

F E D A C O V A



**FEDERACIÓN EMPRESARIAL
DE AGROALIMENTACIÓN
DE LA COMUNIDAD VALENCIANA**



Número de empresas



290.583

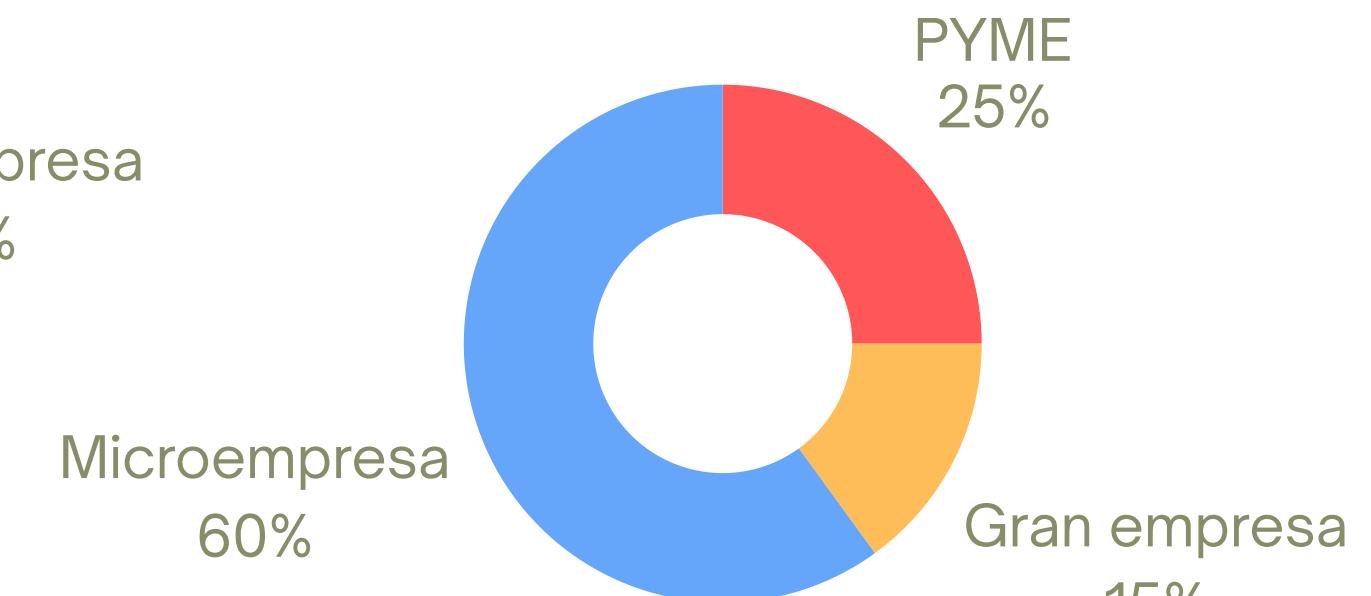
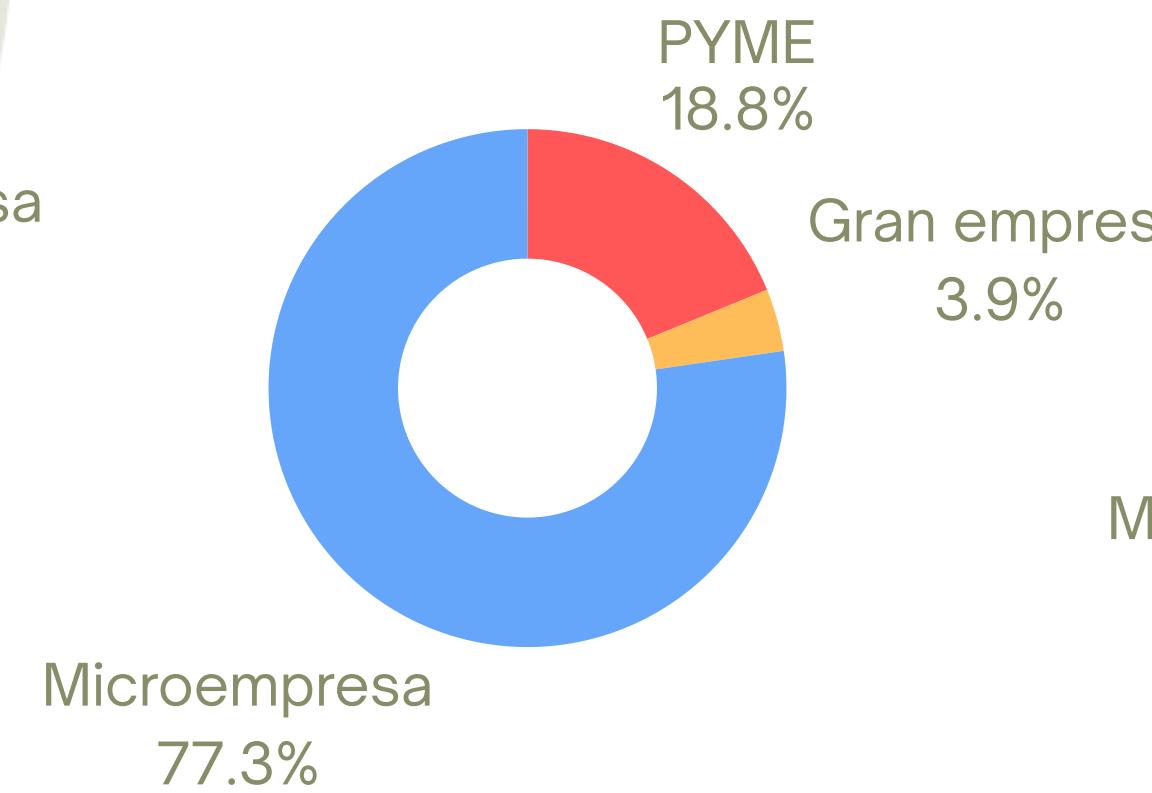
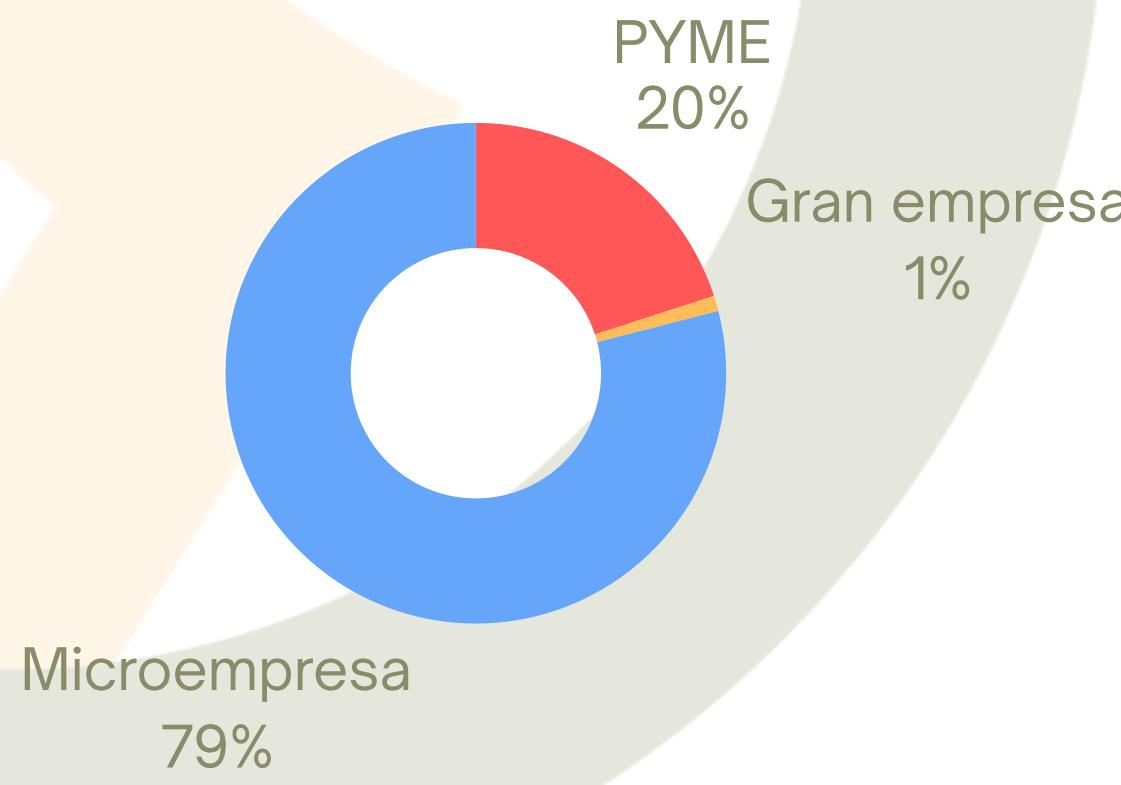


27.896



2.300

Tamaño de las empresas





Empleo



4,7 M 



559.700 



48.900 

Facturación



1.200.000
M €

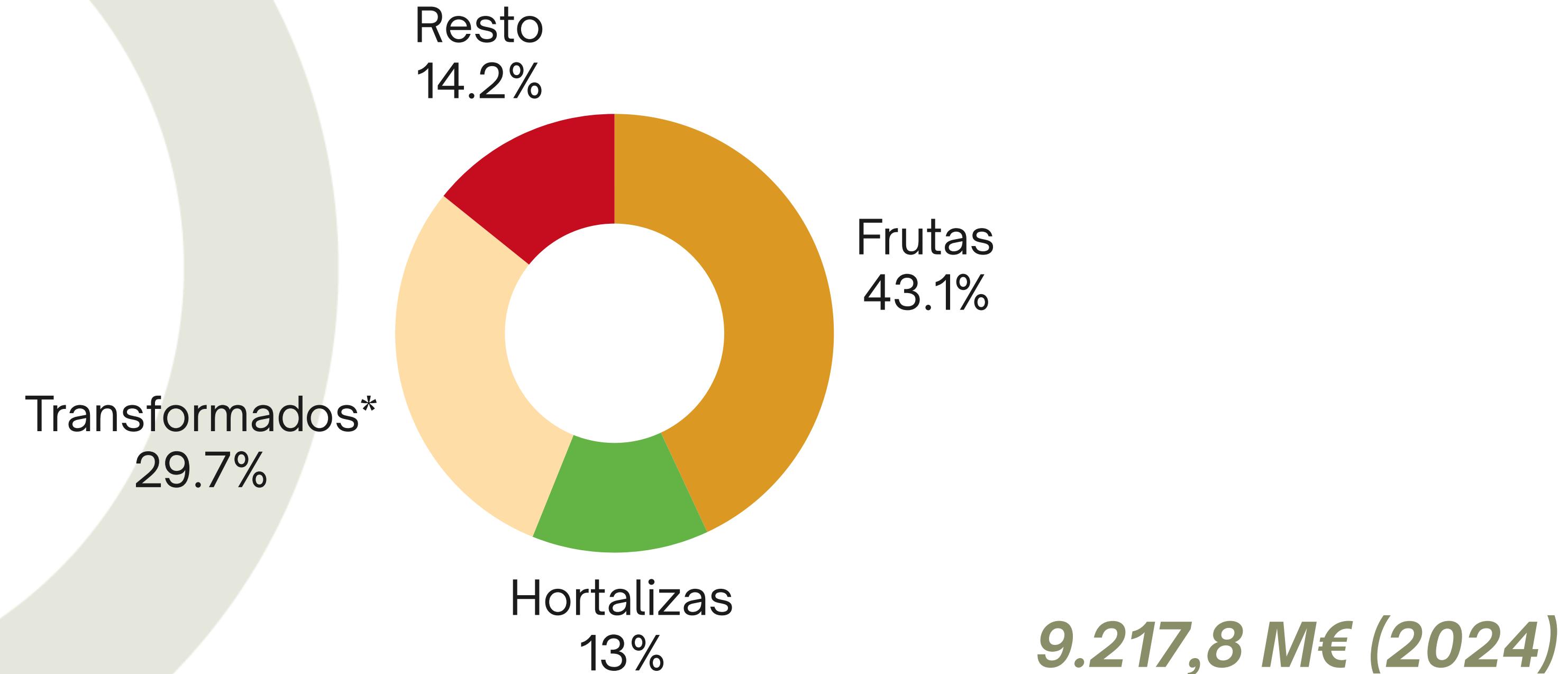


162.378
M €



11.345
M €

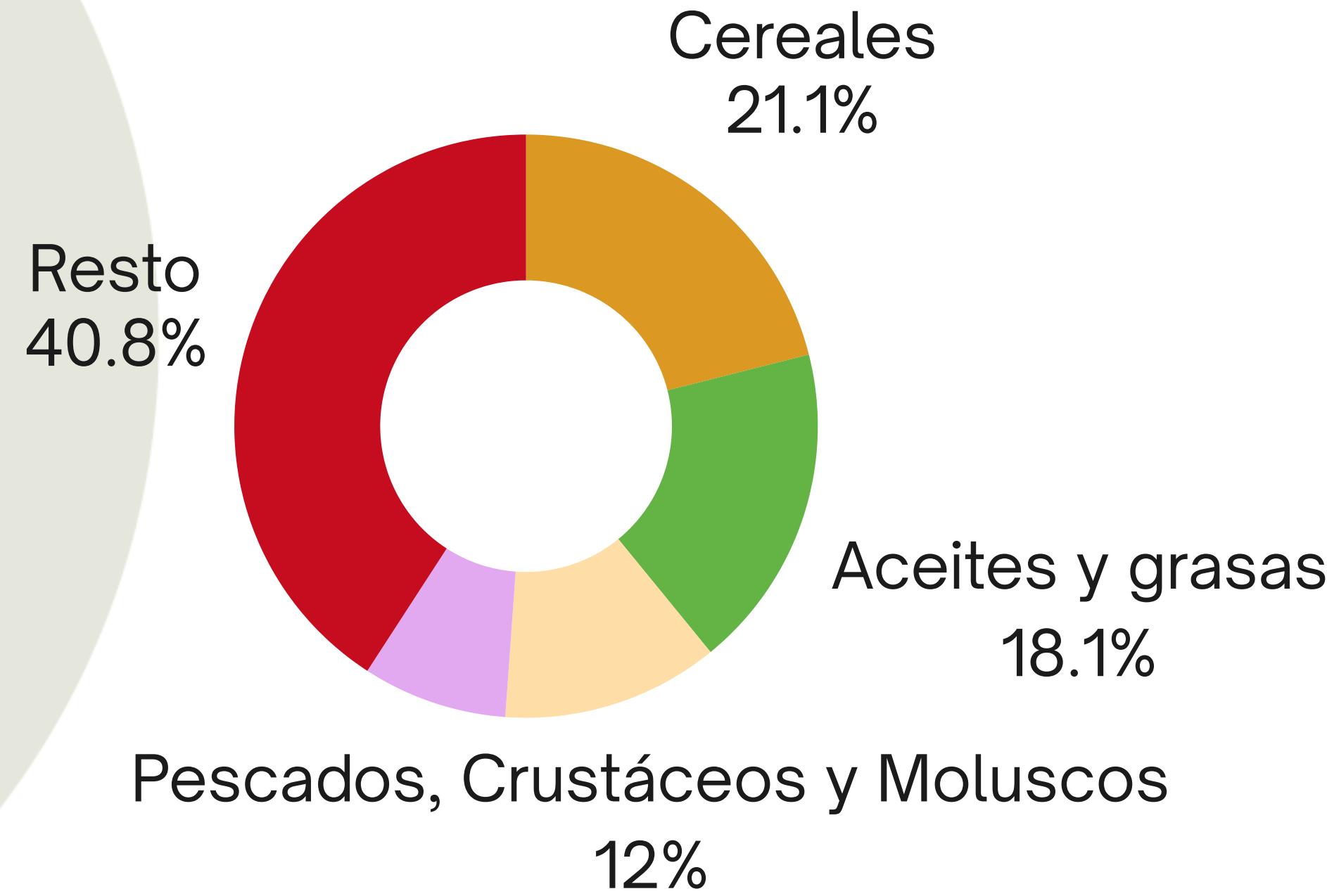
Principales sectores exportadores CV



Transformados: conservas vegetales, bebidas alcohólicas y vinos, aceites, etc.



Principales sectores importadores CV



5.815 M€ (2024)



¿Quiénes somos?

SOMOS

La Federación Empresarial de Agroalimentación de la Comunidad Valenciana.

ORÍGENES

Creada el 5 de marzo de 1991 para **representar al sector agroalimentario valenciano y defender los intereses** de nuestros asociados.

NUESTROS
ASOCIADOS

FEDACOVA agrupa a **30 Asociaciones** y a más de **2.000 empresas**, lo que supone más del **70% del total del sector de la región**.

Nuestros objetivos:

Defender los intereses de nuestras Asociaciones y empresas dentro y fuera de la Comunitat.

Representar al sector agroalimentario de la Comunitat Valenciana y servir de nexo entre este y las Administraciones Públicas.

Promover la **calidad, la formación y la innovación, la internacionalización y la protección y mejora del medioambiente** entre nuestros asociados.

Mantener informados y al día a nuestros asociados en temas de **Normativas, Leyes, Reales Decretos, etc.** aplicables al sector.

Nuestros asociados:



Sector primario

AVICULTURA, ACUICULTURA, HORTOFRUTÍCOLA.



Sector secundario

CARNE, PESCADO, MIEL, HUEVOS Y DERIVADOS, FRUTOS SECOS, AVES, TURRÓN Y CHOCOLATE, CAFÉ, QUESOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS, HELADOS, ZUMOS, ACEITUNAS Y DERIVADOS, HORTALIZAS Y FRUTAS, BEBIDAS, PIENSOS, CONSERVAS, CUBITOS DE HIELO, ETC.



Sector terciario

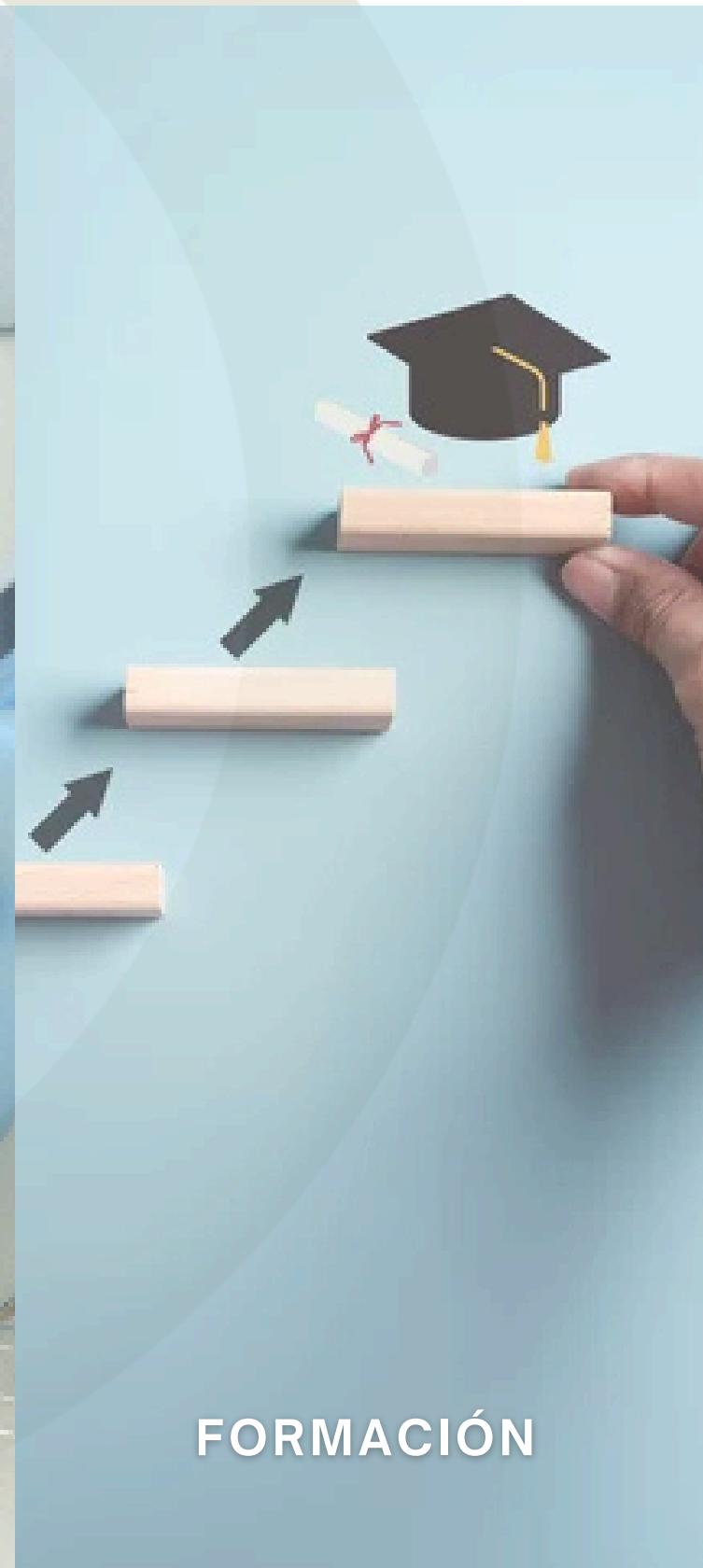
MAYORISTAS, SUPERMERCADOS, PANADERIA, CARNICERÍAS, IMPORT-EXPORT, DISTRIBUCIÓN HORECA, ETC.

Este amplio espectro significa que FEDACOVA abarca toda la cadena de valor de la Industria Alimentaria así como una amplia gama de subsectores.

Áreas de trabajo



CALIDAD Y SEGURIDAD
ALIMENTARIA



FORMACIÓN



ASESORÍA LEGAL
Y LABORAL



INTERNACIONALIZACIÓN



PROYECTOS I+D+I

Proyectos de Innovación FEDACOVA



**EN 2025 SE ESTÁ TRABAJANDO EN 23 PROYECTOS DE TIPO
REGIONAL, NACIONAL Y EUROPEO.**

Proyectos solicitados:

-  **TECOVALmendra:** Valorización residuo de la almendra para textiles y envases bioactivos.
-  **BIOXUFA+:** Obtención de ingredientes funcionales a partir de residuos en el procesado de horchata.
-  **Artesan_IA:** Innovación Digital para la Formación y Promoción de la Artesanía mediante Inteligencia Artificial.
-  **ReValVid:** Valorización de residuos específicos de la industria vitivinícola.
-  **CLIMAGOV:** Sensibilización sobre el cambio climático y promoción de la gobernanza local mediante asociaciones intersectoriales mediterráneas.
-  **UNIQVALUE:** Cultivos minoritarios para una Agricultura Sostenible en el contexto del cambio climático.
-  **JOINEDUPFOOD:** Contribución al valor comunitario y la igualdad alimentaria mediante soluciones de innovación social conjunta: evaluación del impacto en cascada.

Proyectos concedidos:

-  **VALHORTA**: Valorización de residuos hortícolas de hoja procedentes de la elaboración de productos de IV gama. - **240.000,00 €**
-  **PEIV**: Comunidad de Innovación Abierta INNOVAPACK. - **96.696,51 €**
-  **DECARTHERM**: Descarbonización mediante sistemas con almacenamiento térmico aplicada a edificación y procesos industriales con alta demanda energética. - **192.112,50 €**
-  **HUB MICROBIONET**: La microbiota humana. Investigación y creación de sinergias entre todos los profesionales. - **500.000 €**
-  Inscripción de FEDACOVA en el **REGISTRO NACIONAL DE AGRUPACIONES EMPRESARIALES INNOVADORAS (AEI)** del Ministerio de Industria y Turismo.
-  **KIT DIGITAL**: Implantación de CRM en FEDACOVA. - **6.000 €**

Total concedido: 1.034.809,01 €

Proyectos en preparación:

 **BIOTRAC**: Valorización de residuos en la Industria Agroalimentaria para la obtención de recursos energéticos (Biogas-Bioetanol) y recursos no energéticos (compuestos, fibras, azúcares...)

 **SILOSKAKI**: Valorización de kaki persimon para alimentación animal.

 **ENXUFA'T**: Análisis del genoma de la chufa para nuevas variedades y promoción de cultivos más sanos para evitar mermas en procesos de selección antes del secado.

 **Congreso Biotech Food Valencia Summit**: cuyo objetivo es reunir a expertos, investigadores, empresas y startups del sector biotecnológico para discutir los últimos avances y aplicaciones en la industria alimentaria.

 **Espacio de datos sectoriales**: Entorno tecnológico que permite a las organizaciones gestionar, compartir y explotar datos en un entorno confiable y seguro, con el objetivo de transformar esos datos en conocimiento y valor.

Proyectos en ejecución:



 GENERALITAT
VALENCIANA  INSTITUTO VALENCIANO
DE COMPETITIVIDAD
E INNOVACIÓN |  Financiado por
la Unión Europea

 AGENTE VALENCIANO DE
INNOVACIÓN - 102.100,00 €



 MIXMATTERS - 5.651.163,50 €



 KAKIVALUE - 240.000 €



 CoDEMO 5.0 - 1.499.984,00 €

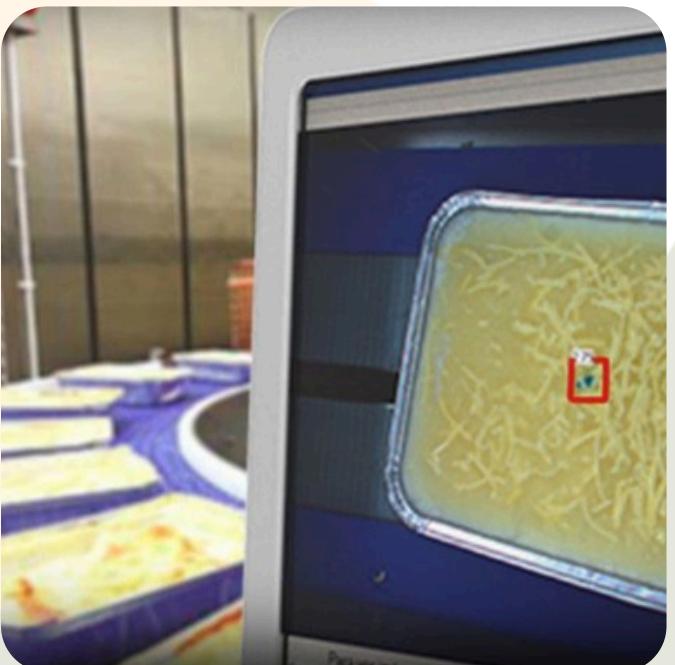
Total en ejecución: 7.490.247,50 €

FEDACOVA está inscrita en el Registro de Agrupaciones Empresariales Innovadoras (AEI) del Ministerio de Industria y Turismo.

Como AEI desarrollamos proyectos de investigación, desarrollo e innovación que contribuyan a la autonomía estratégica, la transformación digital y la transición ecológica de las empresas del sector.



Tecnologías habilitadoras en el sector



INTELIGENCIA ARTIFICIAL:

- **Análisis predictivo:** Se utilizan para predecir comportamientos y tendencias del consumidor, optimizar planes de producción y mejorar la logística.
- **Automatización inteligente:** La IA puede automatizar cargas de trabajo y mejorar el servicio al cliente.

VISIÓN ARTIFICIAL:

Robots con cámaras e IA clasifican productos, controlan el calibre y detectan anomalías o contaminantes en la línea de producción.

Tecnologías habilitadoras en el sector



BIG DATA:

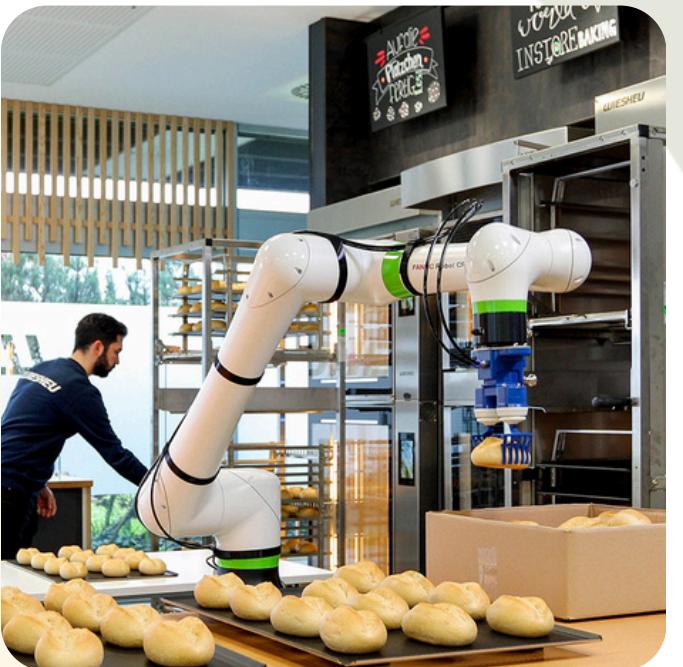
Combina la tecnología y el análisis avanzado de datos que facilita el procesado de la información. Es una técnica dinámica, y, cuando se analizan los datos facilitados, proporcionando una herramienta útil en el proceso de la toma de decisiones.



INTERNET DE LAS COSAS (IOT) Y SENSÓRICA:

- Control de procesos: Sensores monitorizan parámetros como la temperatura y la humedad en tiempo real, garantizando la seguridad y calidad de los productos.
- Trazabilidad: La sensorización de la cadena de suministro permite una trazabilidad más completa de los productos.

Tecnologías habilitadoras en el sector



ROBÓTICA Y AUTOMATIZACIÓN:

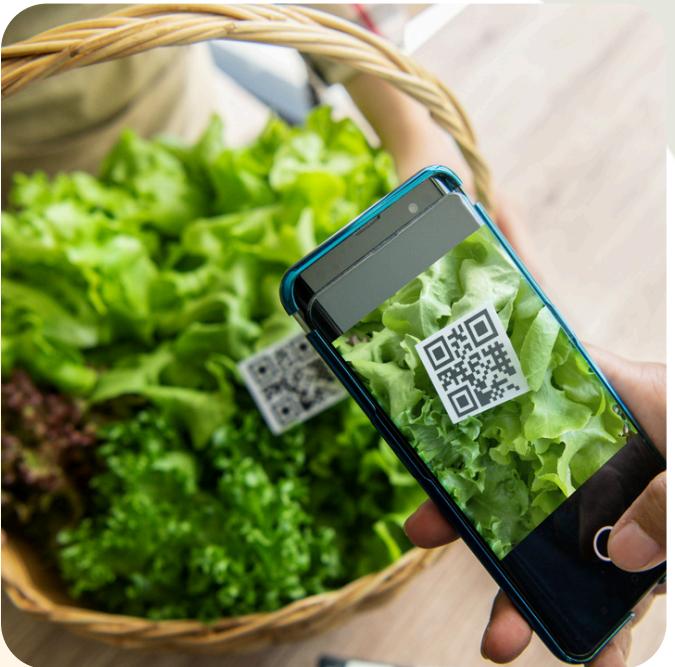
- Automatización de procesos: robots y vehículos autónomos realizan tareas repetitivas y precisas como empaquetar, clasificar y transportar productos, aumentando la eficiencia.
- Mayor seguridad: los robots están equipados con sensores para detectar y eliminar contaminantes, mejorando la seguridad alimentaria.



BLOCKCHAIN:

Trazabilidad segura: Permite registrar de forma segura y transparente el origen de los productos y su recorrido en la cadena de distribución, garantizando autenticidad y reduciendo fraudes.

Tecnologías habilitadoras en el sector



DPP:

El DPP contiene datos detallados de un producto como:

- Origen: Dónde se obtuvieron las materias primas y dónde se ensambló.
- Composición: Los materiales y componentes utilizados, incluyendo sustancias peligrosas.
- Sostenibilidad: El impacto ambiental, la huella de carbono y la eficiencia energética del producto.
- Ciclo de vida: Información sobre su diseño, fabricación, uso, reparación, reciclaje y eliminación.
- Cumplimiento normativo: Certificaciones obtenidas y cumplimiento de regulaciones.

Tecnologías habilitadoras en el sector



IMPRESIÓN 3D:

Personalización de alimentos: Permite la creación de alimentos personalizados y con formas innovadoras, adaptados a las preferencias individuales.



REALIDAD AUMENTADA (RA):

- Experiencias para el consumidor: Ofrece experiencias inmersivas que mejoran la interacción del cliente con los productos y la información nutricional.
- Mejora de la producción: en la fabricación, la RA puede ayudar a aumentar la eficiencia y guiar la interacción de los operarios.



Biotecnología y Alimentación

Mención aparte merece la Biotecnología y su implicación e influencia en la alimentación del futuro:

La biotecnología es la **aplicación de sistemas biológicos, organismos vivos o sus derivados para crear o modificar productos o procesos para usos específicos** en la Industria Agroalimentaria, entre otras áreas como la medicina y el medio ambiente.



Biotecnología y Alimentación

Posibilidades de Proyección y mejora de la Industria Agroalimentaria a través de la Biotecnología:



1.- INGREDIENTES Y PRODUCTOS SALUDABLES Y SOSTENIBLES.

- Alimentos y bebidas fermentadas.
- Proteína /grasa microbiana (upcycling, fermentación de biomasa, microproteína, etc)
- Microalgas
- Probióticos y productos para la mejora de la microbiota intestinal.



Biotecnología y Alimentación

Posibilidades de Proyección y mejora de la Industria Agroalimentaria a través de la Biotecnología:



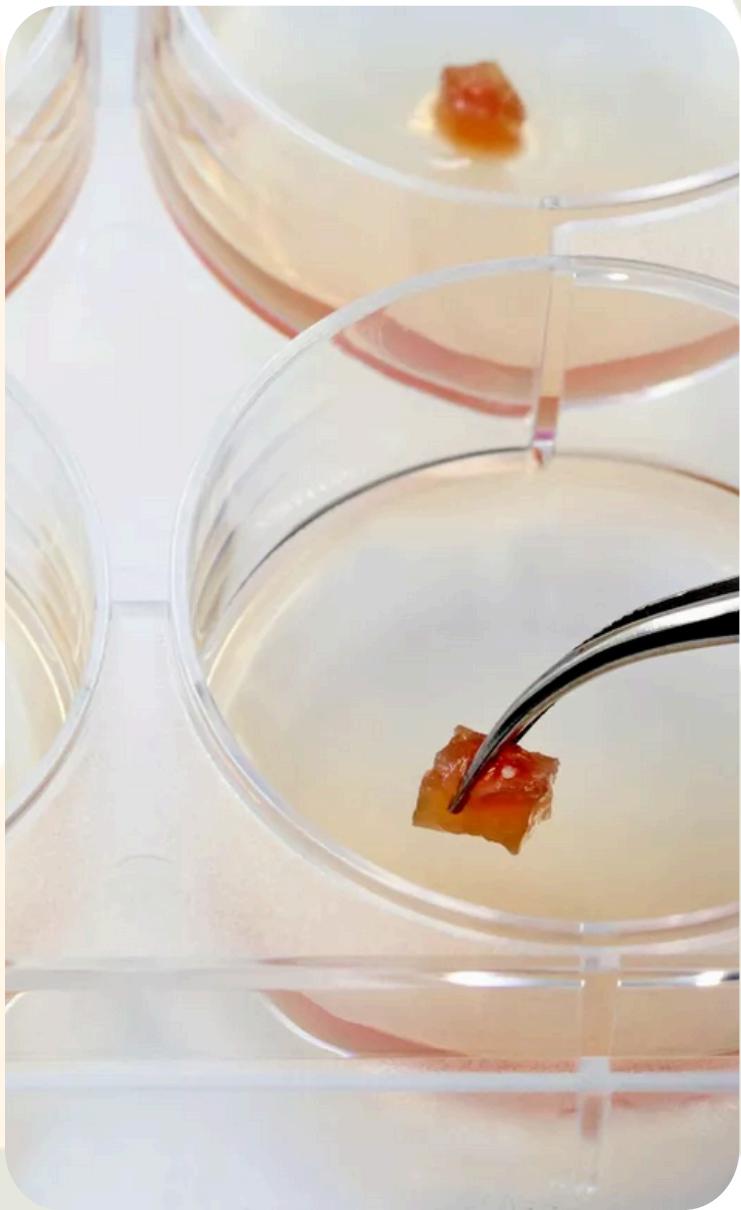
2.- FERMENTACIÓN DE PRECISIÓN PARA LA OBTENCIÓN DE BIOMOLÉCULAS.

- Tecnología de modificación genética.
- Moléculas lácteas
- Moléculas cárnicas
- Moléculas de pescado/ave/otras moléculas.



Biotecnología y Alimentación

Posibilidades de Proyección y mejora de la Industria Agroalimentaria a través de la Biotecnología:



3.- CULTIVO CELULAR. EL NUEVO PARADIGMA DE LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL SIN EL USO DE ANIMALES.



4.- BIOINDUSTRIAS Y BIORREFINERÍAS A PARTIR DE SUBPRODUCTOS Y BIOMASAS AGROALIMENTARIAS.



Biotecnología y Alimentación

Posibilidades de Proyección y mejora de la Industria Agroalimentaria a través de la Biotecnología:



5.- BIOPRODUCTOS PARA LA BIOECONOMÍA: MATERIALES, QUÍMICOS BIOBASADOS Y BIOFUELS. NUEVAS CADENAS DE VALOR.

- Bioplásticos
- Químicos biobasados
- Biofuels

Caso de éxito:



VICKY
FOODS



ANÁLISIS ADN Y GENÉTICA, IA:

Nutrición personalizada, hacia una alimentación inteligente y adaptada a cada individuo, basándose en sus necesidades clínicas y nutricionales.

Caso de éxito:



**IBERIAN
PREMIUM
FRUITS**



AUTOMATIZACIÓN, ROBOTIZACIÓN, SENSÓRICA:

La empresa implementa procesos productivos y de distribución vanguardistas, utilizando la tecnología para optimizar la fruta en cada etapa de su recorrido. Se obtiene fruta con un sabor y frescura que se mantienen durante todo el año. Se optimiza la cadena de valor: La tecnología se usa para optimizar cada fase del proceso, desde el cultivo hasta la venta, mejorando los resultados.

Caso de éxito:



UPCYCLING, SUBPRODUCTOS:

Valorización del hueso de aceituna mediante "upcycling" (revalorización) para crear: bioplásticos, bioenergía, aditivos en la industria alimentaria, ingredientes en cosméticos, y rellenos para almohadas, entre otros.

Caso de éxito:



BIG DATA:

Consolidación de múltiples empresas con sistemas de información distintos en una visión única para utilizar datos reales en la toma de decisiones.

Caso de éxito:



BIOECONOMÍA, PROTEÍNA VEGETAL:

Ingredientes y productos plant-based a base de proteína vegetal de guisante y garbanzo como elemento principal. Ingredientes 100% naturales y aptos para vegetarianos/veganos y flexitarianos y no formulación con alérgenos.

Caso de éxito:

HIGÓN
CHOCOLATES ECOLÓGICOS



FORMULACIONES CON ALGARROBA:
Obradores y artesanos del chocolate que cuentan con una gama de productos con
algarroba

Caso de éxito:



FORMULACIONES CON ALGARROBA:

Fabricantes y distribuidores de productos ecológicos desde 1975. Comprometidos con la agricultura biológica y el bienestar de las personas y el planeta.



Caso de éxito:



FORMULACIONES CON ALGARROBA:

IREKS está presente en España y Portugal a través de su filial IREKS IBERICA desde junio de 1984. La empresa cuenta con una formulación para la elaboración de bollería y pastelería con harina de pulpa de algarroba.



F E D A C O V A

MUCHAS GRACIAS



Contacto



www.fedacova.org



+34 963 515 100



fedacova@fedacova.org



[fedacova](#)



[FEDACOVA_VLC](#)