

GO IBER VAL

INFORME DE
COBERTURA
NdP Lanzamiento
GO IBERVAL



1. Envío de la nota de prensa

Para comunicar el lanzamiento del GO IBERVAL, se elaboró la siguiente nota de prensa y se difundió el pasado 24 de abril a agencias de noticias, medios locales y medios sectoriales (cárnicos, agroalimentarios y de innovación).

NOTA DE PRENSA



El Grupo Operativo IBERVAL aborda la valorización integral y sostenible de los coproductos y subproductos del cerdo ibérico

- **El Grupo Operativo responsable del proyecto IBERVAL está liderado por ASOMAEX y compuesto por otras seis organizaciones que representan a los distintos eslabones de la cadena de valor del porcino y tres miembros subcontratados**
- **Esta iniciativa también trabaja en el desarrollo de las tecnologías y los protocolos de gestión y transformación necesarios para el aprovechamiento óptimo y viable de los coproductos y subproductos del cerdo ibérico**
- **El Grupo Operativo dispone de un presupuesto de 598.303,41 euros, cofinanciados por el MAPA y el FEADER, en el marco del Plan Estratégico de la PAC 2023-2027**

Madrid, 24 de abril de 2025—Ya se han puesto en marcha los trabajos de ejecución del proyecto de innovación IBERVAL, que tiene como finalidad identificar los coproductos y subproductos del cerdo ibérico que puedan ser valorizados en diferentes aplicaciones y sectores. Bajo el título 'Abordar el desafío de la gestión de coproductos y subproductos del cerdo ibérico con un enfoque integral y sostenible', el Grupo Operativo que desarrolla esta iniciativa tiene como objetivo, también, establecer las tecnologías y los protocolos de gestión y transformación específicos que permitan el aprovechamiento óptimo y viable de estos productos, desde el punto de vista técnico, económico y medioambiental.

El proyecto está desarrollado por un Grupo Operativo de carácter supraautonómico (Extremadura, Andalucía y Castilla y León) y liderado por ASOMAEX (Asociación de Mataderos de Extremadura), en el que participan otras seis entidades que representan a distintos eslabones de la cadena de valor del ciclo de producción del porcino ibérico: Jamón y Salud, CIBEX (Complejo del Ibérico de Extremadura), Mazafrá, IBERCOM (Ibérico Comercialización), COVAP (Cooperativa Ganadera del Valle de los Pedroches) y MAGUISA (Matadero Guijuelo). Así como INNEARA, ARRAM Consultores y la Universidad de Extremadura como miembros subcontratados. Cuenta con un presupuesto de 598.303,41 euros, cofinanciados en el marco del Plan Estratégico de la PAC 2023-2027 por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER).

Un reto innovador

El Grupo Operativo IBERVAL inicia el desarrollo de este proyecto de innovación partiendo de la base de que los coproductos y subproductos del cerdo ibérico pueden contar con una ventaja competitiva en comparación con los del cerdo blanco, ya que contienen un perfil nutricional más rico y presentan niveles más altos de grasas saludables, como, por ejemplo, los ácidos grasos monoinsaturados que pueden ser beneficiosos en aplicaciones de alimentos funcionales. Además, el perfil lipídico de algunos de estos subproductos y coproductos, como la grasa y la piel, pueden presentar un mayor valor agregado para ser aplicados en las industrias cosméticas o farmacéuticas.

En definitiva, se considera que los productos derivados del cerdo ibérico pueden tener una demanda y un valor más altos debido a su reputación de calidad y autenticidad. De esta forma, este proyecto tratará de introducir un enfoque completamente innovador y transformador tanto en los productos como en los procesos propios de la industria porcina, con el fin de valorizarlos y facilitar su utilización en otros sectores.

Entre los beneficios que se espera obtener para la industria del porcino ibérico a través del desarrollo de IBERVAL, destaca el incremento de valor de los subproductos generados, reduciendo la fracción de estos que no se pueden valorizar, la exploración de nuevas posibilidades de acceso a otros mercados y la ampliación de líneas de trabajo en los mataderos y salas de despiece del sector.

Objetivos específicos

Para alcanzar el objetivo principal de identificar los coproductos y subproductos del cerdo ibérico valorizables, el Grupo Operativo IBERVAL ha establecido tres objetivos específicos que marcarán la hoja de ruta a seguir en los trabajos de desarrollo.

El primero tiene que ver con la determinación y la selección de estos productos derivados que presenten un potencial aprovechamiento, identificando exhaustivamente los subproductos generados durante la fase de procesamiento.

El segundo consiste en la investigación y selección de tecnologías avanzadas de extracción, purificación y transformación para convertir los productos derivados en productos de alto valor añadido. Para lograrlo, se realizará un análisis de las principales tecnologías existentes y su aplicación en cada subproducto y finalidad, así como un estudio de viabilidad técnica, económica y medioambiental de los mismos.

Finalmente, se va a trabajar en el diseño de protocolos completos que abarquen desde la recogida inicial de los subproductos hasta su aplicación final en diversas industrias. Con este fin se elaborarán los protocolos finales pertinentes para el aprovechamiento de cada coproducto y subproducto y, también, se ofrecerá una propuesta logística para la aplicación de estos protocolos.

Acerca de GO IBERVAL:

El Grupo Operativo IBERVAL tiene por objetivo abordar la gestión de coproductos y subproductos del cerdo ibérico con un enfoque integral y sostenible. De este modo, se pretenden reducir la cantidad de residuos que se generan en la industria porcina, explorar posibilidades de acceso a nuevos mercados y ampliar las líneas de trabajo en los mataderos y salas de despiece.

ASOMAEX (Asociación de Mataderos de Extremadura) es el líder del Grupo Operativo IBERVAL, que cuenta con un total de diez miembros. El proyecto tendrá una duración de 36 meses (comprendidos entre mayo 2024 y abril del 2027) y dispone de un presupuesto de 598.303,41 euros, cofinanciados en el marco del Plan Estratégico de la PAC 2023-2027 por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER).



2. Resultados obtenidos

- Se han obtenido 5 impactos en medios de comunicación sectoriales (cárnicos y gastronómicos) y locales.
- Principales mensajes transmitidos:
 - o El Grupo Operativo responsable del proyecto IBERVAL está liderado por ASOMAEX y compuesto por otras seis organizaciones que representan a los distintos eslabones de la cadena de valor del porcino y tres miembros subcontratados
 - o Esta iniciativa también trabaja en el desarrollo de las tecnologías y los protocolos de gestión y transformación necesarios para el aprovechamiento óptimo y viable de los coproductos y subproductos del cerdo ibérico
 - o El Grupo Operativo dispone de un presupuesto de 598.303,41 euros, cofinanciados por el MAPA y el FEADER, en el marco del Plan Estratégico de la PAC 2023-2027
- Medios en los que se ha obtenido cobertura:
 - o Medios agroalimentarios: Diario de Gastronomía, Qcom.es.
 - o Medios cárnicos: Eurocarne, Interempresas (Canal sector cárnico)
 - o Medios locales: La Razón (Ed. Castilla y León)
- Titulares obtenidos:
 - o Aprovechar más y mejor los productos del cerdo ibérico desde la innovación
 - o Comienzan los trabajos del grupo operativo IberVal para mejorar la valorización de subproductos del sector ibérico
 - o Coproductos y subproductos del cerdo ibérico que podrían utilizarse en otros sectores
 - o IBERVAL aborda la valorización integral y sostenible de los coproductos y subproductos del cerdo ibérico
 - o Valorización integral y sostenible de los coproductos y subproductos del cerdo ibérico



3. Clipping de prensa

El Grupo Operativo IBERVAL aborda la valorización integral y sostenible de los coproductos y subproductos del cerdo ibérico

(24 de abril, 2025)





COPRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DEL CERDO IBÉRICO QUE PODRÍAN UTILIZARSE EN OTROS SECTORES

El proyecto, denominado IBERVAL, tiene como finalidad identificar los coproductos y subproductos del cerdo ibérico que puedan ser valorizados en diferentes aplicaciones y sectores, además de establecer las tecnologías y los protocolos de gestión y transformación específicos que permitan el aprovechamiento óptimo y viable de estos productos, desde el punto de vista técnico, económico y medioambiental.

Coproductos y subproductos del cerdo ibérico

La iniciativa —liderada por la Asociación de Mataderos de Extremadura (ASOMAEX) y compuesto por otras seis organizaciones y tres miembros subcontratados— parte de la base de que los coproductos y subproductos del cerdo ibérico pueden contar con una ventaja competitiva en comparación con los del cerdo blanco, ya que contienen un perfil nutricional más rico y presentan niveles más altos de grasas saludables, como, por ejemplo, los ácidos grasos monoinsaturados que pueden ser beneficiosos en aplicaciones de alimentos funcionales. Además, el perfil lipídico de algunos de estos subproductos y coproductos, como la grasa y la piel, pueden presentar un mayor valor agregado para ser aplicados en las **industrias cosméticas o farmacéuticas**.

En definitiva, se considera que los productos derivados del cerdo ibérico pueden tener una demanda y un valor más altos debido a su reputación de calidad y autenticidad. De esta forma, este proyecto tratará de introducir un enfoque completamente innovador y transformador tanto en los productos como en los procesos propios de la industria porcina, con el fin de valorizarlos y facilitar su utilización en otros sectores.



IBERVAL aborda la valorización integral y sostenible de los coproductos y subproductos del cerdo ibérico

Ya se han puesto en marcha los trabajos de ejecución del proyecto de innovación IBERVAL, que tiene como finalidad identificar los coproductos y subproductos del cerdo ibérico que puedan ser valorizados en diferentes aplicaciones y sectores. Bajo el título 'Abordar el desafío de la gestión de coproductos y subproductos del cerdo ibérico con un enfoque integral y sostenible', el Grupo Operativo que desarrolla esta iniciativa tiene como objetivo, también, establecer las tecnologías y los protocolos de gestión y transformación específicos que permitan el aprovechamiento óptimo y viable de estos productos, desde el punto de vista técnico, económico y medioambiental.



El proyecto está desarrollado por un Grupo Operativo de carácter supraautonómico (Extremadura, Andalucía y Castilla y León) y liderado por ASOMAEX (Asociación de Mataderos de Extremadura), en el que participan otras seis entidades que representan a distintos eslabones de la cadena de valor del ciclo de producción del porcino ibérico: Jamón y Salud, CIBEX (Complejo del Ibérico de Extremadura), Mazafrá, IBERCOM (Ibérico Comercialización), COVAP (Cooperativa Ganadera del Valle de los Pedroches) y MAGUISA (Matadero Guijuelo). Así como INNEARA, ARRAM Consultores y la Universidad de Extremadura como miembros subcontratados. Cuenta con un presupuesto de 598.303,41 euros, cofinanciados en el marco del Plan Estratégico de la PAC 2023-2027 por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER).

Un reto innovador

El Grupo Operativo IBERVAL inicia el desarrollo de este proyecto de innovación partiendo de la base de que los coproductos y subproductos del cerdo ibérico pueden contar con una ventaja competitiva en comparación con los del cerdo blanco, ya que contienen un perfil nutricional más rico y presentan niveles más altos de grasas saludables, como, por ejemplo, los ácidos grasos monoinsaturados que pueden ser beneficiosos en aplicaciones de alimentos funcionales. Además, el perfil lipídico de algunos de estos subproductos y coproductos, como la grasa y la piel, pueden presentar un mayor valor agregado para ser aplicados en las industrias cosméticas o farmacéuticas.

En definitiva, se considera que los productos derivados del cerdo ibérico pueden tener una demanda y un valor más altos debido a su reputación de calidad y autenticidad. De esta forma, este proyecto tratará de introducir un enfoque completamente innovador y transformador tanto en los productos como en los procesos propios de la industria porcina, con el fin de valorizarlos y facilitar su utilización en otros sectores.

Entre los beneficios que se espera obtener para la industria del porcino ibérico a través del desarrollo de IBERVAL, destaca el incremento de valor de los subproductos generados, reduciendo la fracción de estos que no se pueden valorizar, la exploración de nuevas posibilidades de acceso a otros mercados y la ampliación de líneas de trabajo en los mataderos y salas de despiece del sector.

Objetivos específicos

Para alcanzar el objetivo principal de identificar los coproductos y subproductos del cerdo ibérico valorizables, el Grupo Operativo IBERVAL ha establecido tres objetivos específicos que marcarán la hoja de ruta a seguir en los trabajos de desarrollo.

El primero tiene que ver con la determinación y la selección de estos productos derivados que presenten un potencial aprovechamiento, identificando exhaustivamente los subproductos generados durante la fase de procesamiento.

El segundo consiste en la investigación y selección de tecnologías avanzadas de extracción, purificación y transformación para convertir los productos derivados en productos de alto valor añadido. Para lograrlo, se realizará un análisis de las principales tecnologías existentes y su aplicación en cada subproducto y finalidad, así como un estudio de viabilidad técnica, económica y medioambiental de los mismos.

Finalmente, se va a trabajar en el diseño de protocolos completos que abarquen desde la recogida inicial de los subproductos hasta su aplicación final en diversas industrias. Con este fin se elaborarán los protocolos finales pertinentes para el aprovechamiento de cada coproducto y subproducto y, también, se ofrecerá una propuesta logística para la aplicación de estos protocolos.



eurocarne digital

Comienzan los trabajos del **grupo operativo IberVal** para mejorar la **valorización** de subproductos del sector **ibérico**

Ya se han puesto en marcha los trabajos de ejecución del proyecto de innovación IberVal, que tiene como finalidad identificar los coproductos y subproductos del cerdo ibérico que puedan ser valorizados en diferentes aplicaciones y sectores. Bajo el título 'Abordar el desafío de la gestión de coproductos y subproductos del cerdo ibérico con un enfoque integral y sostenible', el Grupo Operativo que desarrolla esta iniciativa tiene como objetivo, también, establecer las tecnologías y los protocolos de gestión y transformación específicos que permitan el aprovechamiento óptimo y viable de estos productos, desde el punto de vista técnico, económico y medioambiental.



Los coproductos y subproductos del cerdo ibérico pueden contar con una ventaja competitiva en comparación con los del cerdo blanco, ya que contienen un perfil nutricional más rico y presentan niveles más altos de grasas saludables, como, por ejemplo, los ácidos grasos monoinsaturados que pueden ser beneficiosos en aplicaciones de alimentos funcionales. Además, el perfil lipídico de algunos de estos subproductos y coproductos, como la grasa y la piel, pueden presentar un mayor valor agregado para ser aplicados en las industrias cosméticas o farmacéuticas.

Entre los beneficios que se espera obtener para la industria del porcino ibérico a través del desarrollo de IberVal, destaca el incremento de valor de los subproductos generados, reduciendo la fracción de estos que no se pueden valorizar, la exploración de nuevas posibilidades de acceso a otros mercados y la ampliación de líneas de trabajo en los mataderos y salas de despiece del sector.

Para alcanzar el objetivo principal de identificar los coproductos y subproductos del cerdo ibérico valorizables, el Grupo Operativo IberVal ha establecido tres objetivos específicos que marcarán la hoja de ruta a seguir en los trabajos de desarrollo.

El primero tiene que ver con la determinación y la selección de estos productos derivados que presenten un potencial aprovechamiento, identificando exhaustivamente los subproductos generados durante la fase de procesamiento.

Cárnica

La iniciativa también trabaja en el desarrollo de las tecnologías y protocolos de gestión y transformación necesarios para el aprovechamiento óptimo y viable de los coproductos y subproductos

Valorización integral y sostenible de los coproductos y subproductos del cerdo ibérico

Ya se han puesto en marcha los trabajos de ejecución del proyecto de innovación IBERVAL, que tiene como finalidad identificar los coproductos y subproductos del cerdo ibérico que puedan ser valorizados en diferentes aplicaciones y sectores.

Bajo el título 'Abordar el desafío de la gestión de coproductos y subproductos del cerdo ibérico con un enfoque integral y sostenible', el Grupo Operativo que desarrolla esta iniciativa tiene como objetivo, también, establecer las tecnologías y los protocolos de gestión y transformación específicos que permitan el aprovechamiento óptimo y viable de estos productos, desde el punto de vista técnico, económico y medioambiental.



Un reto innovador

El Grupo Operativo IBERVAL inicia el desarrollo de este proyecto de innovación partiendo de la base de que los coproductos y subproductos del cerdo ibérico pueden contar con una ventaja competitiva en comparación con los del cerdo blanco, ya que contienen un perfil nutricional más rico y presentan niveles más altos de grasas saludables, como, por ejemplo, los ácidos grasos monoinsaturados que pueden ser beneficiosos en aplicaciones de alimentos funcionales. Además, el perfil lipídico de algunos de estos subproductos y coproductos, como la grasa y la piel, pueden presentar un mayor valor agregado para ser aplicados en las industrias cosméticas o farmacéuticas.

En definitiva, se considera que los productos derivados del cerdo ibérico pueden tener una demanda y un valor más altos debido a su reputación de calidad y autenticidad. De esta forma, este proyecto tratará de introducir un enfoque completamente innovador y transformador tanto en los productos como en los procesos propios de la industria porcina, con el fin de valorizarlos y facilitar su utilización en otros sectores.

Entre los beneficios que se espera obtener para la industria del porcino ibérico a través del desarrollo de IBERVAL, destaca el incremento de valor de los subproductos generados, reduciendo la fracción de estos que no se pueden valorizar, la exploración de nuevas posibilidades de acceso a otros mercados y la ampliación de líneas de trabajo en los mataderos y salas de despiece del sector.

Objetivos específicos

Para alcanzar el objetivo principal de identificar los coproductos y subproductos del cerdo ibérico valorizables, el Grupo Operativo IBERVAL ha establecido tres objetivos específicos que marcarán la hoja de ruta a seguir en los trabajos de desarrollo.

El primero tiene que ver con la **determinación y la selección de estos productos derivados que presenten un potencial aprovechamiento**, identificando exhaustivamente los subproductos generados durante la fase de procesamiento.

El segundo consiste en la **investigación y selección de tecnologías avanzadas de extracción, purificación y transformación** para convertir los productos derivados en productos de alto valor añadido. Para lograrlo, se realizará un análisis de las principales tecnologías existentes y su aplicación en cada subproducto y finalidad, así como un estudio de viabilidad técnica, económica y medioambiental de los mismos.

LA RAZÓN

Castilla y León

Aprovechar más y mejor los productos del cerdo ibérico desde la innovación

El Grupo Operativo Iberval aborda la valorización integral y sostenible de la industria porcina



Ya se han puesto en marcha los trabajos de ejecución del **proyecto de innovación Iberval**, que tiene como finalidad **identificar los coproductos y subproductos del cerdo ibérico** que puedan ser valorizados en diferentes aplicaciones y sectores.

Bajo el título '**Abordar el desafío de la gestión de coproductos y subproductos del cerdo ibérico con un enfoque integral y sostenible**', se pretende establecer las tecnologías y los protocolos de gestión y transformación específicos que permitan el **aprovechamiento óptimo y viable** de estos productos, desde el punto de vista técnico, económico y medioambiental.