997
- Technical assistance started in 1997
- Innovation and r&d projects started in 2002

ASINCAR: key figures

→ Our role:

- To develop **training** courses for new workers in the agro-food (specialise in meat sector) and life-long learning for the employed in the agro-food industry
- To perform **innovation projects** and **technology transfer** to contribute to the sustainability of agro-food companies
- To promote **cooperation** activities among companies



ASINCAR member and client profile

- ❖ Representing the whole value chain
- ❖ 86 asociated members and +350 recurrent clients in period 2015-2018
- ❖ +95% SMEs
- ❖ Artisanal process, high quality, added value products (quality labels, singular taste, texture, ...), small-medium scale production, capacity to go global (flexibility, adaptability)

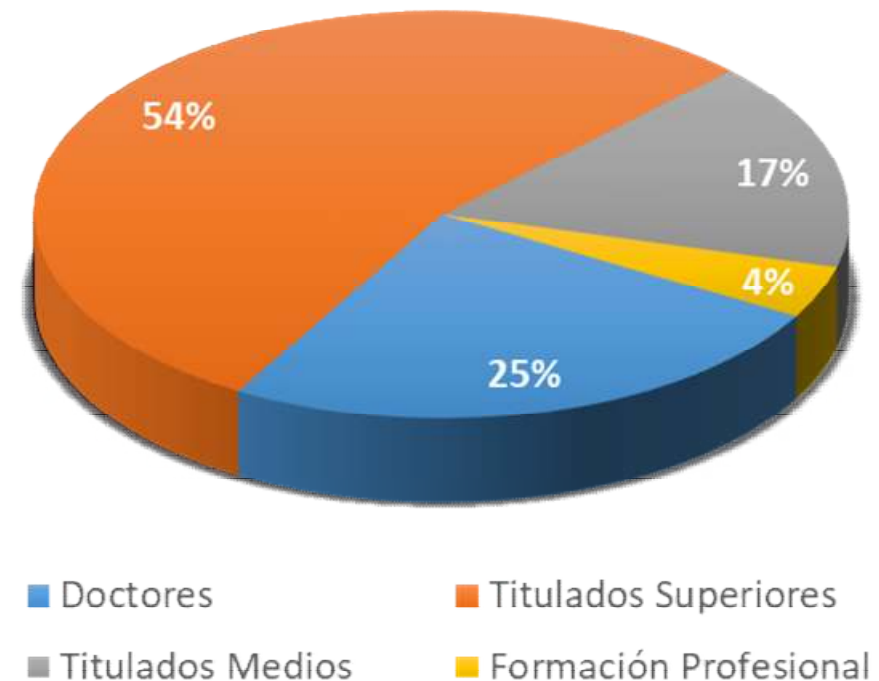


ASINCAR human resources

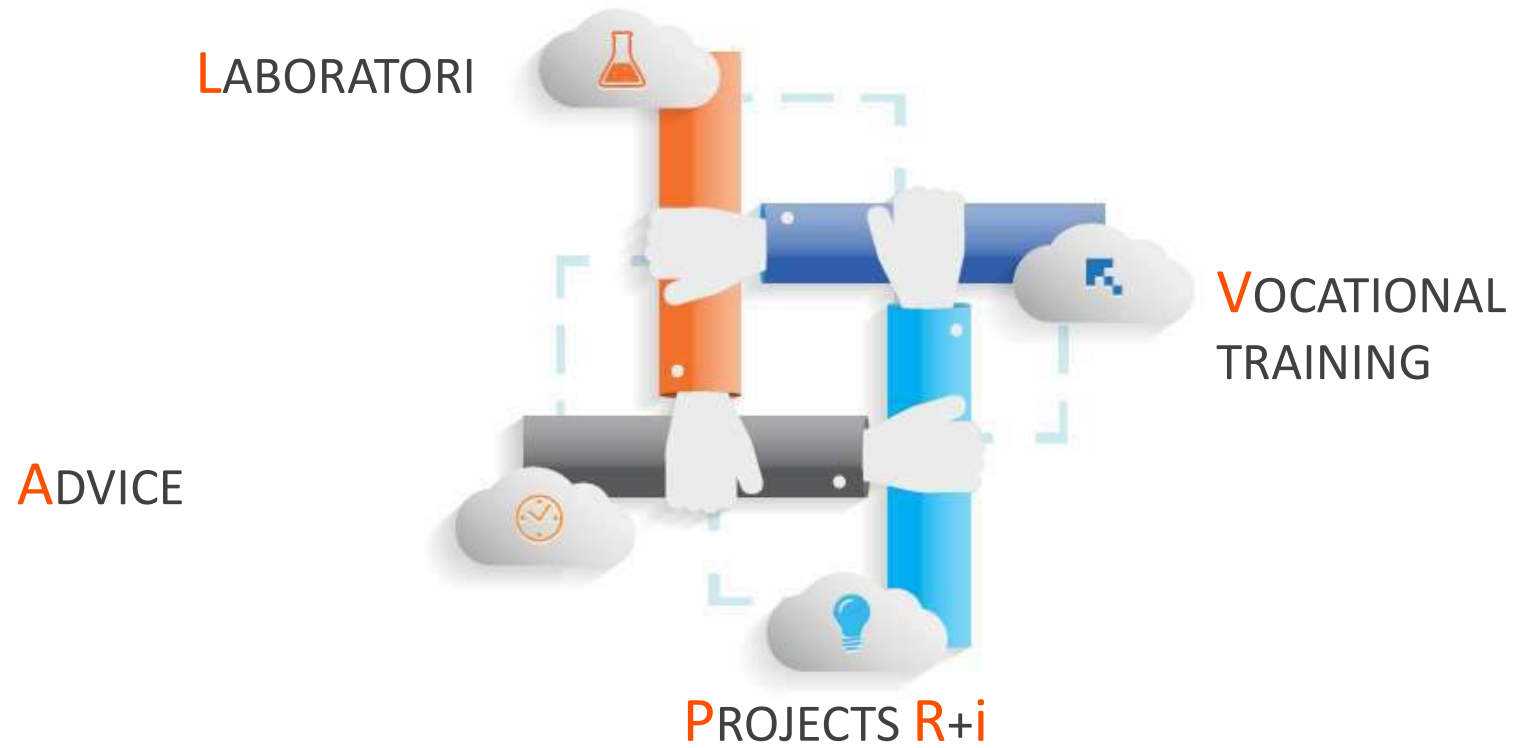
ASINCAR has a team consisting of:

Veterinarians, Chemists, Biologists, Food Technologists, Biochemists

Currently at ASINCAR, 25 people work together to form a multidisciplinary team, with the following profile::



ACTIVITY AREAS



Training for unemployers

- Professional certificates
- Contracts for education and training (DUAL)
- Practices in companies
- Job listing

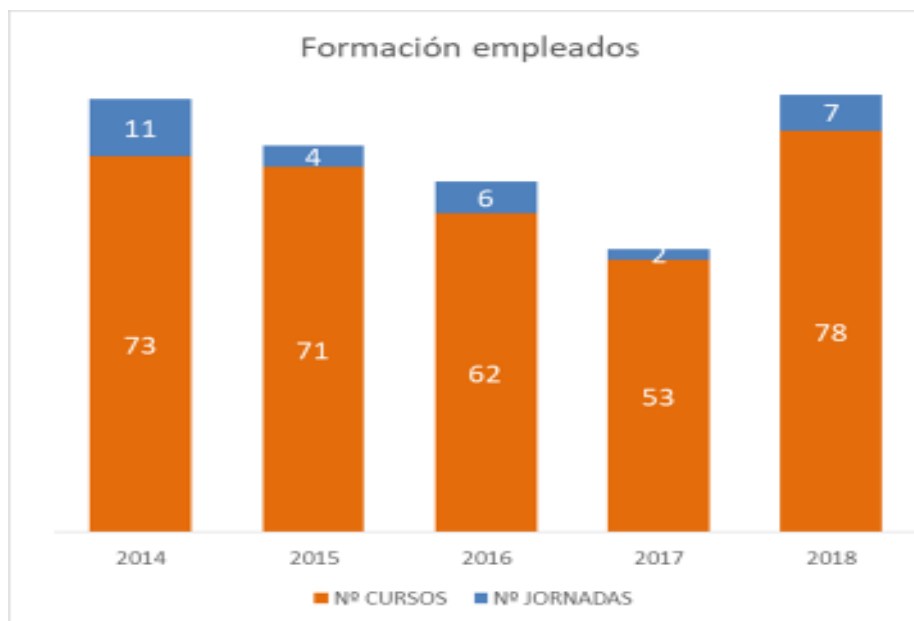
Training for employers

- Tailored educational plans for companies
- Open courses (FADE)
- Technical seminars

Training: some numbers



- **75% Incorporation index**
- **+ 30 job offers managed in 2018**



Around 1.000 people come annually for education and training

Current accreditations of the centre

Food Industry

- Meat industry (Level 3)
- Dairy industry (Level 3)
- Sacrifice, dressing and cutting of animals (Level 2)
- Butchery and processing of meat products (Level 2)
- Preparation of milk and dairy products (Level 2).
- Cheese factory (Level 2)
- Manufacture of preserves and vegetables (Level 2)
- Auxiliary operations in the food industry (Level 1)

Current accreditations of the centre

Chemical Industry

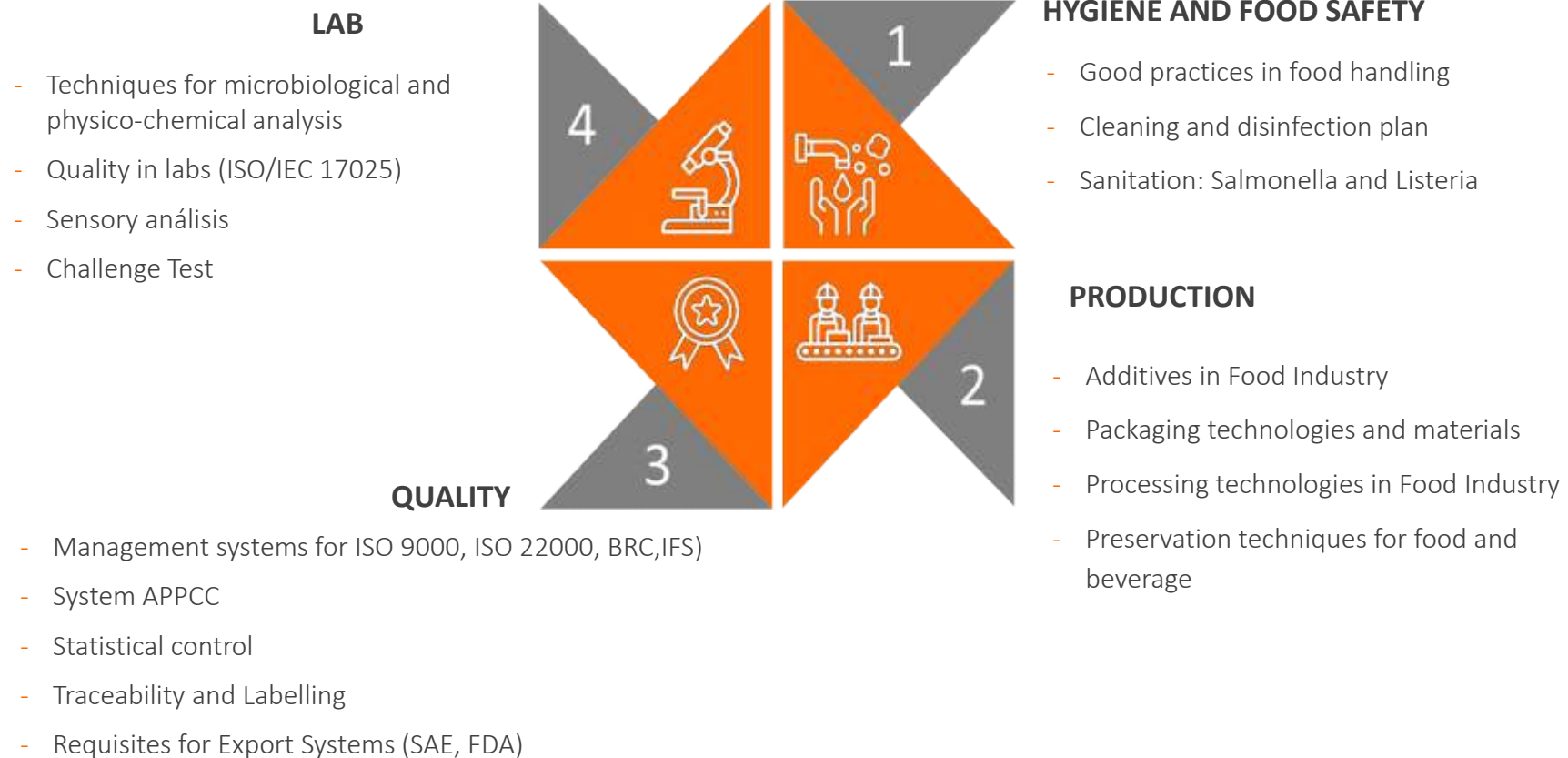
Microbiological and biotechnological assays (Level 3).
Biotechnological analysis (Level 3).
Physical and physicochemical tests (Level 3).
Chemical analysis (Level 3).

Agri

Assistance to sanitary controls in slaughterhouses,
hunting handling establishments and cutting plants
(Level 3).

Vocational training

Training for employment, for companies, face-to-face courses and technical seminars



Expert and profesional trainers

▶ ASINCAR:

- Key figures
- ASINCAR member and client profile
- Human Resources
- Activity areas

▶ Public-private collaboration for employment- Ayuntamiento de Gijón

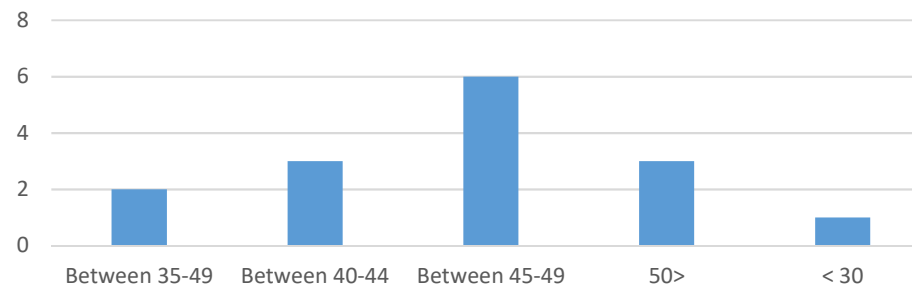
- Objectives
- Skills
- Training program
- Trainers
- Methodology
- Results

public-private collaboration (participants)

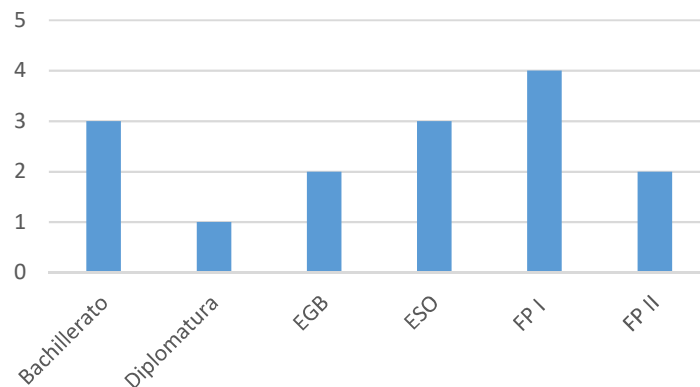
✓ Requisitos del participante:

- No requerido conocimientos previos
- Se valorará positivamente en ese proceso de selección, aunque no es requisito necesario:
 - ❖ Estudios básicos: ESO, Bachiller
 - ❖ Formación complementaria: formación en temas relacionados con cocina
 - ❖ Experiencia relacionada con trabajo en cocina o industria alimentaria

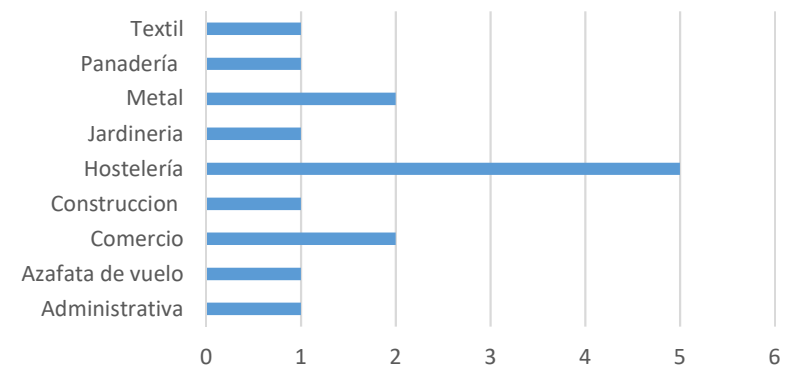
Age



Education



Work experience



OBJETIVOS: Cualificar y adquirir las competencias básicas para las ocupaciones:

- ✓ Operario de empresas de Conservas, semiconservas y platos preparados con base productos agrícolas
 - ✓ Operario de empresas de Conservas de pescado
 - ✓ Operario de empresas de Empresas de platos preparados y catering
-
- **Ocupaciones:** en la actualidad no están siendo ofertados por ninguna formación en Asturias, ni reglada ni formación para el empleo. No existe ningún certificado de profesionalidad que englobe estas ocupaciones.
 - Esta formación se daría con enfoque y conocimientos basados en las nuevas tendencias de consumo y nuevas tecnologías

SKILLS: Cualificar y adquirir las competencias básicas para la :

- ✓ Realización de las tareas básicas de manipulación, recepción, acondicionado de materias primas
- ✓ Conocer las principales técnicas culinarias e ingredientes básicos para elaboración de conservas y platos preparados
- ✓ Conocer los diferentes tipos de tratamientos térmicos existentes y conceptos básicos
- ✓ Elaborar productos pasteurizados y/o esterilizados con base en productos vegetales, pesqueros y cárnicos
- ✓ Identificar y conocer el sistema de envasado ideal para el tipo de producto a desarrollar y el canal de venta
- ✓ Conocer las tendencias las nuevas tendencias en conservas, semiconservas y platos preparados
- ✓ Conocer las pautas y requisitos para emprendimiento en la industria alimentaria

- TRAINING PROGRAM:
 - ✓ **M1-Manipulador de alimentos- FCOM01- formación complementaria- 10 horas**
 - ✓ **M2- Prevención de riesgos laborales en industria alimentaria- 10 horas**
 - ✓ **M3- Preparación de materias primas para su posterior elaboración- 50 horas**
 - ✓ **M4- Desarrollo de productos agroalimentarios tratados por el calor - 120 horas**
 - ✓ **M5- Inicio de actividad en industria alimentaria-10 horas**
 - ✓ **M6- Inserción laboral, sensibilización medioambiental y en la igualdad de género - formación complementaria- 10 horas**

public-private collaboration (FACILITIES)



Manufacturing room



- Quarring room

public-private collaboration (equipment)



Cooking room (autoclave for sterilization and pasteurization, fast cooler)



public-private collaboration (equipment)

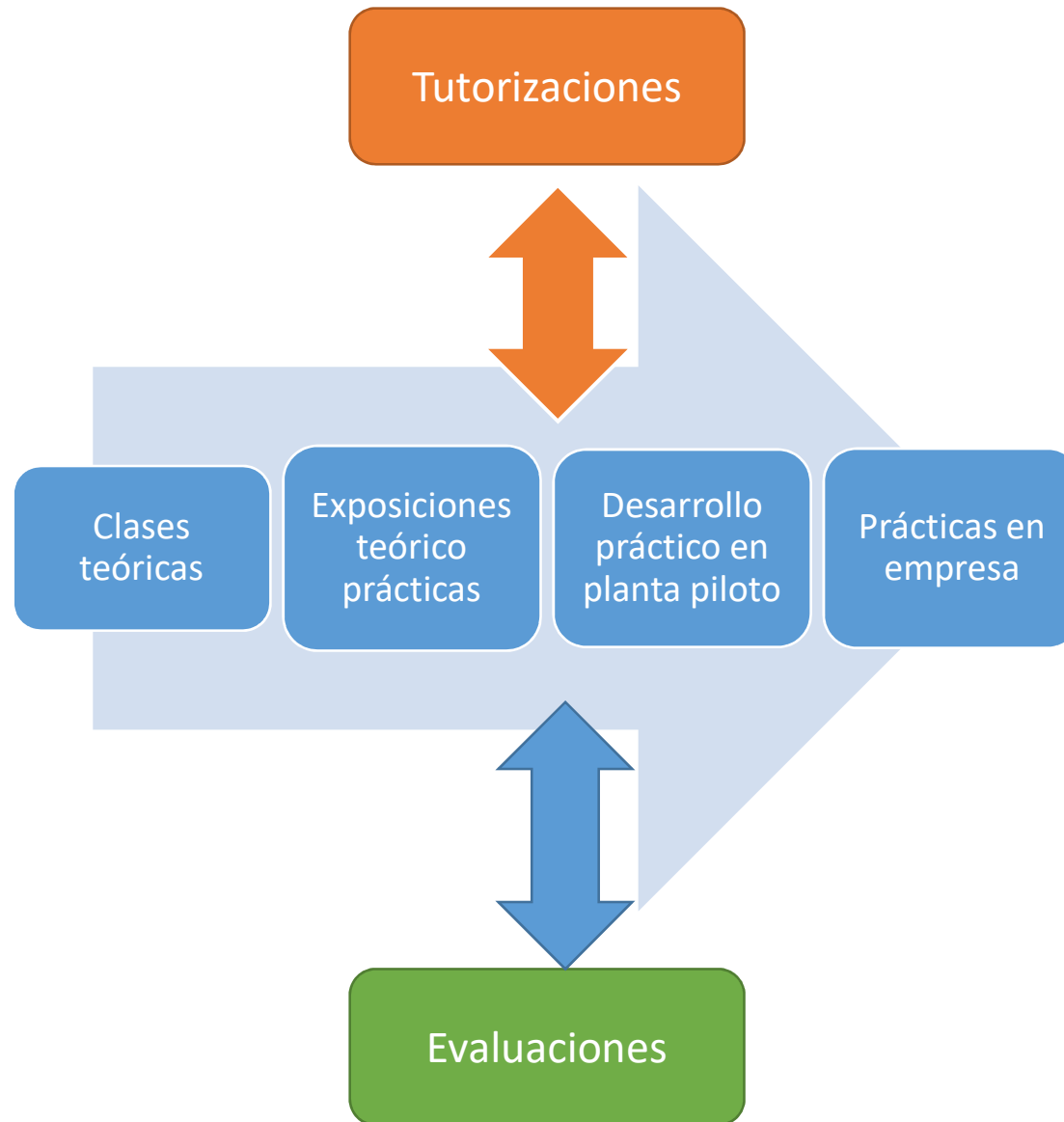


Packing room



- Personal interno de ASINCAR:
 - Jesús Menéndez- Licencia en químicas. mas de cinco años de jefe de producción en empresa de platos precocinados
 - Bruno de Lucas Herrero- Licenciado en Ciencia y tecnología de los alimentos más de dos años como responsable de calidad de empresa de catering
 - Pilar Cimas- amplia experiencia en formación en seguridad alimentaria y control de calidad en industria alimentaria
 - Nuria Martínez- amplia experiencia en gestión de formación para el empleo, orientación laboral y gestión de bolsa de empleo
- Personal externo:
 - Francisco Acebal – formador experto en cocina y elaboración de productos agroalimentarios

public-private collaboration (methodology)



public-private collaboration (Results)



public-private collaboration (Results)





ASINCAR

Polígono La Barreda, TL4, parcela 1
33180 Noreña, Asturias (España)

T. +34 985 744 518
informacion@asincar.com

Asincar.com



MAYTE VILLASTRIGO UNIBASO

COORDINATOR

mayte@asincar.com

Tlfno. +34 985 74 45 18

ROBERTO MORÁN RAMALLAL

EU R&D&I Project Manager

robertomr@asincar.com

Tlfno. +34 985 74 45 18