

MEMORIA DE ACTIVIDADES

ÍNDICE MEMORIA DE ACTIVIDADES 2018

- 1.- ASEACAM
- 2. ORGANIZACIÓN de ASEACAM
- 3. JUNTAS DIRECTIVAS de ASEACAM

4. RELACIONES INSTITUCIONALES

Administración Regional:

- 1. COMUNIDAD DE MADRID
 - > Consejería de Economía, Hacienda y Empleo:
 - Consejería de Medio Ambiente, Administración local y Ordenación de Territorio:
 - > Consejería de Educación:
 - > Consejería de Sanidad:
- 2. AYUNTAMIENTO DE MADRID

5. RELACIONES con ORGANIZACIONES EMPRESARIALES:

- > CEIM:
- > CÁMARA DE COMERCIO e INDUSTRIA de MADRID
- > ICEX

6. ACCIONES DE PROMOCIÓN:

- 1. FERIAS
- 2. PROMOCIONES EN GRANDES SUPERFICIES
- 3. OTRAS ACTIVIDADES PROMOCIONALES
- 7. PARTICIPACIÓN en PROYECTOS
- 8. ACUERDOS DE COLABORACIÓN FORMACIÓN
- 9. ALIANZAS ESTRATÉGICAS y CONVENIOS de COLABORACIÓN
- **10. EVENTOS, REUNIONES, JORNADAS**
- 11. INFORMACIÓN REFERENTE AL SECTOR AGROALIMENTARIO

Memoria de Actividades ASEACAM 2018

1.- ASEACAM

Durante el 2018, se trabajó en el desarrollo de un **Plan Estratégico** con la empresa consultora ODZ Consulting

MISIÓN:

La misión de Aseacam es contribuir a mejorar la competitividad de la industria de alimentación y bebidas de la Comunidad de Madrid a través de la promoción de sus empresas y productos, la defensa de sus intereses comunes y la provisión de servicios de alta calidad

VISIÓN:

Constituirse en la asociación territorial de referencia de la industria de alimentación y bebidas de la Comunidad de Madrid, con la representatividad y el prestigio adecuados para poder llevar a cabo su Misión de manera eficiente y conseguir el máximo sentimiento de pertenencia de sus asociados

- Asociación referente del sector
- Colaboración entre asociados y con otros stakeholders
- > Bien posicionada en España y con vocación europea
- > Compromiso con la alimentación saludable y la sostenibilidad
- > Innovadora
- Independencia y colaboración con las AAPP

PROPUESTA DE VALOR A SUS ASOCIADOS:

Única asociación territorial de la industria agroalimentaria en la CAM con representatividad, prestigio y capacidad para dar valor a sus asociados y defender con eficacia sus intereses sectoriales

TRES PILARES:

- Representación y Networking
- Desarrollo de servicios
- Desarrollo interno

Aseacam como asociación que representa a las empresas de la industria alimentaria de la región madrileña, continúa trabajando buscando acciones para promocionar sus alimentos, y también trabaja en defender los intereses del sector e implicar a los asociados en proyectos que mejoren su competitividad, mediante acciones directas.

Los asociados ponen en valor las relaciones que establece con las administraciones públicas y con los diferentes agentes económicos, principalmente dentro del territorio de la Comunidad de Madrid.

Aseacam ha afianzado en este último año estrategias en el sector agroalimentario, intensificando los compromisos con las asociaciones agroalimentarias de otras regiones españolas: Fedacova, Landaluz, Vitartis, AIAA, Clusaga, Clúster Agroalimentario de Navarra, Basque Food Clúster, y con FIAB.

Aunque nace con la intención de promocionar los productos elaborados en la Comunidad de Madrid pero amplía su objetivo acorde con la tendencia del mercado, buscando más campos en los que trabajar para sus empresas asociadas, que les procuren más competitividad y decide durante el 2017 trabajar en un Plan Estratégico que marque las líneas a seguir en los próximos años que se materializa en el 2018. Tras la valoración de varias propuestas de consultoras, se decide trabajar con la empresa ODZ CONSULTING que durante varias reuniones con grupos de trabajo formados por asociados que atienden a esa convocatoria, va estableciendo el proyecto que se aprobará en el año 2018.

La actividad de la Asociación se va determinando por el trabajo del equipo técnico que lo compone, Román Muñoz gerente, y Alicia Díez, adjunta a gerencia, quienes presentan en reuniones de la Junta Directiva, iniciativas, y propuestas para su aprobación e informan de la situación económica. A ellos, se ha unido en verano de 2018 una técnico en Prevención de Riesgos Laborales, MªJesús Rodríguez Martínez, que está ofreciendo a las empresas un servicio de asesoramiento gratuito en esta materia, y que forma parte del "V Plan Director de Riesgos Laborales de la Comunidad de Madrid 2017-2020" y cuyo objetivo es buscar la mejora de las condiciones de seguridad y salud laboral en las empresas de nuestra región.

Mientras se marca la estrategia, se continúa trabajando en fomentar todos aquellos aspectos de la empresa que puedan hacer que mejore la competitividad de ésta, en Innovación, Formación, Responsabilidad Social Corporativa y Digitalización de la empresa y la Industria 4.0. Se está alerta de las convocatorias y jornadas en estos temas para estar informados y poder ofrecer un mejor servicio a las empresas. Tanto es así que se ha organizado una jornada específica en este tema:

En lo referente a la promoción, se han coordinado las Ferias del Alimentaria Barcelona y Salón de Gourmets junto con la Comunidad de Madrid que sigue apoyando la marca "M Producto Certificado", tanto en las ferias citadas, en otras más institucionales como Madrid Fusión y Fitur, y también en mercadillos: el de la plaza de toros de Las Ventas y los itinerantes por los municipios madrileños durante los meses de verano: La despensa de Madrid.

Aseacam mantiene relaciones directas y cercanas con los representantes de las diferentes Consejerías de la Comunidad de Madrid implicadas en la actividad empresarial, y aunque el sector agroalimentario dependa de la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, también son frecuentes las reuniones con la Consejería de Economía, concretamente con la Dirección General de Industria, con la que se buscan modos de colaboración que mejoren los sistemas productivos, con la Consejería de Educación, Juventud y Deporte, que ha creado un nuevo módulo en FP Dual, el de las Industrias Alimentarias en la Escuela de La Vid y con la Consejería de Sanidad, que trabaja en un proyecto para difundir la Alimentación Saludable.

Se apuesta por la formación, apoyando el nuevo grado de FP Dual: procesos y calidad en la industria alimentaria, y se firmando convenios de colaboración con diferentes Universidades, concretamente con la Universidad San Pablo CEU, y con la FUAM, creando el Aula UAM - ASEACAM en Innovación de la Industria Alimentaria con el objetivo de fomentar la docencia y la difusión de los conocimientos en la temática.

La lectura de esta memoria, muestra las actividades más importantes realizadas para conseguir tener una IAM más competitiva y próspera, y darle visibilidad en la comunidad madrileña.

2. ORGANIZACIÓN de ASEACAM

La Asociación nació el 27 de Octubre de 1994, con 16 empresas. Se ha cerrado el año 2018 con un total de 85 empresas asociadas, siendo las nuevas incorporaciones: Pastelería MCHK (Mr.Churroking), Granjas Villarreal-Agropecuaria La Alameda, Más que masa, Biomenú, Sana Locura, Juessa 1987, Ogosa, Sibari. Se dieron de baja: Bodegas Jesús Díaz e Hijos, La Tahona de Guzmán y Carali.

La **Asamblea General es el órgano representativo de la Asociación**. Está integrada por los representantes de todas las empresas. Destaca la representación de ésta por la Junta Directiva, cuyos miembros han sido elegidos en las elecciones celebradas en el mes de junio de 2017.

Presidente:

D. Ricardo Oteros Sánchez-Pozuelo

Vicepresidente:

D. Nicolás Benito Benito

Tesorero:

D. Jorge Fernández Aviño

Censor:

Antonio Ramírez Medina

Junta Directiva:

Dña. Carmen Bárcena Fernández

D. Jorge Fernández Aviñó

D. Emilio Fuertes Cárdenas

Dña. Nieves García Muñoz

D. José Miguel García Sierra

Dña. Nuria Gutiérrez López

- D. Gregorio Martínez Chacón
- D. José Ángel Mozos García
- D. Carlos Muñoz Gallego
- D. Antonio Ramírez Medina
- D. Ricardo Searle Senra

Equipo técnico:

Gerente: D. Román Muñoz Sánchez

Adjunta a Gerencia: Dña. Alicia Díez Fernández. Técnico PRL: MªJesús Rodríguez Martínez

3. JUNTAS DIRECTIVAS de ASEACAM

La Junta Directiva es el órgano de dirección de la asociación y se reunió durante el 2017 en las fechas:

- > Febrero, día 8 en la sede de la Cámara de Comercio de Madrid en la C/Huertas 13
- > Junio, día 7, Restaurante La Fuensanta (Móstoles)
- Septiembre, día 25 en el Club Financiero Génova en Madrid
- Noviembre, día 30 en el Club Financiero Génova en Madrid

Las juntas se convocan con el fin de desarrollar proyectos que mejoren la competitividad de las industrias alimentarias, tratar temas que preocupen a los empresarios y sobre el que puedan

poner una voz común para buscar solución, poner en valor los productos elaborados por el colectivo asociado, darles visibilidad, coordinar actividades que fomenten el networking entre los empresarios para compartir experiencias e información acerca de políticas que afecten al sector..., en definitiva, aunar esfuerzos y buscar herramientas que refuercen el papel de la Asociación como máximo representante del sector de la Industria Alimentaria de la Comunidad de Madrid.

4. RELACIONES INSTITUCIONALES

Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente de España

➤ Reunión con el Director General de Industrias Alimentarias, junto con representantes de otras asociaciones regionales agroalimentarias para iniciar relaciones que favorezcan la colaboración para mejorar el sector.

Administración Regional:

3. COMUNIDAD DE MADRID

Consejería de Economía, Hacienda y Empleo:

Dirección General de Industria: se mantienen varias reuniones con el Director General de Industria, D.Francisco Javier Abajo Dávila que se interesa por el tejido empresarial alimentario y que visita varias empresas para ver su realidad. Expresa su intención de organizar jornadas para informar sobre el ahorro energético que se puede hacer tomando las medidas adecuadas, y continuar con el proyecto del un estudio sobre la Industria Alimentaria iniciado en el 2017.

A raíz de estas visitas y de las conversaciones mantenidas con el D.General, se han planteado líneas de actuación para ayudar a las industrias alimentarias:

- 1. <u>Proyecto piloto para la instalación de una planta de cogeneración de energía</u> a partir de los residuos de las industrias alimentarias.
- Modificación normativa para promover la instalación de techos solares en las naves mediante la aplicación de ayudas en el autoconsumo de energía. Si bien, este es un tema complicado por ser muchas estructuras antiguas que habría que rehabilitar.

Aseacam elabora encuestas que plantea a sus asociados sobre estos temas, y remite a la Dirección General de Industria los resultados para que trabajen sobre ello.

Consejería de Medio Ambiente, Administración local y Ordenación del Territorio:

Se ha conocido al nuevo **consejero de Medio Ambiente, D. Carlos Izquierdo**, nombrado en sustitución de Pedro Rollán, y se le ha explicado la actividad de Aseacam y la disposición para colaborar con esta Consejería buscando acciones que aporten valor a las industrias alimentarias, tanto a nivel promocional como a nivel de mejora en la competitividad empresarial.

Con la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, se mantiene una relación muy dinámica pues el sector agroalimentario al que representa Aseacam, depende directamente de ella. Se trabaja para fomentar la colaboración en el sentido más amplio de la palabra, **buscar vías para la potenciación de la industria alimentaria**, bien sea con acciones de ayuda a la promoción, con la convocatoria de subvenciones que apoyan económicamente la competitividad por parte de las empresas, con la visita a sus centros de producción para conocer de cerca las demandas de las industrias, en definitiva, tratamos de que nos escuchen y conozcan y así poder legislar con mayor conocimiento sobre el sector en esta Comunidad. **Se pone de manifiesto la necesidad de que la industria alimentaria cuente con**

mayor respaldo institucional y se incide sobre la importancia que tiene para la industria alimentaria el poder estar en ferias internacionales y retomar la presencia que había en ferias como Anuga y Sial. Se consigue apoyo económico para las empresas que exponen en Alimentaria Barcelona.

- 1. Dirección General de Agricultura: se mantiene la relación con esta Dirección General, insistiendo siempre sobre la necesidad del mayor apoyo a la industria alimentaria. Durante el 2018 se convocan dos veces las ayudas para el fomento de las inversiones en transformación, comercialización o desarrollo de los productos agrícolas, por un valor total de 3.000.000€. Se consigue que además del apoyo económico que dan a las empresas que exponen en la Feria Salón de Gourmets, se ayude a las empresas que exponen en la Feria Alimentaria Barcelona. Se insiste para que sea publicada la Orden de Ayudas a la Pesca.
- 2. IMIDRA: será quien gestione el CIG: Centro de Investigación Gastronómica de la Comunidad de Madrid ubicado en Platea. Es un lugar en una excelente ubicación en el que hay espacio para la investigación y para la presentación de productos. Desde Aseacam se ha sondeado a las empresas para que sean partícipes del uso que le puedan dar, y se les apoya cuando han hecho acciones en el mismo.
 - Aseacam muestra su disponibilidad ante los responsables de su disponibilidad para hacer aportaciones al proyecto que se está ideando sobre la Alta Escuela de Gastronomía Madrileña, aunque no se llega a nada en concreto a lo largo del 2018.

Consejería de Educación:

Dirección General de Formación Profesional y Enseñanzas del Régimen Especial.

Aseacam siendo consciente de la carencia de profesionales en su sector, y del impulso que está teniendo la FP Dual, mantiene reuniones **con la Dirección General responsable de este tema, y se coordina el grado de FP Dual: Procesos y calidad en la industria alimentaria en el IES de La Vid,** de manera que los alumnos recibirán formación académica, y ya en el curso 2018/2019 se incorporarán a las empresas que han solicitado la incorporación de estos alumnos, dejando abierta la puerta a incorporaciones futuras en la plantilla de varias. Durante este segundo curso han recibido formación en la empresa interesada con un tutor que ha dirigido sus trabajos y evaluará sus conocimientos.

Podemos considerar un éxito la implantación de este grado, y destacamos que siendo el primer año, que se imparte, gracias a la difusión entre los asociados del proyecto, todos los alumnos han podido cursar el segundo año en una industria y 13 de las 15 empresas son asociadas.

El **modelo Dual de Formación Profesional** se aplica tanto a los ciclos formativos de Grado Medio como de Grado Superior y combina la formación teórico-práctica entre el centro educativo y la empresa con los objetivos:

- Seguir adecuando la Formación Profesional a la realidad actual del mercado de trabajo.
- Mejora continua de la calidad de la formación que reciben los alumnos.
- Incrementar la inserción laboral y la empleabilidad de los titulados.

Oferta educativa: http://www.madrid.org/fp/admision_pruebas/admision/anexos/Grado_Superior/2018_2019/2018-06-13-OfertaEducativa-CFGS-Presencial_Dual_Bilingue-2018_19.pdf

Consejería de Sanidad:

El **Consejero de Sanidad, D. Enrique Ruiz Escudero**, ha brindado a Aseacam la posibilidad de participar en el diseño del Plan de Nutrición Infantil y Juvenil de la Comunidad de Madrid que quieren elaborar.

4. AYUNTAMIENTO DE MADRID

Se ha trabajado:

- ✓ Para evitar limitaciones que perjudiquen a los vehículos que transporten alimentos en zonas de acceso restringido, Gran Vía en el periodo navideño, defendiendo el acceso de los repartidores a la zona, así como
- ✓ En **las alegaciones al Plan del aire del Ayuntamiento**, en especial, en contra de las restricciones para que puedan entrar vehículos de reparto sin distintivo medioambiental de la DGT a partir del uno de enero de 2018.
- ✓ **Sondeo a nuestras empresas** para saber su valoración sobre la restricción de tráfico en periodo navideño de la zona de Gran Vía.

5. RELACIONES con ORGANIZACIONES EMPRESARIALES:

CEIM:

CEIM Confederación Empresarial de Madrid-CEOE es la confederación de los empresarios madrileños. Tras 40 años de funcionamiento, está constituida por alrededor de 200 organizaciones empresariales, tanto sectoriales como territoriales.

Aseacam forma parte del Comité Ejecutivo de Ceim en la persona de su presidente, D.Ricardo Oteros-Sánchez Pozuelo, quien también preside la Comisión de Asociaciones Sectoriales. Esta comisión analiza las potenciales sinergias e inquietudes comunes entre territorios – sectores para favorecer la fortaleza del teiido asociativo madrileño.

También estamos presentes asistiendo a reuniones de Comisiones de Industria, Cultura, Innovación, Emprendimiento y cualquier tema de interés que surja.

PRL: se ha iniciado en verano del 2018 la ejecución del "V Plan Director de Prevención en Riesgos Laborales de la Comunidad de Madrid 2017-2020) y así se ha dado continuidad a la gestión iniciada en el 2016 con el IV Plan Director.

CÁMARA DE COMERCIO e INDUSTRIA de MADRID

Aseacam forma parte de la organización de la Cámara de Comercio y está representada por su vicepresidente: D. Nicolás Benito Benito, quien participa activamente en las reuniones e informa sobre las iniciativas y proyectos empresariales que pueden ser interesantes para el colectivo.

De forma continua se difunden convocatorias de la Cámara referentes a formación, talleres, jornadas y comercio exterior, siempre seleccionando las que sean más interesantes para nuestro colectivo.

Dentro de la organización de la Cámara de Comercio, se ha creado el **Club de Empresas de la Cámara** de Madrid facilita a las empresas madrileñas:Aumentar sus oportunidades de negocio a través de los eventos de networking, que se organizan a lo largo del año para los socios.

- Disponer de un amplio catálogo de servicios en condiciones ventajosas: servicios de apoyo a la empresa e innovación, internacionalización, formación servicios jurídicos empresariales, etc...
- Obtener beneficios adicionales, alcanzados por el Club mediante acuerdos con terceros, que permiten a los socios acceder gratuitamente a servicios y productos exclusivos.
- Utilizar, en condiciones excepcionales, los espacios dispuestos por la Cámara de Madrid para la realización de eventos empresariales. (Palacio de Santoña, salas de diseño funcional, etc)

ICEX y Comercio exterior:

Se comunican continuamente convocatorias de Comercio Exterior de

- ➤ ICEX
- Cámara de Comercio e Industria de Madrid

- > FIAB
- > Otras organizaciones

Se trabaja con empresas que presentan proyectos de internacionalización y se evalúan esas ideas, aunque a veces no se materializan.

6. ACCIONES DE PROMOCIÓN:

1. FERIAS:

Madrid Fusión: Aseacam ayuda a organizar la participación de las empresas interesadas en promocionar sus productos en el stand de la Comunidad de Madrid bajo la marca "M Producto Certificado".

Feria Alimentaria Barcelona: Aseacam ha coordinado la participación de 14 empresas con la marca "M" en la Feria. Los expositores que han participado, han compartido espacios en Intercarn, Interlact, Intervin, Multiple Foods y Retauraam dado que esta feria está organizada sectorialmente. Marva ha sido la empresa que ha ejecutado los stands. Las empresas que iban bajo el paraguas institucional y con la marca "M" han recibido ayuda económica por parte de la Comunidad de Madrid. Se ha celebrado entre los días 16 y 19 de abril.

	EXPOSITORES con la marca "M Produ	cto Certificado"						
NOMBRE EXPOSITOR	WEB	RECINTO	PABELLÓN	CALLE	N° STANI			
INDUSTRIAS CÁRNICAS JUMIGO	www.jumigo.es	INTERCARN	5	F	F668-2			
M.R.M.	www.mrm.es	INTERCARN	5	F	F668-1			
ROGUSA	www.rogusa.es	INTERCARN	5	F	F668-2			
ALBE-LACTEAS DEL JARAMA	www.lacteasdeljarama.com	INTERLACT	4	С	C329-1			
CRDO Vinos de Madrid	www.vinosdemadrid.es	INTERVÍN	3	В	B231-2			
VINOS JEROMÍN	www.vinosjeromin.com	INTERVÍN	3	В	B231-1			
EL MELONERO	www.melonero.com	MULTIPLE FOODS	2	D	D412-1			
LEGUMBRES MIAU	www.legumbresmiau.es	MULTIPLE FOODS	2	D	D412-2			
SALAZONES 4G,	www.salazones4g.com	MULTIPLE FOODS	2	D	D412-3			
CASA SANTOÑA	www.casasantona.com	RESTAURAMA	6	С	C342-4			
EUROAMBROSIAS y CAROLEA	www.euroambrosias.es	RESTAURAMA	6	С	C342-1			
AHUMADOS NORDFISH SL	www.ahumadosnordfish.com	RESTAURAMA	6	С	C342-2			
CERVEZAS LA CIBELES	www.cervezaslacibeles.com	RESTAURAMA	6	С	C342-5			
SUPRACAFE S.A.	www.supracafe.com	RESTAURAMA	6	С	C342-3			
	EMPRESAS ASOCIADAS EXPOSITORAS en STAND INDEPENDIENTE							
NOMBRE EXPOSITOR	WEB	RECINTO	PABELLÓN	CALLE	N° STAN			
APERITIVOS MEDINA	www.aperitivosmedina.com	MULTIPLE FOODS	2	С	379			
CARPISA FOODS	www.carpisafoods.com	INTERCARN	5	D	438			
GRUPO TELLO	www.tello.es	INTERCARN 5		D	456			
VERMUT ZARRO	www.elvermutdemadrid.com	INTERVIN	3	F	643			
DESTILERÍA URBANA SANTAMANÍA	www.santamania.es	INTERVIN	3	С	376			
EM	EMPRESAS ASOCIADAS EXPOSITORAS en STAND PRODUCTOS ORGÁNICOS							
MADRID MIEL	www.madridmiel.com	ORGANIC&FUNCTIONAL FOODS	1	Н	874-04			













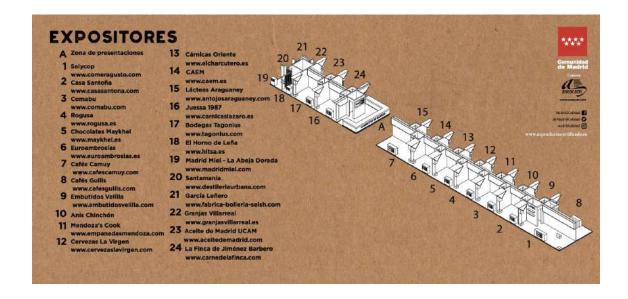
Salón de Gourmets



La coincidencia con Alimentaria Barcelona en año y la cercanía en las fechas, provocó que disminuyera el número de empresas asociadas participantes con respecto al año anterior, aún así, la edición trigésimo segunda del Salón de Gourmets fue visitada por más de 90.000 visitantes profesionales, se expusieron más de 40.000 productos, de los cuales, 1.300 eran nuevos lanzamientos, y fueron 1.600 expositores los que estuvieron **del 7 al 10 de mayo**. Cifras que superaron al año anterior.

La representación madrileña agrupada ocupó un stand de 300 m2 en el Pabellón 4 y ASEACAM un año más, organizó y coordinó la participación de las industrias alimentarias madrileñas en el espacio bajo el paraguas de la Comunidad de Madrid, todas con el sello de "M Producto Certificado", concretamente: Salycop, Lácteas Araguaney, Rogu,S.A., Casa Santoña, Aperitivos Medina, Cárnicas Oriente-El Charcutero, Embutidos Velilla, Cafés Guilis, Cafés Camuy, Chocolates Maykhel, Bodegas Tagonius, Juessa 1987, Santamanía, Agropecuaria La Alameda, El Horno de Leña, Empanadas Mendoza, Comabu, SeisH-García Leñero, Carne de La Finca, Comité de Agricultura Ecológica, Cervezas La Virgen, Euroambrosías, UCAM, Aceite de Madrid, Chinchón. Fue la empresa Stand Up, la responsable de hacer los stands.

Además, son numerosas las empresas asociadas que exponen de forma individual, mostrando los productos de calidad que se elaboran muy cerca de nosotros: Ahumados Nordfish, Albe-Lácteas del Jarama, Carne de la Finca, Confremar, Cropsalsa, Dapsa, Jafisa, Serpeska, Supracafé, Vermut Zarro y Vermut Zecchini.



SALYCOP	CASA	2 Antoña	COMABU	ROC	4 GUSA	CHOCC		EUROAM		CAFES CAMUY
8 CAFES GUILLIS	9 EMBUTIDOS VELILLA	10 ANI CHINCI	s M	11 ENDOZA'S COOK	CERN	2 /EZAS RGEN	CÂR	13 NICAS IENTE	14 CAEM	15 LÁCTEAS ARAGUANEY

COMUNIDAD DE MADRID	16 JUESSA 1987	17 BODEGAS TAGONIUS	18 EL HORNO DE LEÑA	19 MADRID MIEL
	24 LA FINCA	23 ACEITE DE	22	SANTA- MANIA
	JIMENEZ BARBERO	MADRID- UCAM	AGROPE- CUARIA ALAMEDA	SEIS H.

PROGRAMA

LUNES 7

12:00-13:00 Degustación de lentejas estafadas ecológicas, de CONSERVAS CACHOPO.

13:30-14:30
Presentación de la hamburguesa La Roja, a cargo del chef Jalme Sánchez, del restaurante La Estancia, de LA FINCA DE JINÉNEZ BARBERO.

15:00-16:00

16:00-17:00 Exhibición barista de CAFÉS GULIS, con degustación de cafés de origen, y presentación de los coquitos de GARCÍA LEÑERO.

17:00-18:00
Dogustación de elaboraciones tradicionaies latinoamericanas: crujimaíz, arapitas, miniconpanados, minicochapas y tequeños, de ANTOJOS ARAGUANEY.

MARTES 8

11:00-12:00 Degustación de checolate a la taza Selección Gourmet MAYKHEL con un 48% de cacao.

12:00-13:00 Showcooking de CASA SANTOÑA: cóctal de sardimorejo, bombón marino de matrimonio y tartar de sardina.

13:30 - 14:30
Cata de cervezas ecológicas artesa-nas GABARRERA y degustación de queso de ovela Campo Real, de COOPERATIVA CASTELLANA DE GANADEROS.

Showcooking de desmigado de rabo de tera al vino tinto Aceña, de la bodega vi McRon De LA POVEDA y cabolina de REPOURDA CURRO, cabolina de República de R

16:00-17:00
Presentación de brioche artesano sin gluten con terturas de remolacha, relieno de queso, ricula y pimienta, a cargo del chef Juan Candeal, de LEÓN THE BAKER



MIÉRCOLES 9

11:00-12:00
Degustación de kétir airap de leche de yegus, elaborado por el restaurante Gaytán, y cata de leche de yegua pasteurizada ecológica, a cargo de ECOLACTIS.

12:00-13:00
Presentación de espárrago blanco confitado en aceite de oliva, de EUROAMBROSÍAS.

13:30-14:30 Shawcooking de stoak tartar de vacuno con genética wagyu, a cargo de IVAN MUROZ, chef del restaurante Chirón y embajador de la Marca de Garantía M PRODUCTO CERTIFICADO en 2018.

15:00-16:00 Showcooking y degustación de huevo campero poché gratinado sobre tagliatelle de patata con torreznos, de GRANJAS VILLARREAL, a cargo de Sertina.

16:00-17:00

Exhibición barista y degustación de CAFÉS CAMUY, a cargo del experto Yevheniy Alekseyev.

17:00 – 18:00 Degustación de anís de CHINCHÓN, acompañado de duices elaborados con Chinchón.

JUEVES 10

11:00-12:00

11:00-12:00
Cata de mieles monoficrales ecológicas. Animada presentación sobre el ciclo de la vida de las abejas, fa producción y la recolección de la miel, a cargo de MADRIO MIEL - LA ABEJA DORADA.

12:00-13:00 Cata comentada de cervezas LA VIRGEN

13:30-14:30 Showcooking de ternora cruda de la ruta Capone (i.G.P. Carne de la Sierra de Guadarmam) de JUESSA, a cargo del chef Roberto Capone.

15:00-16:00 Degustación de productos cárnicos madrileños de COMABU.

EXPOSITORES ASOCIADOS en STAND Independiente	Pabellón	Stand
VERMUT ZARRO	4	4A05
SUPRACAFE	4	4C14
APERITIVOS MEDINA	4	4C60
ALBE - LÁCTEAS DEL JARAMA	4	4D06
AHUMADOS NORDFISH, S.L.	4	4F02
CROPSALSA	6	6D18
SERPESKA	6	6J04
SUPRACAFÉ	8	8CF-1
JAFISA	8	8J03
VERMUT ZECCHINI	8	H-42
SOLOBUEY 2012	8	8E16-1,2
DAPSA	8	8E16-4
CONFREMAR	8	8E16-5,6









Feria Meat Atraction: tuvo lugar en IFEMA la segunda edición de la Feria del sector cárnico en octubre. Empresas asociadas que participaron: Daps y, Solobuey, bajo el paraguas de Mercamadrid, y MRM y Dompal con un stands independientes. Aseacam hizo un sondeo entre las empresas cárnicas para valorar la posibilidad de estar con un stand conjunto.

Biocultura: en Ifema, ocupando dos pabellones, del 1 al 4 de noviembre.

Feria dedicada los productos ecológicos celebrada en Ifema, cerró con 74.000 visitantes y más de 450 actividades sobre alimentación y vida. Esta feria se centra en la promoción de la cultura ecológica, la alimentación sana y la conservación de los ecosistemas , además de la ecocosmética certificada y textil sostenible. Miel Antonio Simón, Vinos y Aceites Laguna, El Horno de Leña, Supracafé, han sido empresas asociadas que un año más han estado en la feria.

2.PROMOCIONES en GRANDES SUPERFICIES:

ALCAMPO: Promoción Alimentos de Madrid: mayo y octubre.

Las campañas en los 15 híper de Alcampo ya son una buena costumbre, y son valorados de forma muy positiva tanto por las empresas asociadas como por el staff de Alcampo. El objetivo siempre es que todas las empresas que quieran puedan estar dentro de esta promoción, y se trabaja en ello.

En Mayo fueron 33 empresas madrileñas con 207 referencias. Alcampo fomenta con esta campaña, el consumo responsable de productos de cercanía y contribuye a mejorar la economía madrileña.

Aseacam valora de forma muy positiva la implicación de Alcampo en la promoción de productos madrileños, siendo ésta la edición décimo segunda que se organiza, poniendo en valor los Alimentos de Madrid y aportando riqueza a la economía regional. Es el escaparate perfecto para mostrar al consumidor más exigente la variedad y calidad de los productos que se elaboran y transforman muy cerca de nosotros.



El jueves día 17 de mayo a las 12.00 de la mañana, tendrá lugar el acto de inauguración de la campaña. Fueron D.Nicolás Benito, vicepresidente de Aseacam y D.Antonio Gil, director del hipermercado de La Vaguada, quienes inauguraron y visitaron la Promoción de "Alimentos de Madrid" en el hipermercado de Alcampo situado en el centro comercial de La Vaguada, en la planta baja. Les recibió el staff directivo de Alcampo y tuvieron oportunidad de hablar con los empresarios productores disfrutando de un pequeño aperitivo tras visitar la exposición de los productos en la tienda, en el restaurante Flunch.

Las empresas asociadas a ASEACAM que participan en esta campaña son: Aceitunas Guerra, Ahumados Nordfish, Aperitivos Medina, Bodegas Sanvíver, Cafés Guilis, Cervezas Enigma, Codan, Chocolates Eureka, Destilería Santamanía, Dompal, El Charcutero, Embutidos Estévez, Hemosa, Ganadecan, Jumigo, Lácteas del Jarama, Lácteas La Colmenareña, Lord Sandwich Tentebien, MRM2, Ogosa, Patatas Marisa, Productos Jesús, Quesos Camporreal, Quesos Dulcinea, Rogusa, Salazones Gourmet S.L., Sushita, Seis H-García Leñero, Vitulia, Vinos D.O.Madrid: Vinos Jeromín, y Vinos y Aceites Laguna. También participan Pitas Pitas y La Delicia Serrana









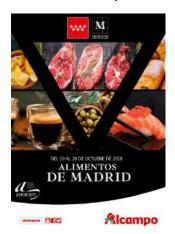


Noticia en la prensa:

• https://www.revistainforetail.com/noticiadet/alcampo-promociona-los-alimentos-de-madrid/630e357642cb74f769662740d4a427a7

https://www.sweetpress.com/alcampo-celebra-la-campana-alimentos-de-madrid/

Promoción Alcampo "Alimentos de Madrid" en octubre:





El miércoles día 10 de octubre a las 11.00 de la mañana, tuvo lugar el acto de inauguración de la décimo tercera campaña, en el que Miriam Hernández, la embajadora de los "Alimentos de Madrid" junto con dos cocineros de Acyre ofrecieron un Showcooking con productos madrileños de la promoción. D. José Luis Sanz Vicente, director general de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Comunidad de Madrid, D.Nicolás Benito Benito, vicepresidente de Aseacam y D.Marcelino Pastor, director de Alcampo para la Comunidad de Madrid, inauguraron la Promoción de "Alimentos de Madrid" en el hipermercado de La Vaguada junto con el staff directivo de Alcampo y los empresarios productores y tuvieron oportunidad de hablar y degustar las tapas elaboradas.

En esta ocasión partciparon 34 empresas con 187 referencas. Aceitunas Guerra, Ahumados Nordfish, Aperitivos Medina, Bodegas Sanvíver, Cafés Guilis, Cervezas Enigma, Codan, Dompal, El Charcutero, Embutidos Estévez, Hemosa, Ganadecan-Carne Sierra del Guadarrama, Imasa-Productos San Diego, Jumigo, Lácteas del Jarama, Lácteas La Colmenareña, Lord Sandwich Tentebien, MRM2, Ogosa, Patatas Marisa, Productos Jesús, Quesos Camporreal, Quesos Dulcinea, Rogusa, Salazones Gourmet S.L., Sushita, Seis H-García Leñero, Vitulia, Vinos D.O. Madrid: Vinos Jeromín, Vinos y Aceites Laguna y Pitas Pitas.







Noticias en prensa:

- ✓ https://www.revistaaral.com/distribucion-con-base-alimentaria/alcampo-y-aseacam-se-unen-en-la-campana-alimentos-de-madrid_380021_102.html
- https://www.revistainforetail.com/noticiadet/alcampo-promociona-los-alimentos-de-madrid/c0bffa200f3b68268aeb19464e48c

Alcampo se mostró muy satisfecho con el volumen de ventas alcanzado en esta segunda campaña, y se afianza la colaboración siendo ya dos promociones las que se hacen al año.

CARREFOUR: Campaña Alimentos de Madrid

En la campaña de septiembre de Carrefour con Alimentos de Madrid, participaron 41 empresas, y Aseacam estuvo en el acto de inauguración en el híper de Alcobendas aunque no coordinó la promoción. Se prevé una colaboración directa próximamente.





3. Promociones apoyadas por la Comunidad de Madrid bajo la marca "M Producto Certificado":

Empresas asociadas participan en estas iniciativas de la Comunidad de Madrid <u>Cómete las Ventas</u>: promoción en la plaza de toros de las Ventas los días 7 y 8 de septiembre

<u>La Despensa de Madrid</u>: mercado itinerante por 20 municipios de la región madrileña los fines de semana, de 10.30 a 15.00, desde el 9 de junio hasta el 20 octubre.

4. Otras actividades promocionales:

Varias empresas asociadas son las que asisten desde el principio a estos mercados que se han consolidado en Madrid:

Día de Mercado organizado por la Cámara Agraria, se celebra el primer sábado de cada mes en horario de 10.00 a 15.00 en sus instalaciones en la Casa de Campo

<u>Mercado de Productores</u>, tiene lugar en el Matadero los terceros fines de semana de cada mes, sábado y domingo.

Relaciones con Cocineros y Escuelas de Hostelería de la Comunidad de Madrid.

ACYRE. Patrocinio de uno de los premios en el Certamen Gastronómico de la C.Madrid en la prueba final celebrada en la Escuela de Hostelería de la Casa de Campo en junio de 2018.

ACYRE nos otorgó un premio de reconocimiento en sus premios anuales.

Encuentros con compradores internacionales en la Cámara de Comercio de Madrid







Promoción de productos en radio La Cazuela, sorteo de dos cestas



Premios Gran Viña de Madrid 2018:

Asistimos y difundimos las bodegas premiadas, siempre hay bodegas asociadas.



Otros:

- > Presentación del CIG a empresas asociadas
- > Participación en **programas de radio** La Cazuela:
- Visitas a empresas durante todo el año para fortalecer las relaciones y detectar las necesidades de los empresarios.
- Comisión de trabajo para tratar los temas de Promoción, Ferias, Comunicación y Nuevos Asociados.
- > Apoyo en la organización del Salón Internacional del Chocolate promovido por la Fundación Pinto
- > Cata en CIG de Cervezas La Cibeles + Vinos Jeromín, maridados con Aperitivos Medina, Lácteas del Jarama Rogusa y Sabores Sierra de Madrid.

7. PARTICIPACIÓN en PROYECTOS

Proyecto GOSAVEFOOD

ASEACAM, participa en un proyecto colaborativo para **impulsar la bioeconomía a través de la reducción de los desperdicios alimentarios** que genera la industria en el que participan las asociaciones de otras siete comunidades autónomas.

El Grupo Operativo Go Savefood, que concentra a la mayor parte del sector agroalimentario español, tiene como objetivo establecer estrategias y potenciar la puesta en marcha de actuaciones concretas para reducir significativamente las pérdidas de alimentos y conseguir, a medio y largo plazo, un mejor aprovechamiento de los recursos, así como un impacto positivo en la sostenibilidad de la cadena agroalimentaria a través de proyectos piloto.

Vitartis (Asociación de la Industria Alimentaria de Castilla y León) coordina este proyecto en el que participan también Aseacam (Asociación Empresarial de Industrias Alimentarias de la Comunidad de Madrid), Clusaga (Clúster Alimentario de Galicia), AIAA (Asociación de Industrias de Alimentación de Aragón), Landaluz (Asociación Empresarial de Alimentos de Andalucía), Nagrifood (Clúster Agroalimentario de Navarra), Fedacova (Federación Empresarial de Agroalimentación de la Comunidad Valenciana) y el Clúster de Alimentación de Euskadi. Esta iniciativa arrancó en septiembre del pasado año en una reunión que mantuvieron los máximos responsables de las asociaciones regionales.

El trabajo del Grupo Operativo se centrará en recopilar información de sus socios sobre la cantidad, tipología y características de dónde se producen las pérdidas y los puntos críticos en el proceso de transformación de la industria. Además, se identificarán actuaciones y buenas prácticas empresariales en su gestión, así como iniciativas institucionales y certificaciones. Con toda la información se realizará un informe que se divulgará en toda la industria alimentaria y en la sociedad en general.

"La reducción de desperdicios supondrá para las empresas del sector un ahorro económico y energético, además de la disminución de la explotación de recursos como el agua o la tierra de cultivo y el impacto en el clima", según ha explicado la directora general de Vitartis, Cristina Ramírez de Lara.

Para el gerente de ASEACAM, Román Muñoz **"este proyecto servirá para optimizar las industrias en** algo tan sensible para la sociedad como es la pérdida de alimentos. Si bien, es en la industria menos pérdidas se ocasionan, dentro de la cadena alimentaria, estos recursos son imprescindibles para tener una sociedad mejor y todo esfuerzo, es bien merecido"

Esta iniciativa se enmarca en el Plan Nacional de Desarrollo Rural 2014 -2020, financiada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER).

Se han mantenido varias reuniones a lo largo del 2018 para trabajar en este proyecto.



Publicaciones de la noticia:

EL ECONOMISTA.ES: http://www.eleconomista.es/castilla y leon/noticias/8615163/09/17/Las-industrias-alimentarias-apuestan-por-reducir-el-volumen-de-desperdicios-que-se-generan-en-la-cadena-de-suministro.html

LA VANGUARDIA: http://www.lavanguardia.com/vida/20170918/431388552823/industrias-de-castilla-y-leon-participan-en-un-plan-para-reducir-desperdicios.html

AGRODIGITAL: https://www.agrodigital.com/2017/09/19/las-industrias-alimentarias-de-7-ccaa-acuerdan-trabajar-en-conjunto-para-reducir-el-volumen-de-desperdicios/

AINIA: http://www.ainia.es/noticias/100-iniciativas-sociales-dedicadas-a-reducir-el-desperdicio-de-alimentos-en-la-ue/

> **EIT Food**: Proyecto Alimentos del Futuro

Durante los próximos años, Aseacam colaborará junto con otras cuatro asociaciones regionales agroalimentarias en la difusión de los resultados de este proyecto, con el objetivo de fomentar la innovación.

El Instituto Europeo de Innovación y Tecnología (EIT) ha elegido al consorcio europeo ganador en la convocatoria Food4Future que liderará el EIT Food. Este consorcio desarrollará iniciativas pioneras de innovación y educación para impulsar la construcción de cadenas sostenibles de suministro de alimentos en las que el consumidor tendrá un papel protagonista.

El EIT Food está formado por 50 empresas, universidades y centros de investigación, líderes en su campo y que cubren toda la cadena de valor, representando un amplio abanico de países de la Unión Europea y países asociados. Con los consumidores como agentes de cambio, los socios del EIT

Food se comprometen a transformar conjuntamente la forma en la que actualmente producimos, distribuimos y consumimos nuestros alimentos. En los próximos siete años, los socios invertirán cerca de 1.200 millones de euros, a los que se sumarán otros 400 millones de euros financiados por el EIT.

EIT Food pondrá en marcha <u>4 programas de innovación</u> dirigidos a dar respuesta a los siguientes retos sociales:

- 1. Alimentación saludable personalizada (FoodConnects Assistant),
- 2. Desarrollo de una cadena de suministro centrada en el consumidor y adopción de nuevas tecnologías en el cultivo, procesado y distribución de alimentos (Your Fork2Farm)
- 3. La digitalización del sistema alimentario (The Web of Food),
- 4. Procesos eficientes con los recursos, reconvirtiendo al sector alimentario en la punta de lanza para transformar el actual modelo lineal de 'producir-usar-eliminar' en un modelo de bioeconomía circular (The Zero Waste Agenda)

> **Azti-Tecnalia**: a modo de información

Lidera en España el proyecto "Alimentos del futuro" en el que participan 50 empresas europeas, entre las que están 6 españolas. Los seis socios españoles son 3 empresas (Acesur, Angulas Aguinaga y Grupo AN), 2 centros de investigación (CSIC y Azti) y la Universidad Autónoma de Madrid. Además, en el nodo Sur participan 2 socios italianos (Asociación italiana de ganaderos y Univ. Turín) y 3 socios israelitas (Algaetechnologies, Grupo Strauss y Technion). A través de la red de colaboradores establecida, el nodo tiene acceso directo a más de 1.200 pymes del sector.

- Se trabaja para la puesta en marcha de un Plan de promoción de la Digitalización de la IAM, con la colaboración de la empresa experta <u>Human Tech</u> para que desarrolle un <u>Comité de Industria 4.0.</u>
- Estudio de un <u>plan de viabilidad para la implantación de un servicio mancomunado</u> en Aseacam de un servicio de PRL.

> PRL: V PLAN DIRECTOR

Se pone en marcha el proyecto que forma parte del V Plan Director de PRL de la C.Madrid 2017-2020, dentro del Convenio específico entre la C.Madrid (IRSST) y Aseacam para la realización durante los años 2018 y 2019 las acciones correspondientes definidas en el Plan.

Se incorpora como técnico en PRL para llevar el proyecto MªJesús Rodríguez Martínez aunque trabajará de forma temporal un segundo técnico para ejecutar el 2018.

Las acciones más importantes que han llevado a cabo son: asesoramiento general en implantación de PRL en las empresas, y específicamente sobre planificación de medidas preventivas, sobre utilización de EPI´S, estudio de riesgos ergonómicos y planes de emergencia y evacuación.

Resaltar la dificultad en muchas ocasiones para cerrar visitas pero la estupenda acogida de la actuación posteriormente, de hecho las empresas a las que en el año 2018 se visitaron en 2019 han repetido participado en otras campañas diferentes de asesoría de prevención.

De la experiencia del año pasado se han propuesto nuevas actuaciones sobre las que se está trabajando este año y así se hace sucesivamente.

Resaltar el trabajo de confianza y de confidencialidad de resultados.

Actuaciones de Asesoramiento	Nº de Actuaciones Realizadas	Total Actuaciones Convenio	Tasa de Cobertura
Asistencia de información general a empresas para la mejora de la implantación de una PRL efectiva en la Industria Alimentaria	25	20	125%
 Asistencia técnica de carácter general para la mejor gestión y aplicación de la planificación preventiva 	26	20	130%
 Asistencia técnica específica para el análisis de la selección, uso y mantenimiento de EPLs en la exposición a riesgos mecánicos y químicos 	50	50	100%
A. Asistencia técnica específica para la determinación de riesgos ergonómicos en empresas de la industria agroalimentaria	50	50	100%
 Asistencia técnica específica para la mejora de las medidas de emergencia y evacuación implantadas en las empresas de la industria agroalimentaria 	20	20	100%
Agregado	171	160	107%

Talleres/Cursos de Formación/Jornadas	Nº de talleres/cursos Realizados	Total talleres/cursos Convenio	Tasa de Cobertura
Taller formativo	1	1	100%
Agregado	1	1	100%

Documentación Técnica y actuaciones de divulgacion/difusión	Nº de soportes Realizados	Total soportes Convenio	Tasa de Cobertura
Estudio sobre viabilidad económica y jurídica para la creación de un servicio de prevención mancomunado en el sector de la industria alimentaria	1	1	100%
Cartel	1	1	100%
Informes globales de las actuaciones	5	5	100%
Agregado	7	7	100%

8. ACUERDOS DE COLABORACIÓN - FORMACIÓN

Siguen vigentes estos acuerdos:

Universidad CEU San Pablo. Convenio de alumnos en prácticas para que las empresas puedan tener alumnos becarios que desarrollen este periodo y puedan aportar sus candidaturas para los procesos de selección con vistas a incorporaciones con contratos.

Fundación Universidad Autónoma: Firma del convenio el 22 de febrero: Aula por la Innovación de la Industria Alimentaria.

Vídeo: https://youtu.be/5VR0IjOXTEE

La Universidad Autónoma de Madrid, su Fundación y la Asociación Empresarial de Industrias Alimentarias de la Comunidad de Madrid ASEACAM crean el Aula UAM - ASEACAM en Innovación de la Industria Alimentaria con el objetivo de fomentar la docencia y la difusión de los conocimientos en la temática

El acuerdo ha sido firmado por Antonio Álvarez Ossorio, Vicerrector de Relaciones Institucionales y Empleabilidad de la UAM, Fidel Rodríguez Batalla, Director General de la Fundación de la Universidad Autónoma de Madrid y Ricardo Oteros, Presidente de ASEACAM.

Gracias a este convenio se desarrollarán diversas actividades formativas, así como de difusión y transferencia de conocimiento, tales como concesión de becas o ayudas al estudio, desarrollo de conferencias y seminarios, realización de jornadas de divulgación o publicaciones sobre temas de interés en el área del Aula.

El Aula UAM-ASEACAM será dirigida por Guillermo Reglero, Catedrático del Departamento de Química Física Aplicada de la Facultad de Ciencias de la Universidad Autónoma de Madrid, así como por Román Muñóz, Gerente de ASEACAM.

La FUAM La Fundación de la Universidad Autónoma de Madrid (FUAM) tiene como misión fundamental servir de puente entre la Universidad Autónoma de Madrid y la Sociedad, poniendo a su disposición las capacidades de investigación, docencia y de colaboración de la Universidad (colectivo universitario) y ayudando a aumentar esas capacidades, ofreciendo un servicio de la máxima calidad. Añadiendo valor a la capacidad investigadora, docente y de colaboración de la UAM, a partir de un profundo conocimiento de esas capacidades y de las necesidades de la Sociedad, diseñando y ofreciendo servicios adaptados a esas necesidades, con una alta reputación en los diferentes ámbitos (académico-científico, empresarial, social, cultural y de gestión), creativa, invovadora y con una clara vocación de servicio a la sociedad y orientada a los usuarios.

http://www.interempresas.net/Alimentaria/Articulos/180026-Universidad-Autonoma-Madrid-ASEACAM-iuntas-innovacion-industria-alimentaria.html

9. ALIANZAS ESTRATÉGICAS y CONVENIOS de COLABORACIÓN

SOLRED

El pasado 7 de abril de 2017, CEIM firmó un acuerdo con Solred, S.A. Este acuerdo consiste en la emisión de una tarjeta, sin coste alguno, con descuentos especiales en carburantes Repsol, en más de 3.600 estaciones de Servicio REPSOL, CAMPSA y PETRONOR de España y Portugal, además de ofrecer otras muchas ventajas y descuentos a los asociados a ASEACAM, al estar ASEACAM asociada a CEIM.

Hasta 10 cént.€/litro en Diesel e+10 Neotech

Hasta 8 cént.€/litro en Diesel e+ Neotech

Hasta 7 cént.€/litro en Efitec 98 Neotech

Hasta 5 cént.€/litro en Efitec 95 Neotech

Y además, hasta 6 cént.€/litro en gasóleo



- **Bufete de abogados XB Asociados**. Dar servicio de asesoría jurídica a las empresas y a la asociación sin coste que no suponga exclusividad ni que sean asesores "oficiales".
- CAJA MAR: patrocinador en evento II Encuentro Industria Alimentaria y Jornada de la Innovación.



10. EVENTOS, REUNIONES, JORNADAS

II Jornada de Innovación de la IAM: Innovar para crecer en la industria alimentaria







D. Pedro Rollán Ojeda, Consejero de Medio Ambiente, Administración Local y Ordenación del Territorio de la C. de Madrid D. Ricardo Oteros Sánchez-Pozuelo, Presidente de ASEACAM Y D. Jose Antonio Guerrero, Director Territorial de CAJAMAR,

Tienen el gusto de invitarle a la

II Jornada de Innovación en la Industria Alimentaria Madrileña

Innovar para crecer en el sector agroalimentario

Miércoles, 23 de mayo de 2018 9:30 h. Presidencia de la Comunidad de Madrid Real Casa de Correos Puerta del Sol 7. Madrid

Imprescindible reserva hasta completar aforo aseacam@aseacam.com T. 91 785 88 98

Innovar para crecer en el sector agroalimentario





II Jornada de Innovación en la Industria Alimentaria Madrileña

Miércoles, 23 de mayo de 2018 | 9:30 h

Presidencia de la Comunidad de Madrid Real Casa de Correos Puerta del Sol 7. Madrid

Imprescindible reserva hasta completar aforo prensa2@agrifood.es 91 222 80 07

En la actualidad la industria alimentaria está en un mercado competitivo que exige aplicar las herramientas que la innovación posee para nuestras empresas. El objetivo de esta jornada es acercar a los empresarios del sector la innovación a las empresas y estimular su desarrollo mediante el conocimiento de las ayudas existentes, de los centros e instituciones especializadas y de las experiencias de éxito del sector.

9:30 h - 10:00 h Registro de asistentes 10:00 h - 10:15 h Apertura de la jornada D. Ricardo Oteros Sánchez-Pozuelo. Presidente de ASEACAM D. Pedro Rollán Ojeda. Consejero de Medio Ambiente, Administración Local y Ordenación del Territorio de la Comunidad de Madrid 10:15 h - 10:35 h "El nuevo Consejo Europeo de la Innovación. Prioridades para el futuro de la innovación" D. Luis Sánchez Álvarez. Comisión Europea/IMIDRA 10:35 h - 10:55 h "Oportunidades de financiación del CDTI para empresas del sector alimentario"

D. Eduardo Cotillas Provencio. Responsable de Alimentación del CDTI 10:55 h - 11:10 h Casos de éxito de colaboración público privada en la industria agroalimentaria madrileña.

D. Félix Cabello Sáenz. Director del Departamento de Investigación Agroalimentaria del IMIDRA 11:10 h - 11:55 h Experiencias de innovación exitosa por industrias alimentarias madrileñas: Carpisa, Dompal, MRM, Priégola, Supracafé y Vermut Zarro Modera: **D. Román Muñoz**. Gerente de ASEACAM 11:55 h - 12:20 h Descanso 12:20 h - 13:00 h Mesa redonda: Cómo incrementar el impacto de la I+D en las empresas del sector Modera: D. Ricardo Migueláñez. Director General de Agrifood Comunicación D*. Mónica Rodríguez García-Risco. Investigadora del CIAL Dª, Nuria Mª Arribas. Directora de I+D+i de FIAB Dª, Ana Ramírez. Directora Adjunta de IMDEA Alimentación D^a, Begoña Pérez-Villarreal, Directora del Nodo Sur de EIT FOOD

D. Roberto García Torrente. Director de Innovación Agroalimentaria de Cajamar 13:00 h - 13:15 h Otras herramientas para incrementar la competitividad de la industria alimentaria. 4.0 Modernización Digital

D*. Rosarlo Rey. Directora General de Economía, Estadística y Competitividad de la Comunidad de Madrid 13:15 h - 13:30 h Conclusiones





D. Nicolás Benito Benito. Vicepresidente de ASEACAM.

13:30 h Clausura





Asistieron más de 100 personas, representantes de las empresas asociadas, de administraciones, organizaciones empresariales, asociaciones, y todos ellos valoraron muy positivamene las aportaciones de todos los intervinientes y el posterior networking entre los asistentes.

II Encuentro de la Industria Alimentaria Madrileña

Madrid, 16 de octubre de 2018.- La Asociación Empresarial de Industrias Alimentarias de la Comunidad de Madrid (ASEACAM), con la colaboración de la Comunidad de Madrid, CajaMar y Gas & Go, celebró este martes día 16 de octubre a las 18.30 en el Club Financiero Génova el II Encuentro de la Industria Alimentaria Madrileña.

Es la segunda convocatoria de este encuentro, tras el realizado en 2016 y pretende ser el lugar donde se compartan experiencias por parte de todos los implicados en el sector de la Alimentación de la Comunidad de Madrid, un foro para **unir a todo el sector agroalimentario madrileño**, en el que estén representados todos los agentes económicos, y sociales.

Asistieron representantes de la administración regional, de colectivos y asociaciones nacionales y regionales de hostelería, gran distribución, cocina y restauración, comercio, hoteles, prensa especializada, centros de investigación, y más de 60 empresas alimentarias, la Academia de Gastronomía, Cámara de Madrid, CEIM, FIAB y Mercamadrid, unas 120 personas.

Inició el Encuentro D. Ricardo Oteros, presidente de Aseacam, quien dio la bienvenida a los asistentes v destacó el papel de Aseacam como interlocutor del colectivo de la industria agroalimentaria madrileña. el trabajo por poner en valor los Alimentos de Madrid y cómo se trabaja en la innovación y mejora de la calidad para mejorar la competitividad; dio paso a D. Juan Pablo Lázaro, presidente de CEIM, quien destacó que son las pymes las que crean riqueza y puestos de trabajo en la economía. D. Carlos Izquierdo, Consejero de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio de la Comunidad de Madrid, recalcó la importancia de la industria alimentaria madrileña en la economía regional, y como la administración trabaja para estar a disposición de las empresas en sus demandas. D. Jose Antonio Guerrero, Director Regional de Cajamar expuso la implicación de la entidad financiera con el sector y su grado de compromiso con las empresas del sector. Posteriormente intervino D. Jorge Jordana, gran conocedor del sector agroalimentario y que señaló la "inteligencia de la persona", como la mayor riqueza y valor de las empresas y que trabajar con I+D+i es la única vía para ser más competitivos. Por último, D. Luis Galindo, prestigioso ponente especializado en jornadas motivadoras, dejó al público con un buen sabor de boca incitando a ver siempre el lado más optimista y positivo y tener una actitud proactiva tanto en la vida personal como en la profesional. El acto finalizó con la degustación de productos de las empresas asociadas, en un coctel cena en la terraza, elaborados por el chef Eduardo Casquero.









Asamblea General de Aseacam el 20 de junio 2018 en CEIM



Asistieron: D.Ricardo Oteros (Supracafé), D.Jorge Fernández (MRM), D.Nicolás Benito (Albe-Lácteas del Jarama), D.José Ángel Mozos (Serpeska), D.Gregorio Martínez (Vinos Jeromín), D.José Miguel García

(Productos Jesús), D.Antonio Ramírez (Aperitivos Medina), todos ellos miembros de la Junta Directiva, y además: D.Juan Carlos Tejero (Dompal), D.Eusebio Nieto (Salycop), DaMaría Armenteros (B.Virgen de la Poveda), D.Juan Suárez (Biomenú) y D.Marcos Núñez (Pastelería MCHK). Gabriel Ochoa de la Consultora ODZ que presentó el Plan Estratégico de Aseacam, Román Muñoz (gerente) y Alicia Díez (adjunta a gerente).

11. INFORMACIÓN REFERENTE AL SECTOR AGROALIMENTARIO

Enlaces estudios económicos del sector:

- ✓ **FIAB:** Memoria 2018 http://fiab.es/producto/memoria-actividades-2018/
- ✓ **Informe económico 2018:**http://fiab.es/es/archivos/documentos/FIAB_INFORME_ECONOMICO_2018.pdf
- ✓ Guía al consumidor sobre sostenibilidad 2017: http://fiab.es/producto/guia-al-consumidor-sobre-sostenibilidad/
- ✓ MERCASA: Alimentación en España 2018: https://xn--alimentacionenespaa2018-9hc.es/ae18/
- ✓ **OCDE:** Estudios económicos de España: https://www.oecd.org/economy/surveys/Spain-2018-0ECD-economic-survey-vision-general.pdf
- ✓ MINISTERIO de AGRICULTURA y PESCA

Informe del consumo alimentario en España en 2018:

https://www.mapa.gob.es/images/es/20190624 informedeconsumo2018pdf tcm30-510816.pdf

Información interesante:

http://www.madrid.org/cs/Satellite?c=FRAME Contenido FA&childpagename=PortalConsumidor%2FFRAM E Contenido FA%2FPTCS contenidoGenerico&cid=1343066041939&p=1343064182685&packedargs=lan quage%3Des&pagename=PTCS wrapper

Informes IA en España — infografías

https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/industriaagroalimentaria/0f totalindustriaalimentariaabril-18 tcm30-87470.pdf

Producción Ecológica en España

https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/produccion-ecologica/

Enlace con datos del Ministerio Agricultura:

https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/default.aspx

MÁS ALIMENTO MENOS DESPERDICIO:

https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/estrategia-mas-alimento-menos-desperdicio/

INTERNACIONALIZACIÓN: https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/planes-estrategias/lineas-

estrategicas-para-la-internacionalizacion-del-sector-agroalimentario/default.aspx

PRODUCTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA:

https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/default.aspx

CALIDAD DE LOS ALIMENTOS:

https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/legislacion/recopilaciones-legislativasmonograficas/tcm_temp.aspx https://www.financialfood.es/default.aspx?where=5&id=1&n=33215

Los hogares españoles elevaron un 8,9% el desperdicio alimentario en 2018

https://www.financialfood.es/default.aspx?where=5&id=1&n=33062

El consumo interior de productos ecológicos aumentó un 10% en 2018

https://www.financialfood.es/default.aspx?where=5&id=1&n=33006

La mitad de los consumidores españoles optan por los productos locales en alimentación

https://www.financialfood.es/default.aspx?where=4&id=1&n=33059

España es uno de los países más seguros en el ámbito de la alimentación

https://www.financialfood.es/default.aspx?where=5&id=1&n=32973
Los consumidores, cansados de los influencers

EL CONSUMO ALIMENTARIO EN ESPAÑA: ASÍ COMEMOS, ASÍ SOMOS

http://diariodegastronomia.com/consumo-alimentario-espana-asi-comemos-asi-somos/

España, país más saludable del mundo por su alimentación

https://www.foodretail.es/food/espana-pais-saludable-habitos-alimentacion-

bloomberg 0 1338766120.html?utm source=Infocap&utm campaign=9e20e42853-

EMAIL CAMPAIGN 2019 06 21 04 15&utm medium=email&utm term=0 a37fa246e8-9e20e42853-284024173