



Anecoop

Anecoop S. Coop.

Dpto. Producción y Desarrollo

UPV, 19 de Mayo 2022

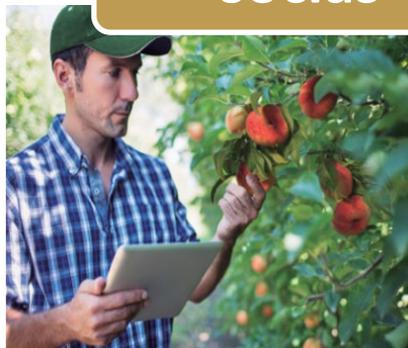
Quiénes Somos

Especialistas en la producción de productos agroalimentarios



24.351 socios agricultores

72 entidades socias



Gestión del producto
Motores de economía y empleo en sus zonas de implantación

Más que una estructura de **comercialización: apoyo y asesoramiento** al socio a lo largo de todo el proceso de producción



Grupo Anecoop

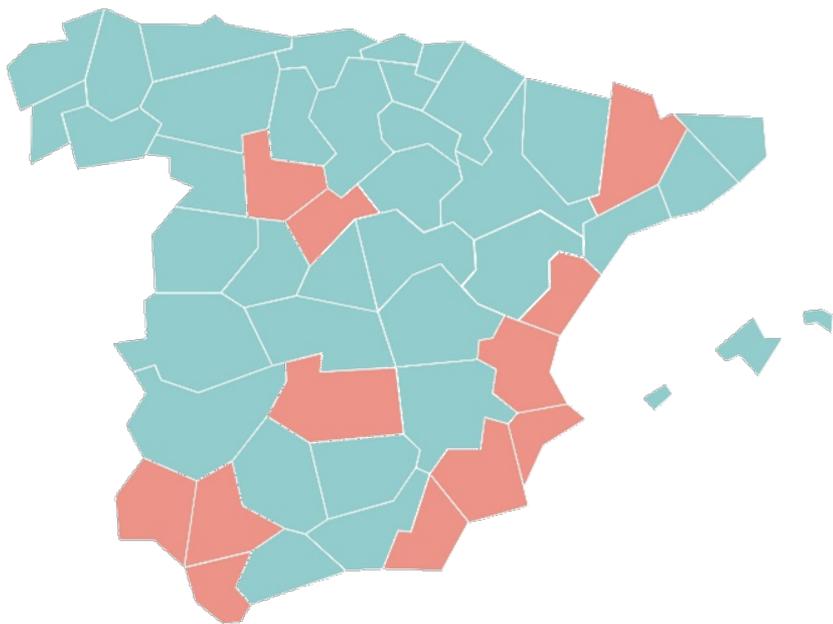
Datos Generales

- ▶ Fundada en **1975**
- ▶ **72** cooperativas socias
- ▶ Volumen (en toneladas): **811.882 Tn**
- ▶ Vino (hectolitros): **183.000 HI**
- ▶ Facturación: **966 Mill. €**
- ▶ Productos comercializados: **cítricos, frutas, hortalizas y vinos.**

Empresa líder con capacidad de negociación

- ▶ **Primer exportador mundial** de cítricos
- ▶ **Segundo comercializador mundial** de cítricos
- ▶ **Primer exportador** de sandías y kakis

Distribución geográfica de Anecoop



Comunidad Valenciana

Alicante	6
Castellón	5
Valencia	38

Andalucía

Almería	6
Cádiz	1
Huelva	2
Sevilla	3

Región de Murcia

Murcia	7
--------	---

Castilla y León

Valladolid	1
Segovia	1

Cataluña

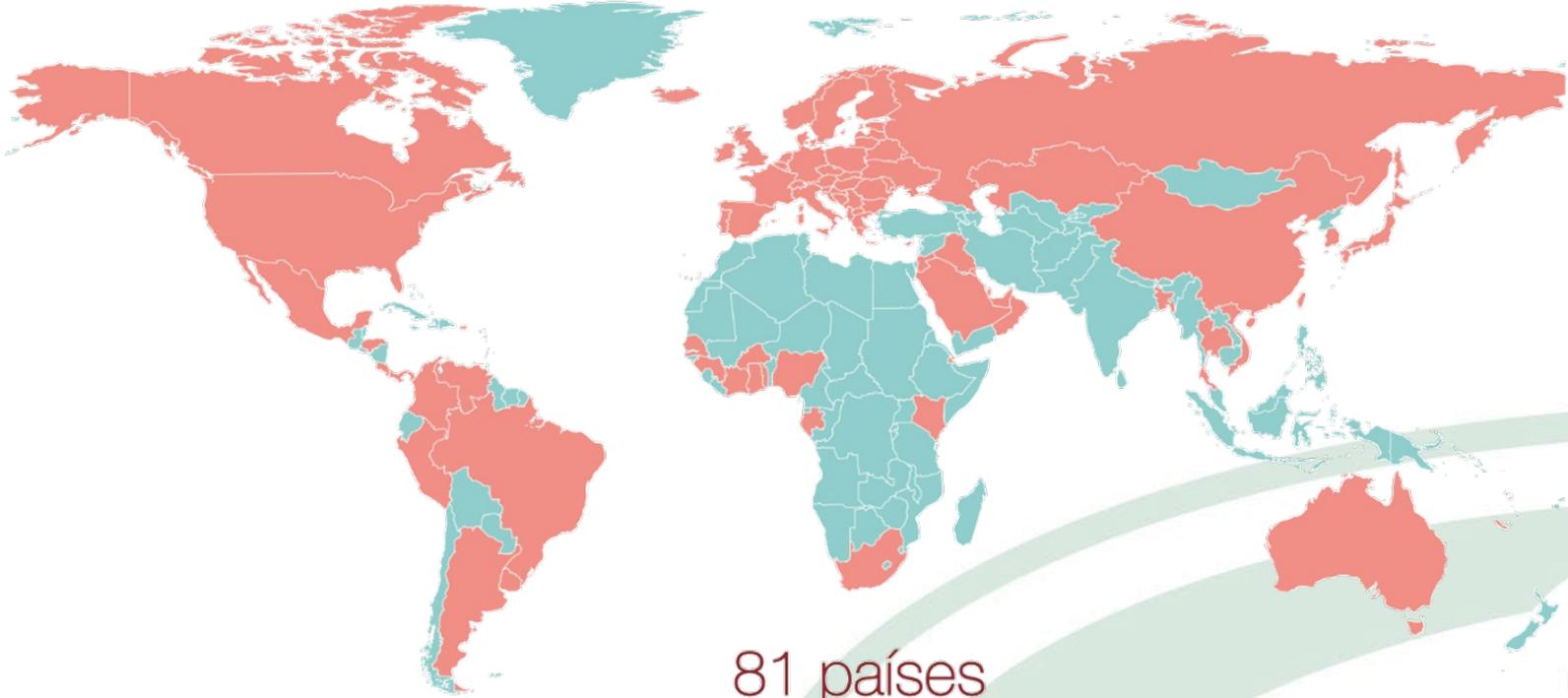
Lleida	1
--------	---

Castilla - La Mancha

Ciudad Real	1
-------------	---

72 socios / 6 comunidades autónomas / 12 provincias

Grupo Anecoop



81 países





Anecoop

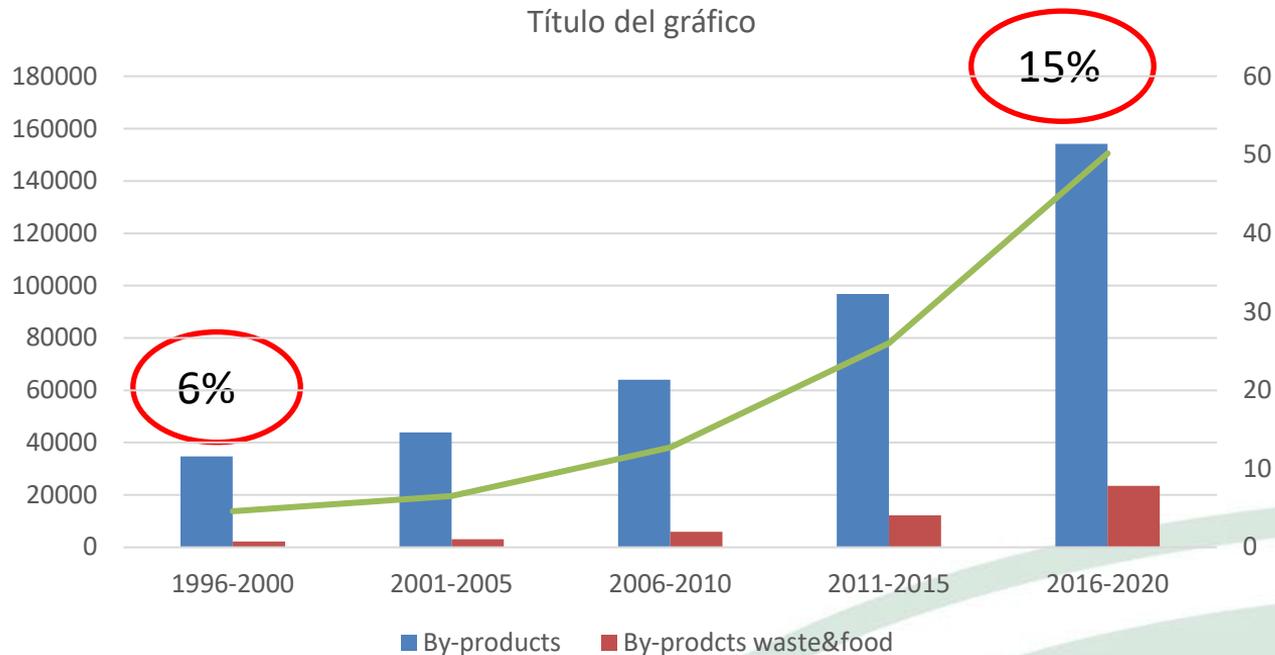
Valorización de subproductos agrícolas

Dpto. Producción y Desarrollo

UPV, 19 de Mayo 2022

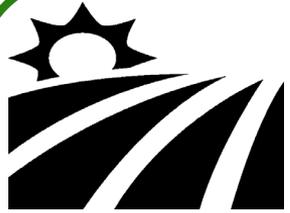
Artículos científicos

Título del gráfico

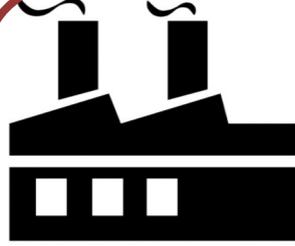


Evolución del número de artículos que incluyen las palabras clave subproductos, combinadas con residuo y alimento, en los últimos 25 años, según la base de datos ScienceDirect.

Cadena agroalimentaria



PRODUCCIÓN



CALIDAD



COMERCIAL

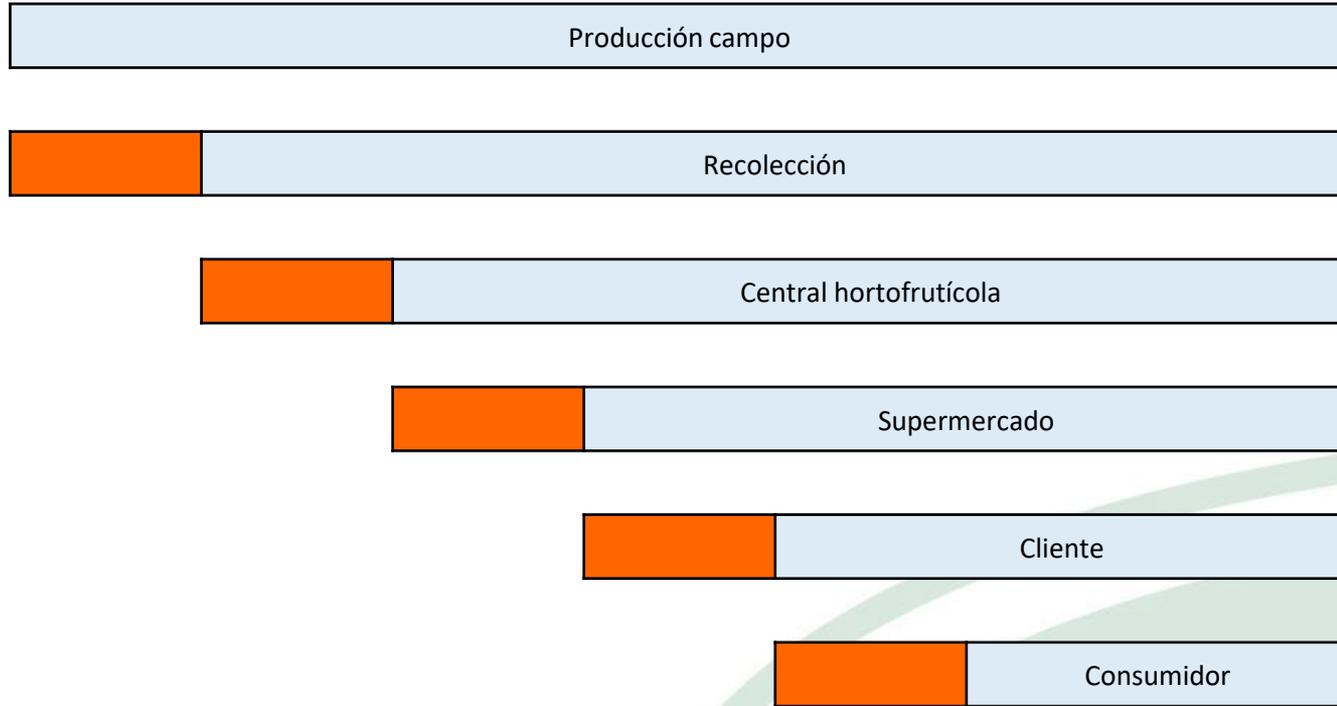


Pérdidas y desperdicio de alimentos



Fuente: FAO (2014)

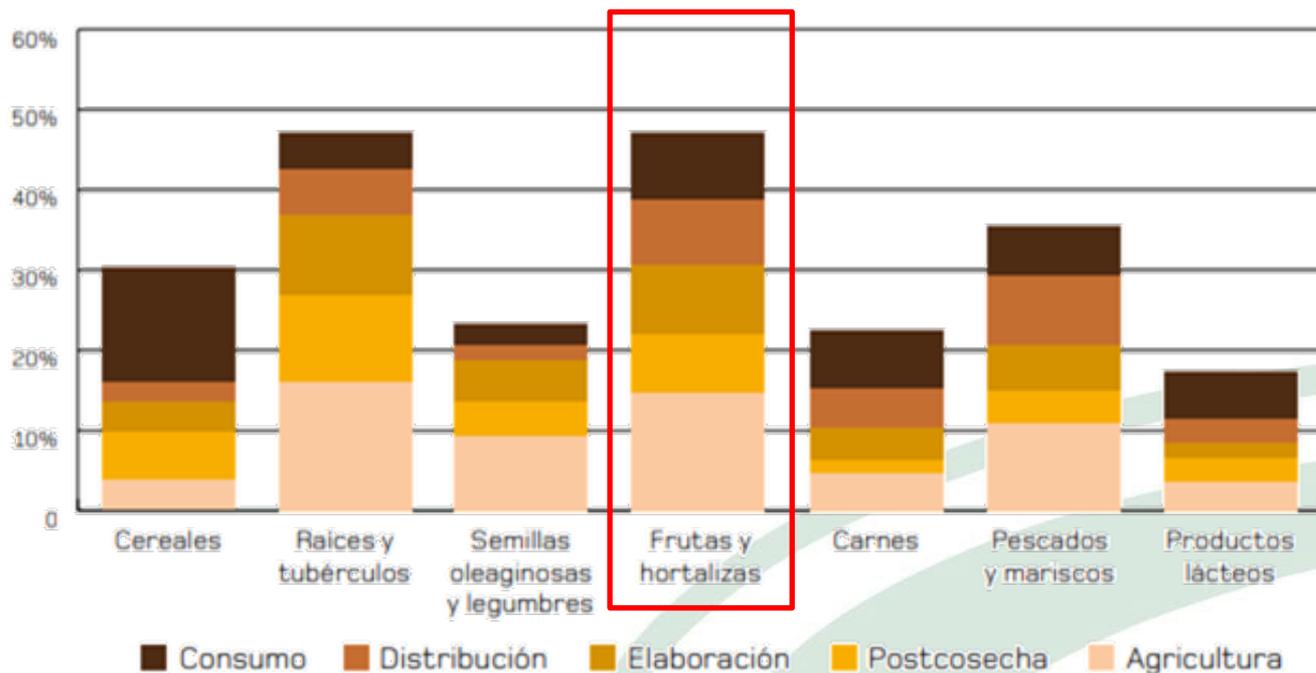
Pérdidas y desperdicio de alimentos



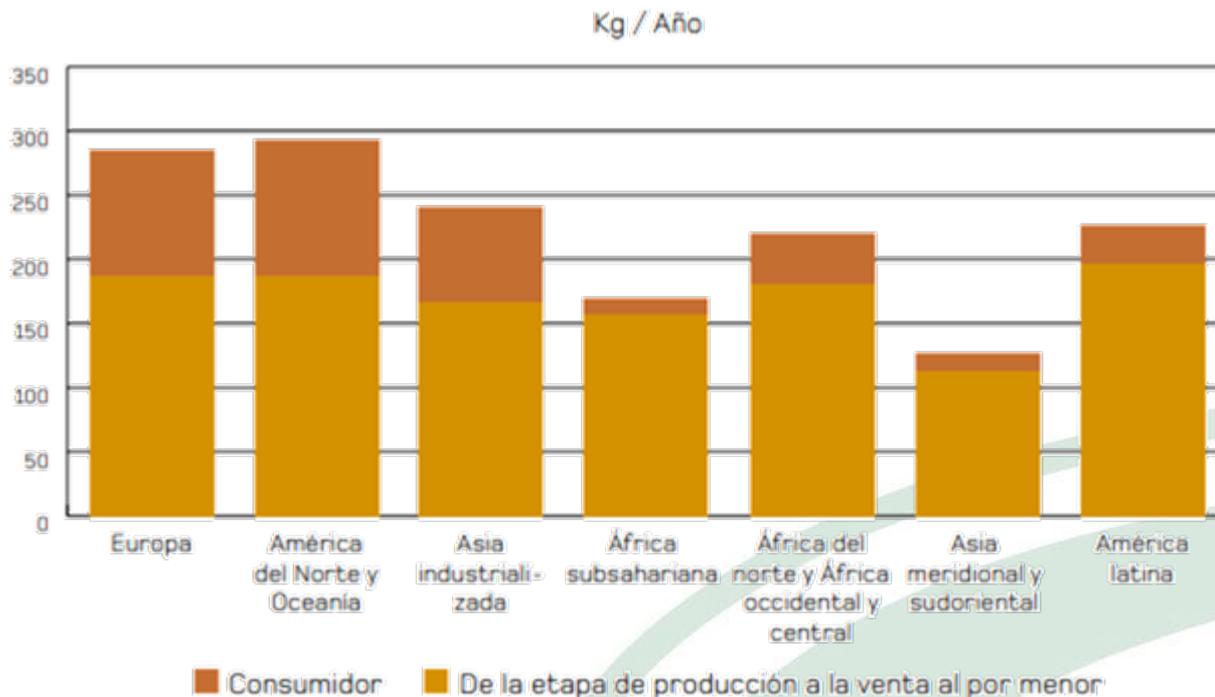
Pérdidas y desperdicio de alimentos

	Alimentos de origen vegetal
Producción	Causas naturales: plagas, incidencia climáticas, enfermedades, calibres Otras causas: ineficacia, precios
Manipulado y almacenamiento	Deterioro de los productos durante la confección, conservación o transporte
Elaboración	Deterioro de productos que no sirven para procesamiento por no cumplir con los criterios de calidad comercial
Distribución y transporte	Embalajes inadecuados, mala refrigeración, golpes o caídas de la mercancía ,errores en la cadena de frio, eliminación de productos con fechas de caducidad
Consumo	Mala gestión o planificación de las compras Desconocimiento del significado “fecha de caducidad” o “consumir preferente”

Porcentaje de la producción mundial inicial de algunos alimentos que se pierde o se desperdicia

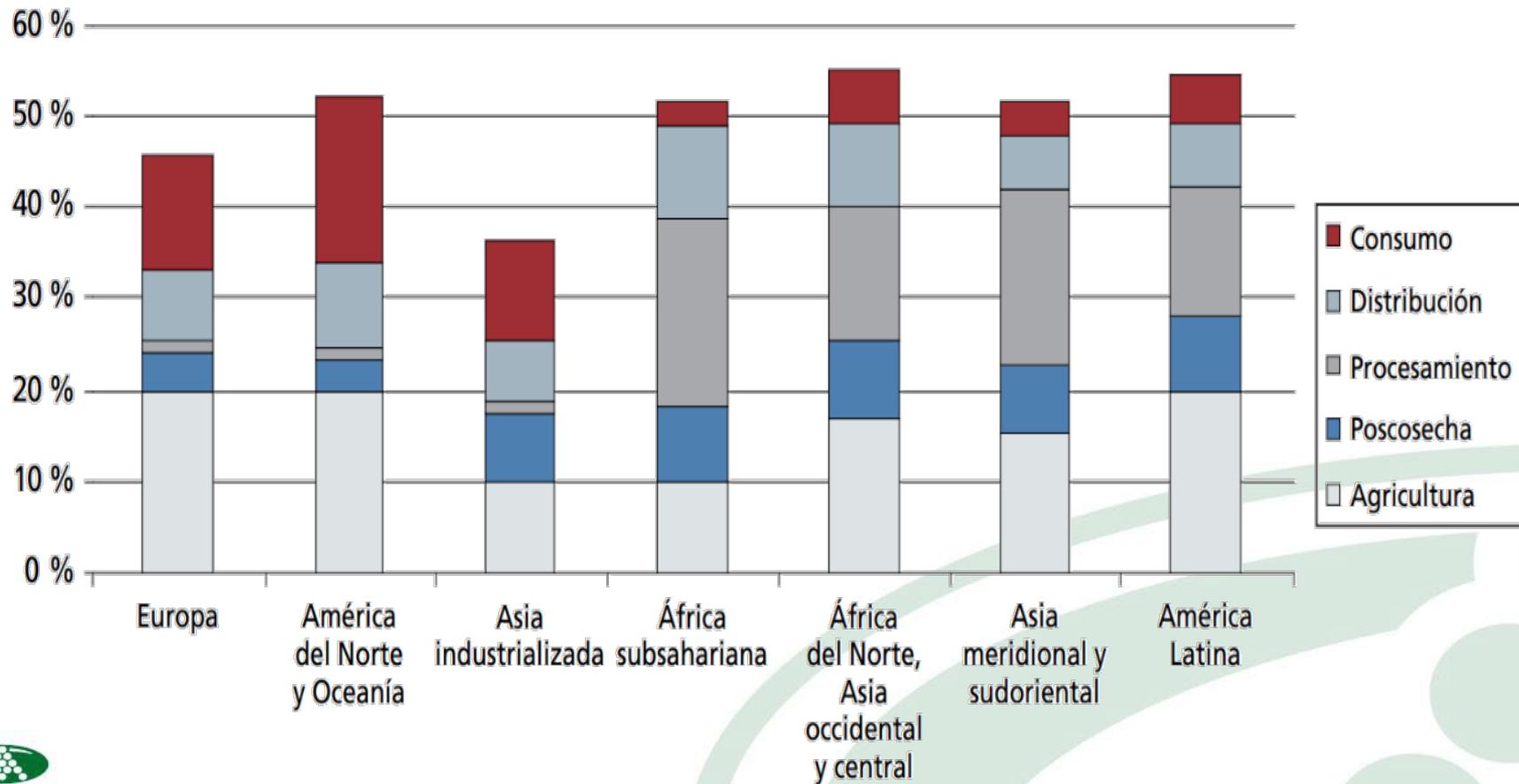


Pérdidas y desperdicio per cápita de alimentos durante las etapas de consumo y preconsumo



Fuente: FAO. (2013). Vías de la sostenibilidad. Huella del despilfarro de alimentos.

Pérdidas de alimentos – Frutas y hortalizas



Características de los residuos agrarios



• Heterogeneidad

- Residuos agrícolas
- Materiales agrícolas
- Maquinaria
- Residuos fitosanitarios
- Otros

• Estacionalidad

• Tamaño de las explotaciones

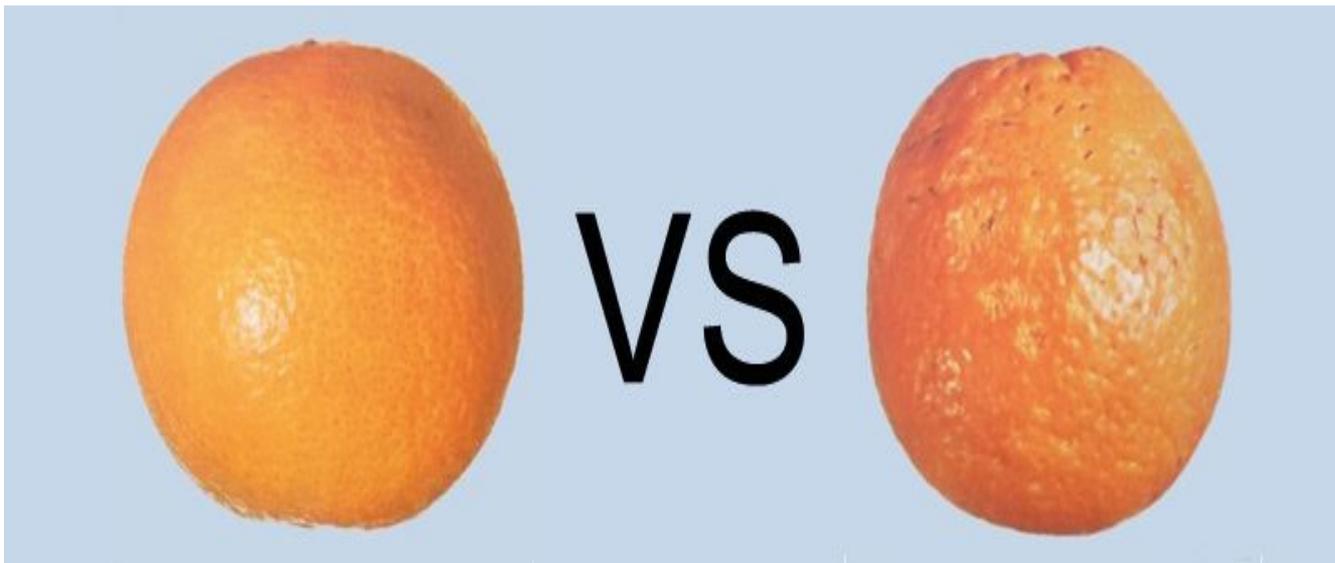
• Dispersión del producto

• Falta de espacio en las explotaciones

• Gran volumen, baja densidad transporte

• Contenido en fitosanitarios

¿Que significa destrío?

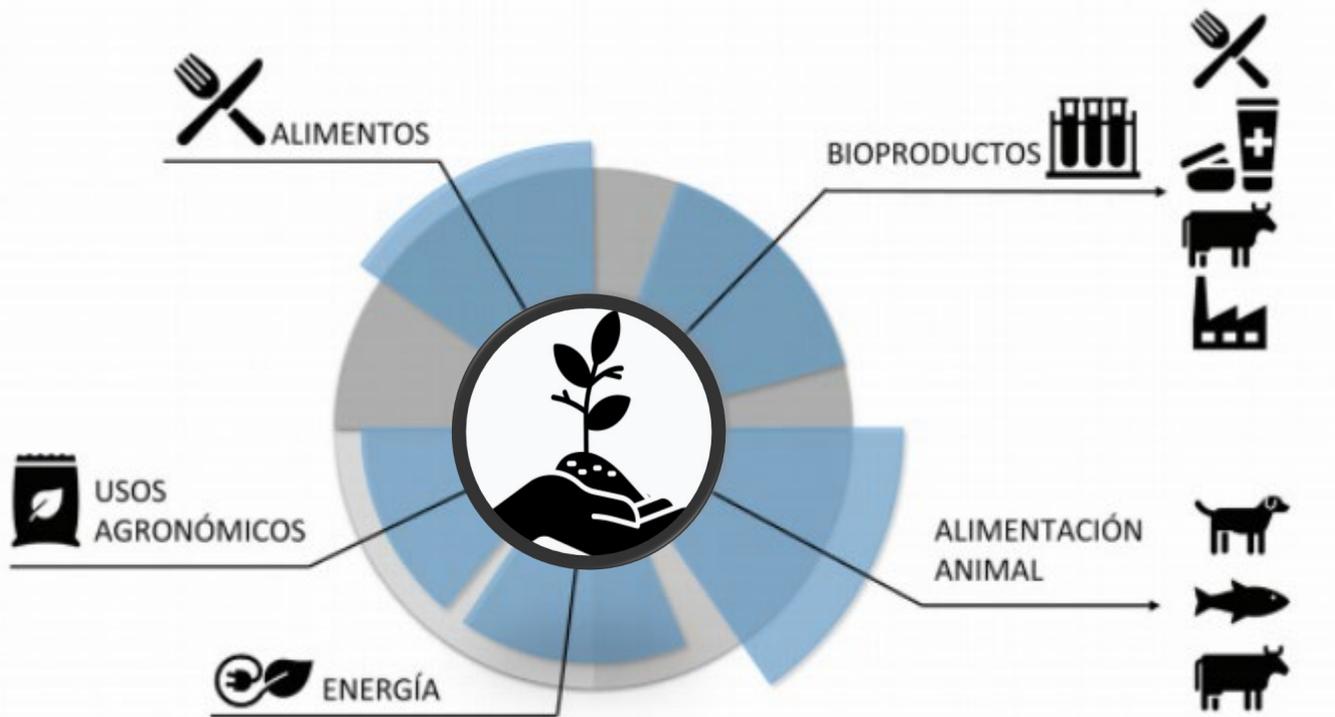


Según la RAE, son las frutas que quedan después de haber elegido las mejores, más grandes o sin defectos, es decir, son **“frutas feas”**.

Ejemplos de destríos de Anecoop

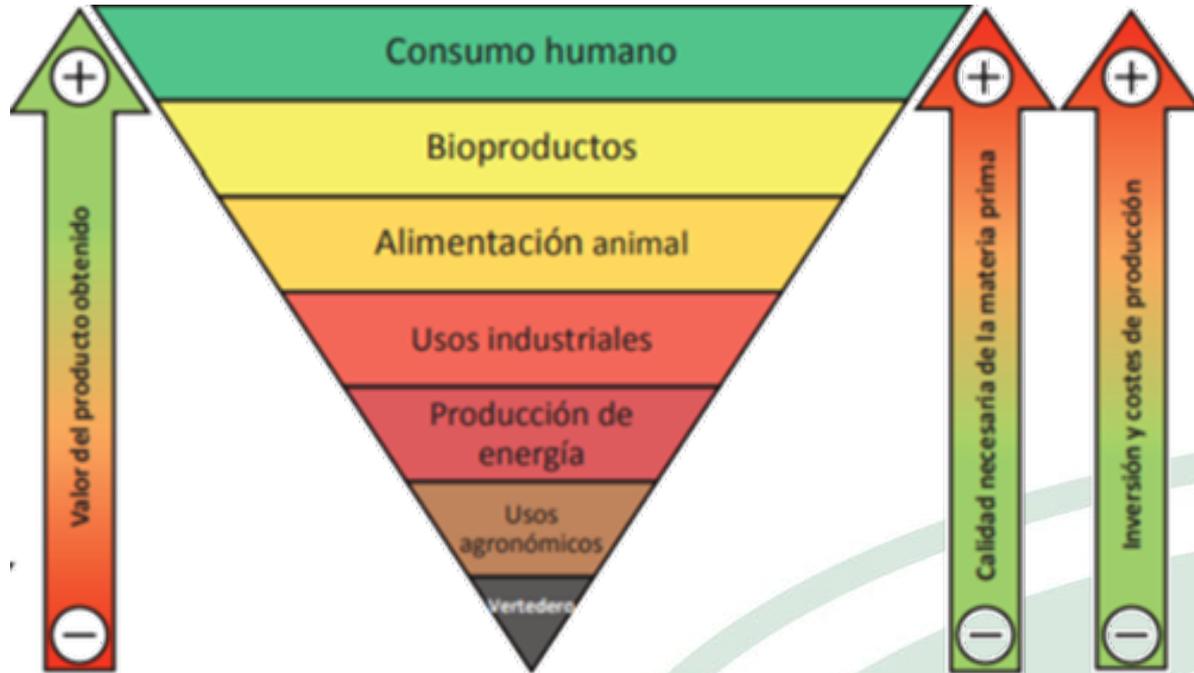
ESPECE	ORIGEN	DESTRÍO (%)	LUGAR	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	DESTRÍO / USO
Pimiento	ALICANTE ALMERIA	2,0	CAM													Destrío /ganado
Albaricoque	MURCIA VALENCIA	5,5	CHT													Destrío /ganado
	LLEIDA	4,0	CAM													Planchado, defectos de forma, tamaño pequeño /ganado
Tomate	ALMERÍA	4,0	CHT													Destrío /ganado
		2,0	CAM													Destrío /ganado
Sandía	ALMERIA MURCIA	4,0	CHT													Destrío /ganado
	VALENCIA	5,0	CAM													Destrío /nada
Cítricos	SEVILLA	7,0	CHT													Calibre, defectos piel/industria de zumo
	MURCIA VALENCIA	5,0	CAM													Calibre, defectos piel/industria de zumo
Caqui	VALENCIA	7,0	CHT													Tamaño, defectos de piel/Poco va a industria, ganado
		2,5	CAM													Rameado o dañado.(plaga)/nada
Granada	ALICANTE	12,0	CHT													Alternaria , plagas, albardado o rozaduras en piel / industria de zumo
	VALENCIA	8,0	CAM													por plagas, albardado o rozaduras en piel/Nada

Líneas de subproductos



Fuente: Iñarra et al. 2018.

Priorización estándar de las opciones de valorización subproductos agrícolas



Categorías por considerar en un estudio de selección de opciones de valorización

Escenario

- Variabilidad y dispersión
- Características de los subproductos
- Disponibilidad de almacenamiento, conservación, equipos, logística, etc.
- Infraestructuras
- Posibles sinergias

Viabilidad tecnológica

- Madurez del proceso de la tecnología
- Rendimiento, calidad y pureza
- Disponibilidad de tecnología

Mercado

- Cumplimiento de las normativas sanitarias, medioambientales
- Existencia de clientes potenciales
- Aceptación del consumidor
- Volúmenes suficientes

Viabilidad económica

- Volumen mínimo de materia prima
- Coste de inversión
- Coste de procesado
- Valor final/precio del producto

Productos tradicionales, nuevas formas de consumo

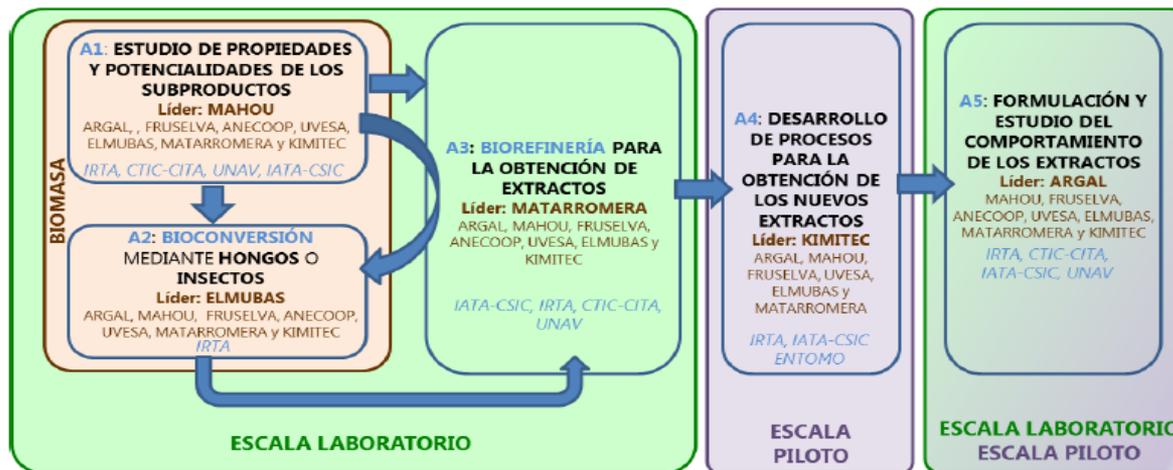


Nuevos formatos de consumo



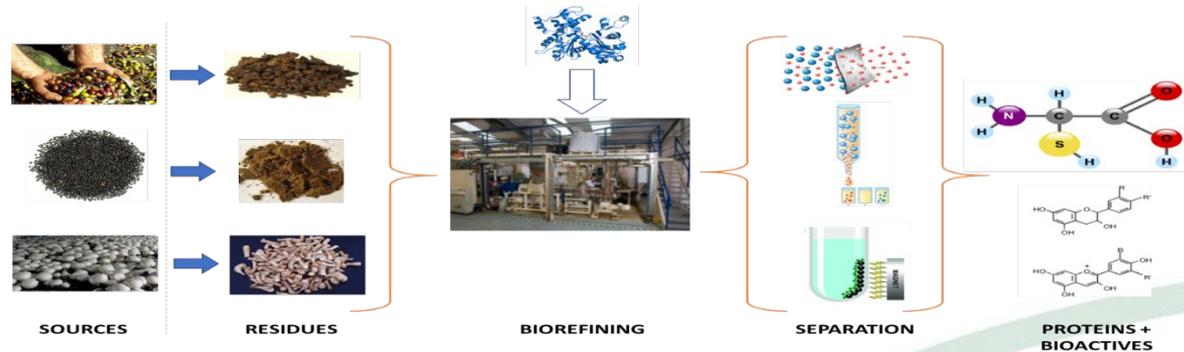
BIOPRO

Obtención de componentes bioactivos para el sector agroalimentario mediante procesos de bioconversión y biorrefinería de subproductos de origen animal y vegetal





Desarrollo de proteínas funcionales e ingredientes bioactivos de los residuos de colza, oliva, tomate y cítricos para aplicaciones en alimentos, cosméticos, alimentos para mascotas y adhesivos



Marzi Franka



TATE & LYLE

Tailorzyme



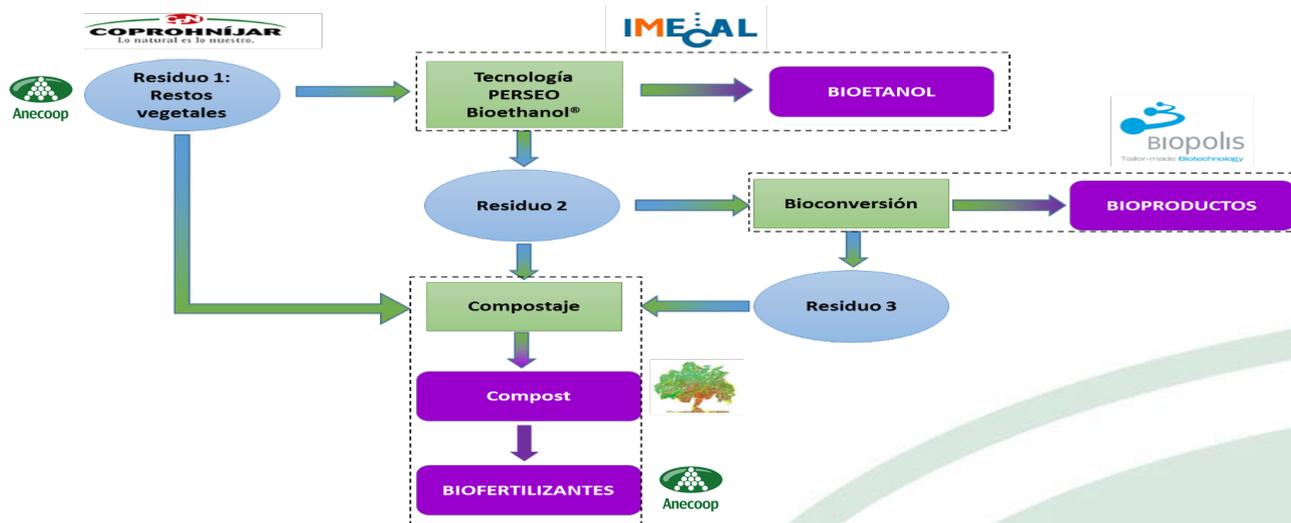
BIOPREPARE

Desarrollo, producción y comercialización de **un preparado vegetal (BIOPREPARE)** tecnológico y bioeconómico para smoothies veggies, a partir de subproductos y desechos de la **cadena de valor de frutas y hortalizas**.



AgriREFIN

Puesta a punto de un **modelo de gestión de los restos vegetales de la horticultura intensiva y sus destríos**. Valorización de los restos vegetales de la horticultura intensiva y la producción de compost, bioetanol y otros bioproductos, para su futura promoción.





UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA



UNIVERSITAT
DE VALÈNCIA



SMART-BIOMULCH

Assessment of using bio-based smart plastics to increase soil resilience and sustainability in agriculture.

¿Qué será lo próximo en Anecoop?



DATOS DE CONTACTO

Para cualquier duda o consulta...

Anecoop S. Coop.

Dpto. Producción y Desarrollo

C/ Monforte Nº 1 Entlo.

46010 Valencia

Teléfono 96 393 85 85

e-mail: njuste@anecoop.com