

GRUPO  
CENTRAL LECHERA  
**ASTURIANA**





# Nuestro propósito, nuestro futuro

**Garantizar** el futuro al socio ganadero, ofreciéndole el **apoyo para hacer su ganadería eficiente, rentable y sostenible**, permitiendo crear un **tejido social y económico en el territorio**, utilizando la **materia prima de sus socios para producir alimentos sanos, seguros y saludables** a la vez que produce **energía renovable**, a través de las empresas del **Grupo Cental Lechera Asturiana.**



# Nuestra historia, principales hitos



1969

INAUGURACIÓN



1969



INNOVACIÓN



1980

NUEVOS FORMATOS

CAPSA FOOD



1998

CRECIMIENTO



2005

NUEVA BOTELLA UHT



2006

HOSTELERÍA



# Nuestra historia, principales hitos



2017

2023-2025

**NO TENEMOS E's**  
en el 98% de nuestros productos.  
Somos la única marca láctea con  
productos 100% NATURALES

ADQUISICIONES



# Datos destacados



## SOCIOS / EMPLEADOS



## RECOGIDA DE LECHE



# Datos destacados



## FACTURACIÓN

Miles de euros

2023

2024

1.054.722

996.773



## BENEFICIO NETO

Miles de euros

2023

2024

26.377

30.863



## CUOTAS DE MERCADO

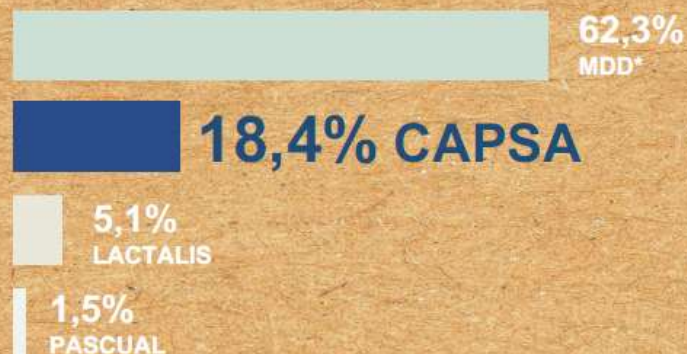
Fuente: Nielsen, cierre 2024 - Valor



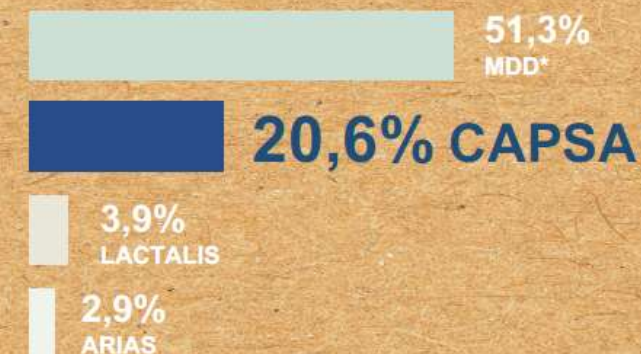
### LECHE LÍQUIDA



### NATA



### MANTEQUILLA



\* Marca del Distribuidor + Marcas Baratas (Río, Cremosita, Xoia, La Campesina, La Vaquera, La Vaquita, Campobueno, Solar y Nova Azores).

# Datos destacados



## PENETRACIÓN EN HOGARES

Fuente: Nielsen



## METODOLOGÍA DE GESTIÓN



### EXPLOTACIÓN DE NEGOCIO

#### INNOVACIÓN DE ROI

- PROCESO: mejora continua, eficiencia
- NEGOCIO: extensiones de gama

Management tradicional:

- Inversión fuerte
- baja incertidumbre
- retorno a corto
- gestión clásica PM

### EXPLORACIÓN DE NEGOCIO

#### INNOVACIÓN DE TIR

- PROCESO: adopción compleja de tecnología, eficacia
- NEGOCIO: adyacentes, nuevos motores

Management nuevo:

- Inversión incremental
- alta incertidumbre
- retorno a largo
- gestión venture: venture builder, ventures client, corporate venturing

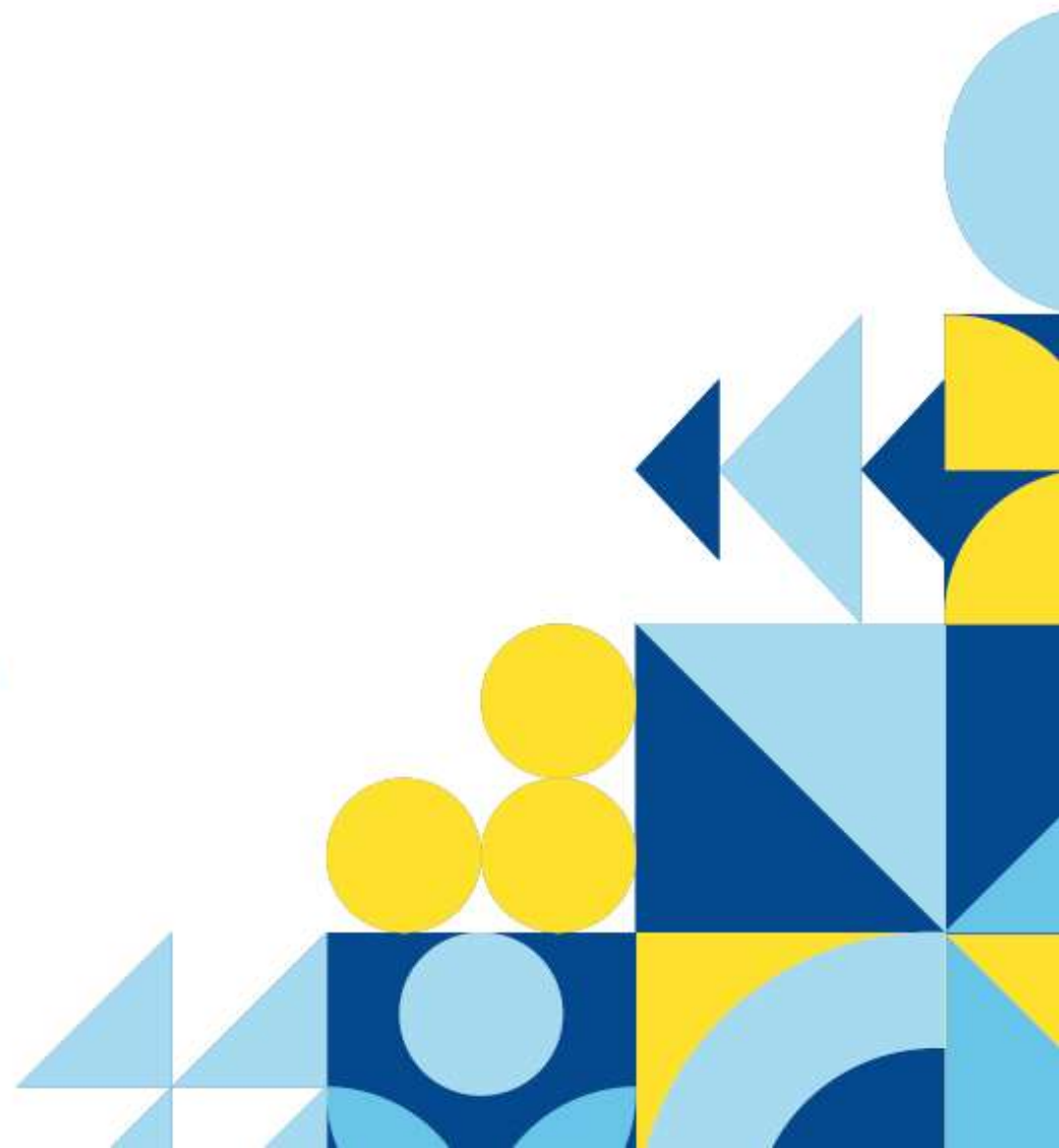


**CAPSA IMPACT**

# Enfoque corporativo

**CAPSA IMPACT** es el sistema corporativo que integra sostenibilidad (ESG), innovación e inversión para generar valor económico, social y ambiental en toda la cadena láctea.

Se articula en **tres verticales estratégicas**, alineadas con criterios ESG y la Taxonomía Europea.



# Verticales estratégicas



## COMUNIDADES

- Reto demográfico en el territorio lácteo
- Relevo generacional
- Modernización de la ganadería

## NATURALEZA

- Clima
- Biodiversidad y bienestar animal
- Circularidad

## FAMILIAS SANAS

- Nutrición humana
- Nutrición mascotas
- Silver Economy

POSICIONAMIENTO  
EN EL ECOSISTEMA  
MAPAS DE  
COLABORACIÓN

GESTIÓN DEL  
ECOSISTEMA

MODELO DE  
COLABORACIÓN  
START UP  
CORPORATE  
VENTURING

GESTIÓN DE  
PROYECTOS  
INTERNA  
FINANCIACIÓN  
CULTURA  
INCENTIVOS

# GRANJA LÁCTEA ASTURIANA

Tradición familiar, innovación y sostenibilidad

Somos una explotación familiar con más de 40 años de historia, dedicada a la producción de leche de máxima calidad, cuidando de nuestras vacas, de nuestras tierras y del entorno que nos rodea.



## 120 VACAS EN PRODUCCIÓN

Raza Frisona, seleccionadas por salud, longevidad y producción eficiente.



## GESTIÓN FAMILIAR PROFESIONALIZADA

Formación continua, visión a largo plazo y pasión por lo que hacemos.



## TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL BIENESTAR Y LA EFICIENCIA

Datos, sensores y automatización para tomar mejores decisiones cada día.



## CONECTADOS CON NUESTRO ENTORNO

Cuidamos la biodiversidad, el suelo, el agua y el paisaje que nos define.

## TECNOLOGÍA QUE SUMA VALOR



### COLLARES DE ACTIVIDAD

Monitorización de salud, celo y comportamiento.



### ORDEÑO AUTOMÁTICO

Mayor bienestar, más datos, más calidad de leche.



### ALIMENTACIÓN DE PRECISIÓN

Raciones individualizadas según producción y estado.



### GESTIÓN DIGITAL

Todos los datos en tiempo real para decisiones más eficientes.



Vacas sanas, bien alimentadas y con libertad de movimiento producen mejor leche.

## ALIMENTACIÓN DESDE NUESTRAS TIERRAS



Cultivamos más de 60 ha de forrajes:

- Maíz forrajero
- Hierba y raigrás
- Praderas permanentes y temporales
- Leguminosas

Una alimentación natural, de proximidad y adaptada a nuestras vacas.

## SECUESTRO DE CARBONO



- Prácticas de agricultura regenerativa
- Cubiertas vegetales y rotaciones
- Aumento de materia orgánica en el suelo
- Menor laboreo y uso eficiente de inputs

Más suelo vivo = más carbono capturado.



## BIENESTAR ANIMAL



- Camas cómodas y limpias
- Ventilación natural y ambiente controlado
- Acceso diario a patios y praderas
- Baja tasa de enfermedades y estrés

El bienestar no es una moda, es nuestra forma de entender la ganadería.



## BIODIVERSIDAD



- Setos, árboles y bosques autóctonos
- Zonas de refugio para fauna y polinizadores
- Gestión responsable del agua
- Paisajes que conservan vida

Producimos cuidando la vida que nos rodea.



## UNA VISIÓN DE FUTURO



Queremos dejar a la próxima generación una granja más fértil, más sostenible y más preparada.

Innovamos hoy para seguir produciendo mañana... mejor.



LECHE DE CALIDAD, PRODUCIDA CON ORGULLO, RESPONSABILIDAD Y RESPETO.

Nuestra esencia es la misma de siempre, pero miramos al futuro con decisión.



GRANJA FAMILIAR EN ASTURIAS

# ACTIVIDAD RUMINAL DE LA VACA: METANO ENTÉRICO Y EL PAPEL DE LOS POSBIÓTICOS

Más digestibilidad, más productividad, menos metano

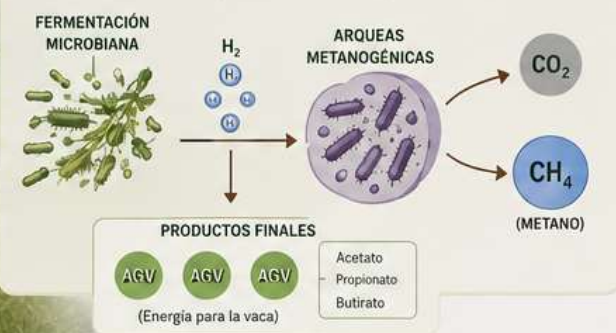


## 1. ACTIVIDAD RUMINAL NORMAL

Los microorganismos del rumen fermentan los forrajes y concentrados para producir ácidos grasos volátiles (AGV), que son la principal fuente de energía de la vaca.

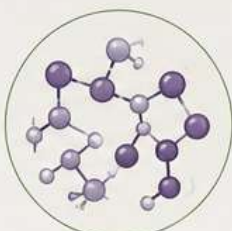
### PRODUCCIÓN DE METANO ENTÉRICO

Durante la fermentación, los hidrógenos ( $H_2$ ) generados son utilizados por las arqueas metanogénicas para reducir  $CO_2$  y formar metano ( $CH_4$ ), que se eructa y se pierde como energía.



## 2. ¿CÓMO ACTÚA UN POSBIÓTICO?

Los posbióticos son compuestos bioactivos derivados de la fermentación microbiana que modulan el ecosistema ruminal.



### POSBIÓTICO

(péptidos, ácidos orgánicos, polisacáridos, compuestos fenólicos, vitaminas, etc.)

### ACCIONES PRINCIPALES

- Modulan la microbiota ruminal (favorecen bacterias beneficiosas)
- Inhiben arqueas metanogénicas y la formación de metano
- Mejoran la degradación de la fibra y la síntesis de proteína microbiana
- Estabilizan el ambiente ruminal (pH y balance redox)

## ¿QUÉ ES UN POSBIÓTICO?

Es un preparado de microorganismos inactivos y/o sus componente que confiere un beneficio para la salud del huésped a través de la modulación de la microbiota.



100% Natural  
Seguro  
Sin residuos

## 3. RESULTADO EN EL RUMEN

### CON POSBIÓTICO

Mejora del equilibrio microbiano y disminución de metano



## 4. BENEFICIOS PARA LA VACA Y LA PRODUCCIÓN

- MEJOR DIGESTIBILIDAD**: Mayor aprovechamiento de los nutrientes
- MAYOR PRODUCTIVIDAD**: Más leche y mejor calidad composicional
- MENOR METANO ENTÉRICO**: Reducción de emisiones hasta 10-30%\*
- MAYOR SOSTENIBILIDAD**: Mejor eficiencia productiva y menor impacto ambiental

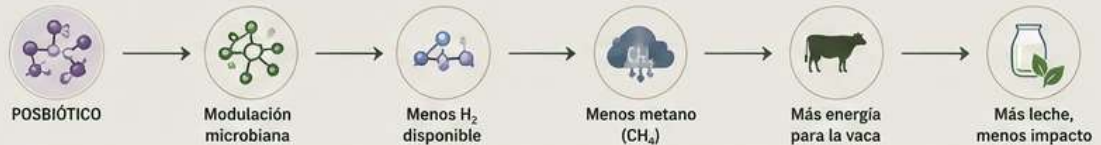
### RESULTADOS ESPERADOS CON PROBIÓTICOS

- +5 a 15%** Más leche digestible
- +2 a 6%** Más producción de leche
- 10 a 30%** Menos metano entérico
- +10 a 20%** Mejor conversión alimenticia

\*Dependiendo del tipo de posbiótico, dosis, dieta y manejo.

## EN RESUMEN

Los posbióticos actúan directamente en el rumen modulando la fermentación, mejorando la salud digestiva, aumentando la productividad y reduciendo el metano entérico de manera natural y sostenible.



CIENCIA NATURAL  
PARA UNA GANADERÍA  
MÁS EFICIENTE Y  
SOSTENIBLE

# HOGAR DEL FUTURO: CONVENIENCIA, SALUD Y LONGEVIDAD

Menos es más. Mejor para ti, para tu familia y para el planeta.

## COCINA MINIMALISTA

Todo lo esencial, nada de más

- ✓ Diseño limpio y funcional
- ✓ Electrodomésticos inteligentes
- ✓ Fácil de limpiar, eficiente
- ✓ Consumo energético optimizado

## Tu pedido, en minutos

Entrega 18:30 - 19:00

Comida Bebidas Lácteos Mascotas Suplementos



## Recomendado para ti



Realizar pedido

Entrega sostenible  
Bajas emisiones

## SIN STOCK, SIN ESTRÉS

- ✓ Solo productos frescos y duraderos
- ✓ Alimentos y bebidas funcionales
- ✓ Espacios libres, mente libre
- ✓ Cero desperdicio

Tu pedido está en camino

18 min  
Tiempo estimado

## LÁCTEOS DEL FUTURO:

MENOS ES ENTERO, MÁS ES FUNCIÓN



Quesos proteicos



Quesos cremosos



Quesos madurados



Ingredientes lácteos



Postres funcionales

El lácteo evoluciona: más valor, más sabor, más beneficios.



Más proteína



Menos lactosa



Mejor digestión



Ingredientes naturales

## SALUD METABÓLICA ÓPTIMA

CONOCER PARA CUIDAR

### GLUCOSA

mg/dL

98

### INSULINA

μU/mL

6



- Monitorio continuo en tiempo real
- Alertas y recomendaciones personalizadas
- Nutrición adaptada a tus datos
- Decisiones inteligentes para una vida más larga y saludable

## BIENESTAR PARA TODOS

PORQUE ELLOS TAMBIÉN IMPORTAN

- Snacks lácteos funcionales
- Yogures probióticos
- Ingredientes de alta calidad
- Salud digestiva y bienestar

## TU COMIDA, CUANDO LA NECESITAS, COMO LA QUIERES

- Platos listos nutritivos y deliciosos
- Personalización según tus objetivos
- Entrega rápida y sostenible
- Empaques eco-friendly
- Calidad garantizada y trazabilidad



BOWL MEDITERRÁNEO

Alto en proteína



PASTA ALFREDO

con queso funcional



LASAÑA DE VERDURAS

con bechamel ligera



YOGUR GRIEGO

con frutos rojos



CHEESECAKE

de proteína

## NUESTROS VALORES, NUESTRO FUTURO

- Conveniencia que te da tiempo
- Salud que te hace fuerte
- Sostenibilidad que cuida el planeta
- Innovación que mejora tu vida
- Un futuro más saludable. empieza en casa

## LONGEVIDAD: MÁS AÑOS, MÁS VIDA

Vivir mejor cada día



- Actividad física diaria
- Descanso reparador
- Alimentación inteligente
- Mente positiva y conexión
- Propósito y relaciones

Pequeñas decisiones diarias,  
gran impacto a largo plazo.

CONVENIENCIA TOTAL. CALIDAD SIN COMPROMISOS. SALUD PARA HOY Y PARA SIEMPRE.



Menos compras  
Menos tiempo  
Más vida juntos



Menos desperdicio  
Más eficiencia



Ciencia y tecnología  
al servicio de tu bienestar



Tú, tu familia  
y lo que más quieres



Un futuro más saludable  
empieza en casa

# MICROBIOTA Y PROBIÓTICOS: LA SIGUIENTE FRONTERA DE LA NUTRICIÓN

Alimentos más inteligentes que trabajan con tu microbiota para transformar tu salud desde el intestino.



Ciencia que protege, nutrición que transforma.

VIVOS HASTA TU INTESTINO

## PROBIÓTICOS ENCAPSULADOS

Cada cápsula protege a miles de millones de bacterias beneficiosas de la acidez del estómago y la bilis, asegurando que lleguen vivas al intestino.



## TECNOLOGÍA DE ENCAPSULACIÓN AVANZADA

Protege lo que importa. Entrega donde se necesita.

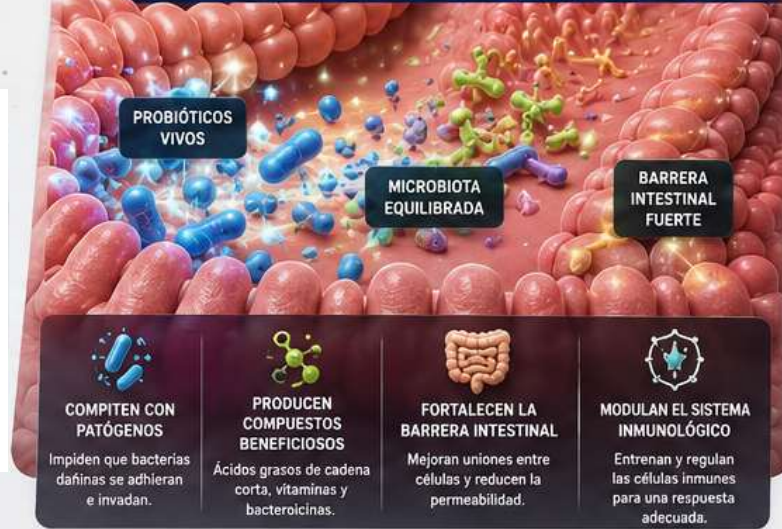


- ✓ Resistente a ácido
- ✓ Resistente a bilis
- ✓ Liberación específica en intestino

## EL VIAJE: DE LA PROTECCIÓN A LA ACCIÓN



## EN EL INTESTINO: DONDE OCURRE LA TRANSFORMACIÓN



## PROBIÓTICOS: PEQUEÑAS BACTERIAS, GRANDES BENEFICIOS



## IMPACTO EN TU SALUD



## EVIDENCIA CIENTÍFICA

Numerosos estudios clínicos demuestran beneficios de los probióticos en:

- ✓ Salud digestiva
- ✓ Sistema inmunológico
- ✓ Salud metabólica
- ✓ Bienestar emocional
- ✓ Calidad de vida



## ALIMENTOS FUNCIONALES: EL FUTURO ES AHORA



## UN SALTO EVOLUTIVO EN LA NUTRICIÓN

De alimentar a transformar tu salud desde el intestino.



Ciencia que protege



Bacterias que llegan vivas



Equilibrio que transforma



Salud que se siente



Nutrición que mira al futuro

TU MICROBIOTA, TU ALIADA.  
TU SALUD, TU FUTURO.



# DEL CAMPO AL LABORATORIO: NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA LÁCTEOS ANÁLOGOS

Fermentación de Precisión y Cultivo Celular, dos caminos hacia el futuro de los lácteos

## 1. FERMENTACIÓN DE PRECISIÓN

Microorganismos diseñados para producir proteínas lácteas idénticas a las naturales



### ¿QUÉ SE PRODUCE?



### PRODUCTOS ANÁLOGOS



### ASÍ FUNCIONA



### VENTAJAS COMUNES

- ✓ No requieren animales
- ✓ Menor impacto ambiental
- ✓ Producción más eficiente y escalable
- ✓ Mayor seguridad alimentaria



### COMPARACIÓN DE TECNOLOGÍAS

	FERMENTACIÓN DE PRECISIÓN	CULTIVO CELULAR
Fuente	Microorganismos modificados	Células animales
Proceso clave	Fermentación en biorreactores	Cultivo celular en biorreactores
Componentes producidos	Proteínas (caseína, suero), lactosa, grasas (en desarrollo)	Proteínas, grasas, lactosa (en desarrollo)
Estado actual	Más avanzado (ya hay productos comerciales)	En desarrollo (primera generación de productos)
Desafíos	Escalar producción de grasas y lactosa	Coste, escalabilidad y complejidad

### APLICACIONES FUTURAS



Alimentación cotidiana



Acceso global a nutrición



Sostenibilidad y bienestar animal



Innovación y nuevos alimentos funcionales

## 2. CULTIVO CELULAR

Producción de lácteos a partir de células animales cultivadas en laboratorio



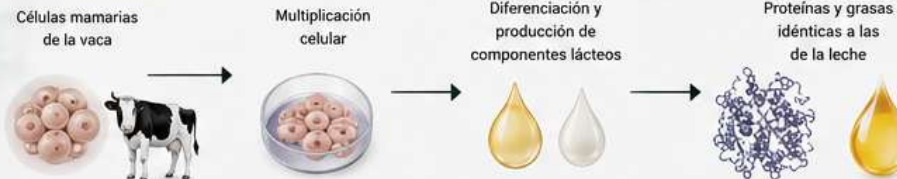
### ¿QUÉ SE PRODUCE?



### PRODUCTOS ANÁLOGOS



### ASÍ FUNCIONA



MISMO OBJETIVO: LÁCTEOS SIN ANIMALES, CON EL MISMO SABOR, TEXTURA Y NUTRICIÓN



EL FUTURO DE LOS LÁCTEOS YA NO DEPENDE DEL CAMPO, SINO DE LA CIENCIA.  
Tecnología, sostenibilidad e innovación para alimentar al mundo de forma responsable.



CIENCIA



SOSTENIBILIDAD



INNOVACIÓN



NUTRICIÓN

!!! GRACIAS !!!



[capsafood.com](http://capsafood.com)