



Dossier de PRENSA

2023



ÍNDICE

ASEVEC

Historia	p. 3
Empresas asociadas	p. 3
Radiografía del sector	p. 4
Producción	p. 5
Empleo	p. 5
Exportación	p. 5
Compromisos	p. 6

Verduras congeladas

Características	p. 7
La ultracongelación	p. 7
Diez ventajas	p. 8
Cómo consumirlas	p.9

Mitos y verdades

.....	p. 10
-------	-------

Contacto

ASEVEC

Historia

La Asociación Española de Fabricantes de Vegetales Congelados – ASEVEC – integra, a nivel nacional, a los principales fabricantes de verduras congeladas. La asociación nace en 1985 y está compuesta actualmente por ocho compañías de implantación nacional, que suponen el 95% de la producción nacional.

La Asociación trabaja como plataforma de unión permanente y eficaz de las empresas dedicadas a la producción de verduras congeladas, estableciendo vínculos de cooperación y colaboración en defensa de los intereses tanto colectivos como individuales.

El sector de las verduras congeladas es un referente dentro del panorama agroalimentario español por su contribución a la economía a través de la generación de empleo - principalmente en la agricultura -, al desarrollo socioeconómico de zonas rurales y a la vertebración del territorio.

Empresas asociadas

Ardo Benimodo



Congelados de Navarra



Congelados Pedáneo



Fruveco



Gelagri Ibérica



Ultracongelados Virto



Alimentaria Aragonesa



Talfrost



Miembros de:

FIAB



PROFEL



ASEVEC

Radiografía del sector

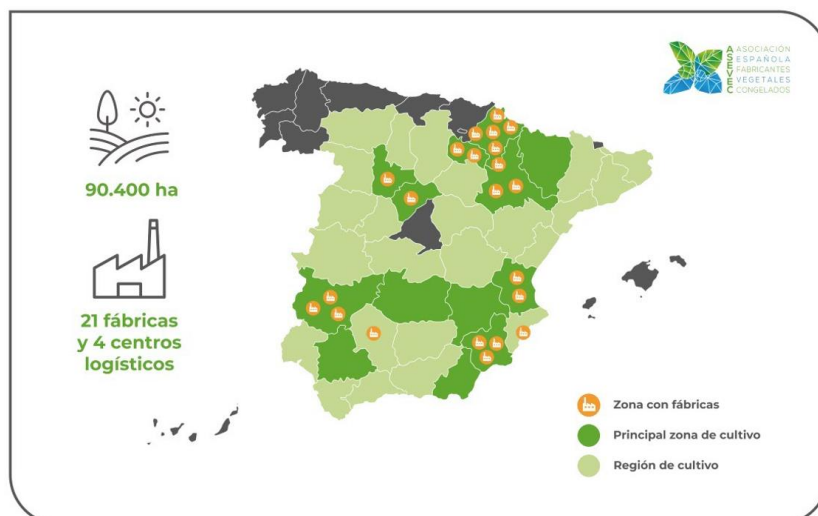


Producción

La agricultura española juega un papel clave a nivel mundial, la superficie y tratamiento de los cultivos, los métodos a la hora de procesar los alimentos y la calidad del producto ofrecido posicionan a España como uno de los líderes del sector.

Las empresas del sector cuentan con más de 90.000 ha de tierras de cultivo distribuidas por todo el territorio, con especial presencia en Navarra, Aragón, Murcia, Castilla La Mancha y Andalucía.

La producción registrada en 2021 ascendió a 919.534 Tm, un 5% más que en 2020, que registró 877.580 Tm.

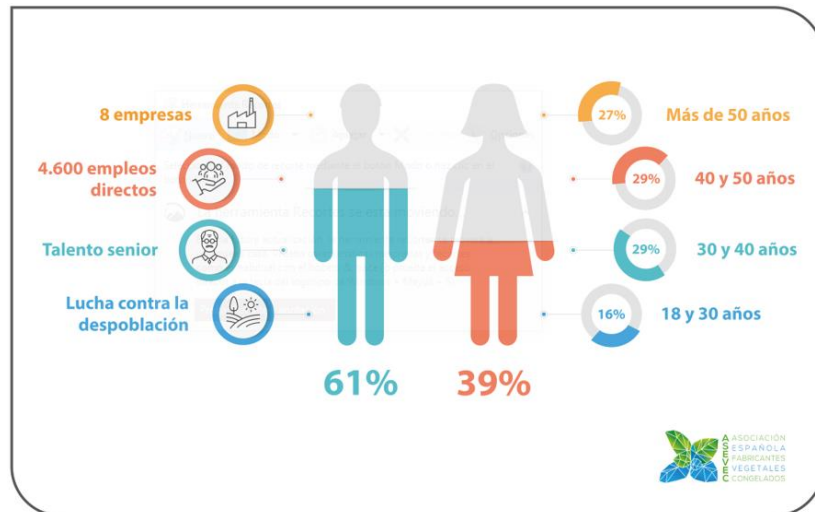


ASEVEC

Empleo

Las empresas del sector generan más de 4.600 empleos de manera directa, con un 39% de mujeres y un 61% de hombres, destacando que el 27% del personal es mayor de 50 años, muestra del compromiso de las empresas con el talento senior.

Por último, el elevado grado de implantación que tiene el sector en el medio rural, tanto en su actividad agrícola, como en la industrial y la comercializadora, le convierte en un sector clave que contribuye a descentralizar las oportunidades profesionales en torno a las ciudades. Ayudando, así, a atajar los principales desafíos en materia de despoblación, preservación de zonas rurales y convirtiéndose en un foco de riqueza y de vertebración del territorio.



Exportación

La industria española de verduras congeladas es la segunda más importante del continente, después de la belga, y los índices de exportación corroboran la buena situación que atraviesa el producto.

La Unión Europea es el principal destino de la producción de verduras congeladas españolas; los principales mercados de nuestro producto son: Francia, Alemania, Reino Unido, Bélgica, Portugal, Italia y Países Bajos.

Si hablamos de fuera de Europa, los principales mercados de la verdura congelada española son Estados Unidos, Brasil, Canadá y Arabia Saudí.



ASEVEC

Compromisos del sector

El sector tiene un firme compromiso con el medio ambiente y por ello las empresas cuentan con diversas actuaciones que contribuyen a mejorar la eficiencia del consumo energético y de materias primas, limitar las emisiones de efecto invernadero y reducir los residuos generados.

Las empresas del sector cuentan en su estrategia empresarial y sistemas de gobernanza y sostenibilidad los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y del COP 21 (Acuerdo de París).



Medio Ambiente



Verduras Congeladas

Las verduras son alimentos fundamentales en la dieta diaria de las personas por los numerosos beneficios y nutrientes que aportan. Son alimentos bajos en calorías, pero muy completos por ser fuente de vitaminas, minerales y fibra.

En el caso de la producción de verduras congeladas, se caracteriza por ser un producto saludable, 100% natural, que parte de recursos naturales como son el agua, la tierra y el cultivo de vegetales.

En torno a sus propiedades nutritivas, con respecto a las frescas, siempre han girado muchos mitos, siendo la ultracongelación la principal diferencia.

La ultracongelación

Las verduras para ultracongelar se recogen en su mejor momento de maduración, con todo su valor nutritivo. Unas propiedades que se mantienen minimizando al máximo el tiempo de recolecta y tratamiento, consiguiendo así que mantengan sus propiedades como si estuviesen prácticamente recién recolectadas.

Durante el proceso de ultracongelación se congela el producto a gran velocidad, en continuo movimiento para conservar la calidad, sabor y valor nutricional y con aire a -40°C , lo que permite que el producto alcance rápidamente la temperatura de -20°C , consiguiendo así mantener los nutrientes y la textura de cuando estaba fresco



Verduras Congeladas

¡10 ventajas!



Cómo consumirlas

Cocción

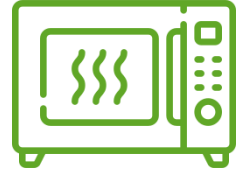
Es la forma más habitual de descongelar el contenido. Se abre la bolsa de producto y se vierte la cantidad deseada en agua hirviendo y sal. El producto sobrante que no haya sido utilizado se puede volver a congelar.



La cocción será más o menos prolongada dependiendo del tipo de verdura de la que se trate. Verduras como las judías o las habas requieren de más tiempo, pero por lo general va de 5 a 10 minutos. Es recomendable que no se cueza en exceso para que permanezca la mayor cantidad posible de nutrientes en el alimento.

Al Microondas

En este caso es necesario usar un recipiente apto donde verter la verdura. Se depositan los vegetales, se tapan y se introducen en el microondas a máxima potencia. El contenido se puede acompañar con algo de agua.



El tiempo en el microondas depende del tipo de vegetal, con una media de 5 minutos suele servir. Cuanto más contundente o dura sea la verdura más tiempo requerirá esta.

A la Sartén

Se echan dos o tres cucharadas de aceite en la base de la sartén y se introduce el contenido sin descongelar. A fuego medio y removiendo continuamente se deja rehogar durante unos minutos. Se sazona al gusto y usa a conveniencia.



Mitos y verdades

Alrededor del 70% de los hogares consumen alimentos ultracongelados una vez a la semana como mínimo, según afirma un estudio conjunto elaborado por la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA) y la Confederación de Consumidores y Usuarios (CECU).

1.- Mito: Tienen conservantes.

Verdad: Muchos de los productos congelados que se venden son saludables y están libres de conservantes, ya que el frío es su método natural de conservación. Es más, la mayoría no tienen aditivos ni sal agregada.

2.- Mito: Los alimentos ultracongelados pierden sus propiedades nutritivas.

Verdad: El proceso de ultracongelación preserva intactas sus propiedades porque detiene las reacciones que las alteran. Esto hace que la conservación sea prolongada y se mantenga el color y la textura agradable de estos alimentos.

3.- Mito: Los alimentos ultracongelados no son frescos.

Verdad: La composición nutricional de los alimentos congelados es similar a la de los frescos. Gracias al proceso de ultracongelación las propiedades nutricionales existentes en los alimentos recién cosechados se mantienen hasta su consumo. La Administración de Alimentos y Medicamentos de EE UU (FDA) determinó en 1998 que los vegetales congelados podían ser denominados "saludables" con el mismo criterio que los frescos.

4.- Mito: Cocinarlos es complicado y lleva tiempo: hay que descongelar y demás.

Verdad: Son prácticos. Los alimentos ultracongelados están siempre disponibles y en muchas ocasiones no es necesario ni descongelarlos. Presentan la ventaja de poder ser consumidos en la cantidad deseada, conservando el resto nuevamente en el congelador.

5.- Mito: Hay que lavarlos.

Verdad: Los productos ultracongelados están listos para su utilización gracias a procesos previos de limpieza a los que son sometidos. Las verduras vienen lavadas, troceadas, precocidas y libres de desperdicio.

Contacto

Asociación

ASOCIACIÓN
ESPAÑOLA
FABRICANTES
VEGETALES
CONGELADOS

Asociación Española de Fabricantes de Vegetales Congelados

SECRETARIO GRAL Álvaro Aguilar

DIRECCIÓN: C/ Juan Hurtado de Mendoza 16, 28036 Madrid

LOCALIDAD: Madrid

TELÉFONO: 91 310 70 80

EMAIL: aaguilar@ba-lta.com

WEB: hoyverdurascongeladas.com

Agencia de Comunicación



LASKER

RESPONSABLE Belén Sasiambarrena bsc@lasker.es 650 59 05 62

Carlos Cuenca ccr@lasker.es 696 35 50 70

DIRECCIÓN: Plaza de las Salesas 3 - 3º - 28004 Madrid

TELÉFONO: 91 088 55 50 / 650 59 05 62