



Innovación · calidad · internacionalización

Preparados para exportar a cualquier parte del mundo



EL NAVAZO

La evolución de la empresa referente en España

Especialización - Calidad - Internacionalización

El Navazo nace como respuesta a la falta de mataderos, dotados de los medios requeridos, para afrontar las exigencias de calidad a la hora de exportar carne de cerdo ibérico al resto del mundo.

En la actualidad, la compañía se alza como una empresa de referencia en España, especializada en la transformación y comercialización de carne de cerdo ibérico. La visión emprendedora, unida a la constante innovación y la necesidad de adaptarse a las exigencias del mercado, le ha supuesto un importante crecimiento desde su arranque en enero de 2008.



Valores diferenciales:



Cuenta con las **homologaciones** necesarias para exportar carne de cerdo ibérico a la mayoría de los países del mundo.



Alta calidad en el trabajo basada en la amplia experiencia del equipo.



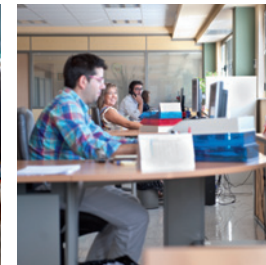
Amplia capacidad frigorífica, equipados con robustos sistemas de refrigeración.



Planta dotada de la **última tecnología** para evitar riesgos sanitarios.



Capacidad de **respuesta inmediata** a sus clientes.



250 trabajadores altamente cualificados.



Flota de **15 vehículos** propios para reparto ágil y eficiente.

Este complejo cárnico sale adelante gracias al respaldo de tres de las mejores compañías del sector:

Canpipork S.L.

Jamones Aljomar S.A.

Grupo Fernando Corral e Hijos



La planta de transformación y procesado de cerdo ibérico más grande del mundo





segell@segellexpres.com
www.segellexpres.com
Telf. 93 795 51 15
Fax 93 795 52 49

COLGADOR o PERCHA PARA JAMONES, HASTA 150 KG. CON 12+12 GANCHOS, PERSONALIZADO, EN VARIOS COLORES

TAPONES OBTURADORES VACUNO PARA TAPAR EL DISPARO Y LA MÈDULA
CABEZAS DE RESES



PISTOLAS NEUMÁTICAS PARA JAMONES



CUERDAS PARA COLGAR JAMONES Y EMBUTIDOS



PRECINTOS PARA EL SECTOR CÀRNICO, HÍGADOS, JAMONES, LOMOS, CABEZAS, SACAS, CAMIONES, PESCADO, ETC.



TINTAS PARA MATADEROS



RECOCHE GRASAS GOTEROS PARA JAMONES



MARCADORES PARA CARNES Y MADERAS

TODO TIPO DE GRABADOS EN DISTINTOS MATERIALES BRONCE, ACERO INOXIDABLE, ALUMINIO, NYLON, CAUCHO, METACRILATO PARA TINTAS, ELÉCTRICOS Y BUTANO



Instalaciones modernas y eficientes

Constante innovación en los servicios

El Navazo dispone de la planta de sacrificio y despiece de cerdo ibérico más moderna y eficiente de España.

Las instalaciones están dotadas con la más alta tecnología al servicio del proceso, la trazabilidad y la seguridad alimentaria.



Datos clave:

Complejo
cárnico de
64.000 m²

Capacidad de
sacrificio de
5.000
cerdos
al día

Sala de despiece
con capacidad de
4.000
cerdos
al día

Instalaciones de
salado y curación de
jamones y paletas
con capacidad de
500.000
piezas



Además del robot automático de canales, las infraestructuras se completan con un nuevo sistema de vigilancia de canales. Esta innovación permite agilizar el proceso y adaptarse perfectamente a las exigencias de la normativa americana y de terceros países sobre el control sanitario del producto.

Las instalaciones han sido diseñadas a partir de las tecnologías más modernas del mercado con el objetivo de conseguir un funcionamiento óptimo y obtener productos con los mejores parámetros de seguridad y calidad alimentaria. Además, la compañía cuenta con una flota de vehículos refrigerados y homologados para asegurar un transporte puntual y de máximas garantías.



Los mejores
parámetros de
seguridad y calidad
alimentaria



Proceso de producción integral

Seguridad - Higiene - Efectividad



El Navazo es una compañía experta en el sacrificio de porcino ibérico y cuida con sumo detalle cada una de las fases de producción, desde que el animal llega a sus instalaciones, hasta la expedición final de los productos.

1 Recepción de materia prima

Cuando el cerdo vivo llega a las instalaciones de El Navazo es conducido a unos establos de PVC con el objetivo de cumplir con la normativa vigente en cuestión de bienestar animal. Aquí se preparan y se les mantiene el tiempo de espera estipulado antes de pasar a la sala de sacrificio.



2 Sacrificio



Esta fase de la producción destaca por la capacidad y calidad de la maquinaria utilizada, en salas totalmente asépticas y con un escrupuloso cuidado para que la calidad del producto sea excelente. La limpieza e higiene de todo el material utilizado es extrema con el fin de que antes de pasar a la sala de despiece el animal esté muy limpio y libre de pelos. Apuntar que El Navazo ofrece un servicio integral dirigido a los clientes que no posean matadero, realizando el sacrificio, despiece y salazón del producto.

La extrema limpieza y esterilización, factores clave del proceso



3 Despiece

En esta parte del proceso es nuevamente de vital importancia la higiene de todo el material utilizado. Prueba de ello es que todas las herramientas empleadas por los trabajadores son sustituidas cada dos horas por otras limpias.



Este detalle muestra, una vez más, que se cumplen los requisitos estipulados por países extranjeros para poder recibir las homologaciones que permitan exportar carne ibérica a dichos mercados. De esta fase salen los productos nobles: jamones, paletas, carnes, etc.



Este Catálogo MultiMedia
ha sido diseñado y
producido
por **JS España**



JS/ESPAÑA
www.jsespana.es

Lee este código
para visitar nuestra web

Envasado y expedición al cliente

Control - Rigurosidad - Eficiencia



En la parte final del proceso hay que diferenciar entre las carnes frescas y los jamones o paletas. Dependiendo del tipo de producto, el encajado y preparación final se realizará de una u otra forma, con el fin de asegurar en todo momento la perfecta conservación de las piezas y su llegada al consumidor garantizando una alta calidad.



4 Carnes frescas

Una vez que las canales se despiezan, las carnes frescas pasan a ser envasadas en termoformado antes de ser encajadas y expedidas a las instalaciones del cliente. El Navazo cuenta con una flota de vehículos dotados de la última tecnología para mantener la cadena de frío. De esta forma se controla la temperatura necesaria para transportar los productos en las condiciones exigidas por la normativa vigente.



**TRANSPORTES FRIGORÍFICOS
FERNANDO MARTÍNEZ, S.L.**

Filiberto Villalobos, 160
37770 Guijuelo, Salamanca

629 602 100





Jamones y paletas

Por su parte, los jamones y las paletas despiezadas y refrigeradas pasan a la fábrica de salazón, donde se procede a la curación de las diferentes piezas.

Después del secado un equipo experto se encarga del deshuesado o loncheado, dependiendo del tipo de preparación que haya demandado el cliente, o bien del encajado de las piezas enteras para expedirlas a su destino.



La trazabilidad de todos los productos está garantizada desde el principio del proceso

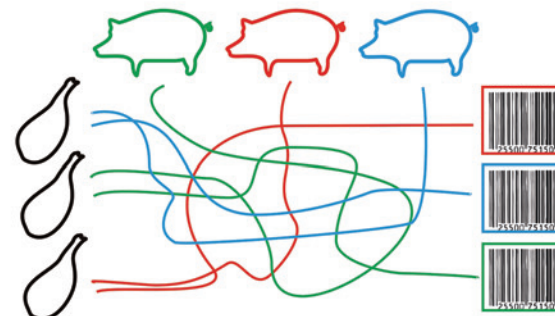


ISO 9001
ISO 27001
BUREAU VERITAS
Certification



Soluciones de gestión para **INDUSTRIAS CÁRNICAS**

Proto-Info es una empresa con 28 años de experiencia en la implantación de software destinado al sector cárnico. Integramos los sistemas de producción: básculas, etiquetado, empaquetado, expedición... con el resto de la gestión de la empresa, para obtener la trazabilidad y coste de los productos.



C/ Gutenberg, 75
Pol.Ind. Los Villares
37184 Villares de la Reina
Salamanca
Telf. 923 281024
Fax: 923 281747
www.protoinfo.es

Preparaciones a medida

Alta flexibilidad para adaptarse a las necesidades de sus clientes

Uno de los diferenciales más destacados de El Navazo es su alta flexibilidad para adaptarse a las peticiones de cada uno de sus clientes.

Su capacidad productiva, así como la maquinaria de última tecnología que utiliza en sus instalaciones, le permite preparar cualquier producto con una alta personalización acorde con las demandas del cliente.

Es por ello que desarrolla diferentes tipos de corte con el fin de ajustarse a las diferentes peticiones, dependiendo del país al que se vaya a exportar el producto.

Los productos estrella siguen siendo los jamones y las paletas, seguidos del secreto, pluma, presa, lomo y solomillo ibérico, entre otros.



- Fabricación y montaje de cámaras frigoríficas
- Aislamiento de tuberías
- Frío industrial
- Montaje de puertas
- Puntos de carga
- Deshumidificación, etc.

www.aisproyec.com



AISPROYEC. S.L.

Autovía Ademuz dirección Llíria, salida 17A
Pol. ind. Gutenberg · C/ Milán s/nº
46185 Poble de Vallbona (Valencia-España)
Tel. +34 96 276 31 90 / Fax. +34 96 276 30 79
aisproyec@aisproyec.com

Cisternas MATEOS

- ▶ FOSAS SÉPTICAS
- ▶ PURINES
- ▶ FANGOS Y LODOS DE DEPURADORAS
- ▶ OBRAS Y CARRETERAS

Gestor de residuos no peligrosos

C/ Antonio Machado, 2
37874 Cilloruelo (Encinas de Abajo). Salamanca
Tel.: 923 362 264 · Móvil: 686 363 715
materazzi11@hotmail.com



ESPECIALIDADES QUÍMICAS
ESQUIM S.A.

www.esquim.com

Sumamos calidad

C/ Industria, 15. Pol. Ind. Sud
08440 Cardedeu (Barcelona)
T: +34 93 871 11 93
F: +34 93 871 13 01
esquim@esquim.com

- ANTIESPUMANTE DE GRADO ALIMENTARIO Y FARMACÉUTICO
- ELASTÓMEROS DE SILICONA
- EMULSIONES
- FLUIDOS/ACEITES DE SILICONA
- HIDROFUGANTES
- GRASAS/PASTAS DE SILICONA
- RESINAS
- ESTABILIZANTES PVC
- MAQUILAS



Capacidad para
producir diferentes
tipos de corte



Cerrajería y Montajes Elices, S.L.

· Aceros inoxidables.

· Mataderos y estructuras

· Carpintería de aluminio.

Polígono agroalimentario
C/Sierra Quilama, Parcela 15-16
Guijuelo (Salamanca)

Tfnos.: 923 580 339 Fax: 923 581 685

e-mail: elices@jubaje.es

Homologaciones para exportar a cualquier país del mundo



Garantía de calidad

Sin duda, el valor más importante de El Navazo es contar con todas las homologaciones necesarias para poder exportar productos de cerdo ibérico a cualquier país del mundo. Su capacidad para cumplir rigurosamente con las especificaciones y normas vigentes en cada uno de los lugares de destino, le permite ofrecer un servicio exclusivo a sus clientes, dándoles la posibilidad de seguir creciendo y ampliando mercados.

Aunque destaca la homologación para exportar a EEUU, también cuenta con las certificaciones necesarias para exportar a: China, Corea, Japón, México, Perú, Rusia, Singapur, Vietnam, Argentina, Sudáfrica, Brasil y Lista Marco.



JECAPE
 TRATAMIENTOS INDUSTRIALES, S.L.
 PRODUCTOS URCECA

- FABRICANTE DE PRODUCTOS PARA EL TRATAMIENTO DE CALDERAS DE VAPOR.
- LIMPIEZAS QUÍMICAS Y MECÁNICAS DE INSTALACIONES DE FRÍO Y CALOR.
- SUMINISTROS DE EQUIPOS PARA TRATAMIENTOS DE TODA CLASE DE AGUAS INDUSTRIALES.
- TRATAMIENTO ANTICORROSIVO DE LA CÁMARA DE COMBUSTIÓN DE CALDERAS.
- AISLAMIENTO TÉRMICOS PARA LAS INSTALACIONES DE FRÍO Y CALOR.
- TRATAMIENTO PARA LA PREVENCIÓN Y EL CONTROL DE LA LEGIONELOSIS.

CON Nº DE AUTORIZACIÓN: 47-0417-S.

JECAPE - Alonso Cano, 30. 47130 Simancas (Valladolid)
 Teléfono 983 59 12 39 - Fax 983 59 03 73 - info@jecape.es - www.jecape.es

TRANSPORTES FRIGORÍFICOS JOPEYSAN, S.L.
 TRANSPORTES FRIGORÍFICOS Y DE GANADO VIVO

676 470 992
696 274 728

Chinarral 66, 4ºB - 37770
GUIJUELO (Salamanca)

www.jopeysan.es
 josepedro@jopeysan.es

ES 44.33120/SA CE

Profesionalidad - Innovación - Experiencia

El Navazo lleva a cabo una rigurosa política de gestión basada en el cumplimiento de la normativa legal vigente para garantizar a sus clientes el servicio adecuado a las necesidades concretas de cada país.

En este sentido, el sistema integrado de calidad supone el cumplimiento y la responsabilización por parte de todo el personal de la empresa en todo lo que concierne a la calidad, la seguridad alimentaria, el medio ambiente y la seguridad laboral.



Certificados que avalan sus criterios de calidad

- ✓ IFS Food
- ✓ BRC
- ✓ ISO 22.000
- ✓ Norma del Ibérico



Rigurosa política de gestión y cumplimiento de las necesidades específicas de cada país de destino



Hemos realizado y coordinado estas instalaciones

maximiliano
Martín SL

GESTIÓN INTEGRAL DE CONSTRUCCIÓN

www.maximilianomartinsl.com

Avenida Federico Anaya 66-74, 7º 10. 37004. Salamanca
Teléfono: 923 120436 / Fax: 923 125275 / Correo: mmsl@maximilianomartinsl.es

SYTRANS
Sistemas y Transmisiones S.L.

www.sytrans.es
C/ Pasteur, 36 Pol. Ind. Los Villares
Tel.: 923 204 334 Fax: 923 204 133
SALAMANCA

"Me satisface que todo quede perfectamente limpio"

Ángeles Esquembrí Domínguez,
Servicio de Limpieza para CITI Bank.

ISS A WORLD OF SERVICE

900 811 600
www.iss.es

Cobertura mundial

La confianza de sus clientes,
su mejor carta de presentación

El Navazo ha dotado a sus instalaciones de las últimas tecnologías, a lo que se suma el excelente trabajo de sus especialistas cárnicos, el control sistemático en todas las líneas de producto y una trazabilidad completamente informatizada. Todos estos factores garantizan unos estándares de calidad en los que confían empresas y grupos de alimentación presentes a nivel internacional.



Objetivo: seguir
creciendo y
mejorando junto a
sus clientes



Servicios de valor añadido:



Internacionalización

Apoyo a sus clientes en exportación, aportando un valor real en la búsqueda de nuevas oportunidades de negocio.



Red comercial

Reparto de pedido de forma ágil y rápida en sus instalaciones. Sirven la mercancía en un plazo de 24 a 48 horas.



Atención al cliente

Los técnicos de El Navazo asesoran al cliente en todo momento, proporcionándole una atención personalizada y profesional.



Servicios integrales

La empresa ofrece un servicio integral, realizando el sacrificio, despiece, salazón y traslado del producto, de forma conjunta o individual.

Calle las Balsas nº 16
Pol. Ind. Cantabria
26009 Logroño
La Rioja · España



Diseño y fabricación
de bienes de equipo
para el sector del
envase y embalaje

Tlf. 941 265 419 · 673 065 769 | Fax 941 265025
helmerpack@helmerpack.com

Diseñamos soluciones
a medida para
cada cliente



TermoFormado



www.helmerpack.com



Matadero Frigorífico de Fuentes, El Navazo, S.L.

📍 Polígono UBZ – 1 parcela 2

37790 Fuentes de Béjar, Salamanca · España

☎ Tel. + 34 923 15 17 45

📠 Fax + 34 923 15 17 40

✉ elnavazo@elnavazo.com



www.elnavazo.com

EL NAVAZO