

Ternera Asturiana y Educarne suscriben un acuerdo de colaboración para la formación de profesionales carniceros de España

Gijón, E.C. 30/10/2023

La primera acción fruto del acuerdo, el “Curso avanzado de carnicería”, dará comienzo de manera inmediata

[Ternera Asturiana](#) y [Educarne](#), centro de Formación, Innovación y Desarrollo de [Carnimad](#), Asociación de empresarios y profesionales de la carne y derivados cárnicos de la Comunidad de Madrid, han suscrito en Gijón, durante la mañana de hoy, un **convenio de colaboración**. El acuerdo tiene como objetivo establecer un marco de cooperación **en el ámbito de la formación**, facilitando el desarrollo de actividades concretas a sus respectivos colectivos de asociados.

El acuerdo responde a la estrategia de colaboraciones que está desarrollando Ternera Asturiana en el ámbito de la formación cualificada para profesionales del sector, en particular en los sectores cárnico y hostelero.

Los presidentes de ambas entidades, Isabel de la Busta y Carlos Rodríguez, han rubricado el acuerdo, fruto de meses de trabajo. Al acto, amadrinado por la Directora de Agricultura, Begoña López, han asistido diferentes representantes de ambas asociaciones.

Según ha indicado Rodríguez, “Educarne contribuye al desarrollo de los profesionales del sector y de otros colectivos mediante la impartición de formación especializada en el ámbito cárnico. El simple hecho de unir el esfuerzo de un ganadero en Asturias con un carnicero de Madrid ya merece la pena”. Para de la Busta, el acuerdo es “una gran oportunidad para contribuir a mejorar el conocimiento de la Ternera Asturiana entre los profesionales del sector”. Para la presidenta de la IGP: “los ganaderos necesitamos que los profesionales carniceros pongan en valor nuestro esfuerzo diario a través de su trabajo y desde su cercanía diaria con los consumidores”. Por su parte, la Directora de Agricultura ha destacado: “con esta formación vamos a reconocer nuestra Ternera Asturiana y ponerla en valor para que llegue a cuantas más mesas mejor”.

La primera acción a desarrollar será la puesta en marcha de manera inmediata del **“Curso avanzado de carnicería”**. Esta formación, en modalidad mixta, presencial y on line, contará con sesiones presenciales impartidas por Ternera Asturiana. En estos talleres se abordarán las características diferenciales de la IGP, las peculiaridades sobre el despiece de su canal, cortes novedosos, [desarrollos carniceros](#) poco convencionales o valorización del desperdicio. Tampoco faltará un taller sobre diferentes piezas para la [elaboración de cachopos](#), el exitoso elaborado que cada vez está presente en más mostradores de carnicerías de toda España. Estos, entre otros, serán algunos de los temas que abordará el extenso [programa](#) desarrollado.

El presidente de Carnimad ha destacado que “este curso es un acelerador del desarrollo profesional que profundiza en el conocimiento del oficio y de la carne, dirigido a profesionales con experiencia, que quieren seguir creciendo profesionalmente”,

puntualizando que, en pasadas ediciones, muchos alumnos han emprendido su propio negocio.

Educarne- Carnimad.

Educarne es el primer Centro de Formación, Innovación y Desarrollo del sector cárnico abierto a consumidores, profesionales del sector cárnico y a los diferentes colectivos profesionales que guardan relación con la carne. Sus objetivos son mejorar la competitividad del sector y favorecer el relevo generacional, mejorar el tratamiento y conocimiento de la carne y sus derivados e impulsar el conocimiento de los consumidores sobre el producto cárnico, promoviendo la importancia de la educación alimentaria y nutricional mediante pautas de consumo y alimentación responsables, saludables y sostenibles.

Carnimad, Asociación de empresarios y profesionales de la carne y derivados cárnicos de la Comunidad de Madrid, integra a 1300 profesionales. Institución referente del sector especializado de la carnicería-charcutería, ofrece asesoría y servicios especializados a los profesionales del comercio especializado de la carne, desarrollando proyectos innovadores que ayuden a los profesionales a adaptarse a las demandas del mercado, así como campañas dirigidas a la mejora de la reputación e imagen del sector.

<https://carnimad.es/>

Ternera Asturiana.

La I.G.P. Ternera Asturiana distingue la carne de vacuno entre los 6 y 18 meses, de las razas autóctonas “Asturiana de los Valles” y “Asturiana de la Montaña”, procedentes de animales nacidos, criados, sacrificados y faenados en Asturias. Su producción sigue prácticas de manejo tradicional, respetuosas con el medioambiente y con el bienestar animal en el proceso de cría. Los animales se alimentan con leche materna durante los primeros cinco meses de vida como mínimo, y su alimentación se suplementa con pasto, cereales y leguminosas. El pastoreo es una parte fundamental en el proceso de cría, y este manejo en extensivo, junto con las características botánicas de los pastos asturianos, confieren al producto características diferenciales.

Su Consejo Regulador, entidad de control acreditada por ENAC, garantiza al consumidor, mediante controles rutinarios a ganaderías, mataderos, salas de despiece y puntos de venta, que el producto reúne todas las condiciones que lo hacen ser un producto de calidad y seguridad contrastadas.

Todo ello garantiza una producción sostenible y una carne tierna, jugosa y saludable, por su alta composición en proteínas de alto valor biológico y baja proporción de grasas, destacando además el alto porcentaje de ácidos grasos omega 3, beneficiosos y esenciales en la dieta.

En la actualidad, cerca 6.200 explotaciones ganaderas de carácter familiar, distribuidas por toda Asturias, producen Ternera Asturiana, contribuyendo indiscutiblemente al mantenimiento del medio rural y paisajes asturianos.

www.terneraasturiana.org

Más información:

Elena Cebada Ramos

660 043 952

elena.cebada@igpta.com