

Asici y Educarne firman un acuerdo de colaboración estratégico para reforzar el poder de prescripción de los carniceros y charcuteros especializados

2 / Diciembre / 2021
Madrid

La Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) y el centro de formación, innovación y desarrollo del sector cárnico, EDUCARNE, han firmado un acuerdo de colaboración estratégico, con el objetivo de poner en valor los productos Ibéricos y propiciar la capacitación de profesionales carniceros y charcuteros a través de formaciones especializadas en torno a los productos Ibéricos, curados y carnes frescas

Al acto de firma han acudido Antonio Prieto, presidente de ASICI, y Carlos Rodríguez, presidente de CARNIMAD, organización a la que pertenece el centro de formación EDUCARNE

La Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico ([ASICI](#)) y el centro de formación, innovación y desarrollo del sector cárnico, [EDUCARNE](#), han firmado esta mañana un acuerdo de colaboración a través del cual ponen en marcha acciones formativas, informativas y promocionales con el objetivo de afianzar y fortalecer la figura de los profesionales carniceros y charcuteros como prescriptores de los productos Ibéricos, así como poner en valor la calidad del producto, incrementar su conocimiento diferencial y el de sus atributos y características.

El presidente de ASICI, Antonio Prieto, ha señalado que “los productos Ibéricos necesitan prescriptores profesionales que transmitan al consumidor qué hay detrás de ellos. Porque hablamos de algo más que un alimento, hablamos de cultura, patrimonio gastronómico, origen, calidad, pero también de mundo rural, del paisaje que lo proporciona, de sostenibilidad, bienestar animal o trazabilidad. En definitiva, hablamos de aportar valor al consumidor. Y quién mejor que los profesionales que están a diario en contacto con el consumidor”.

Por su parte, Carlos Rodríguez, presidente de [CARNIMAD](#), organización a la que pertenece EDUCARNE, destaca la importancia que los productos ibéricos tienen para el profesional del comercio especializado: “el ibérico es el protagonista de toda carnicería y charcutería que prime la calidad y la importancia del producto. Sin embargo, lo principal para que los profesionales sigan prescribiendo con todas las garantías y el conocimiento es la formación continua. Nadie mejor que ASICI para encabezar esa formación, como máximo exponente del ibérico, y en ningún mejor escenario que EDUCARNE, como centro especializado en el sector cárnico, con docentes expertos, que trabajan por difundir la cultura de la carne”.

Dentro del marco de este acuerdo, ASICI y EDUCARNE llevarán a cabo una serie de actividades, con el objetivo de contribuir y reforzar el papel prescriptor de los profesionales especializados de la carnicería-charcutería. Algunas de las iniciativas son cápsulas

Laura Alegre
Tel. 91 033 94 17
comunicacion@educarne.es
www.educarne.es

formativas en torno al Jamón Ibérico, contenidos digitales para redes sociales, talleres de degustación de los productos Ibéricos dirigidos al consumidor final, visitas para conocer el proceso de elaboración o cursos sobre el arte del corte del Jamón Ibérico, o promoción en los diferentes soportes y medios tanto del centro de formación EDUCARNE, como de CARNIMAD, la organización que representa a los profesionales del comercio especializado de la carne y sus derivados en la Comunidad de Madrid.

El convenio es ya una realidad y la primera acción conjunta ha sido la realización de un taller sobre el arte del corte del Jamón Ibérico para 10 alumnos del Máster de Cualificación de Charcuteros del Campus de Oficios y Artesanía del Pays de Loire (Francia), dentro de la formación inmersiva organizada por el Centro de Formación Educarne. Gracias a esta formación, los alumnos aprendieron las mejores técnicas de corte y conocieron la Norma de Calidad del Cerdo Ibérico, el sistema de trazabilidad y los precintos de las piezas que identifican las diferentes categorías de Jamón Ibérico existentes.

ASICI trabaja desde hace años, tanto con la Confederación Española de carniceros-charcuteros ([CEDECARNE](#)), como con sus diferentes gremios provinciales y centros de formación (en este caso, EDUCARNE), en campañas de promoción y formación que mejoren la visibilidad de los productos Ibéricos en charcuterías y carnicerías de toda España, poniendo en valor el papel prescriptor de los profesionales que conforman el comercio especializado de la carne y derivados, por medio de materiales creativos y divulgativos, concursos y acciones informativas orientadas a sus asociados, integración de información en sus revistas gremiales, comunicación en sus redes sociales, newsletter, reparto de folletos en establecimientos, entre otros.