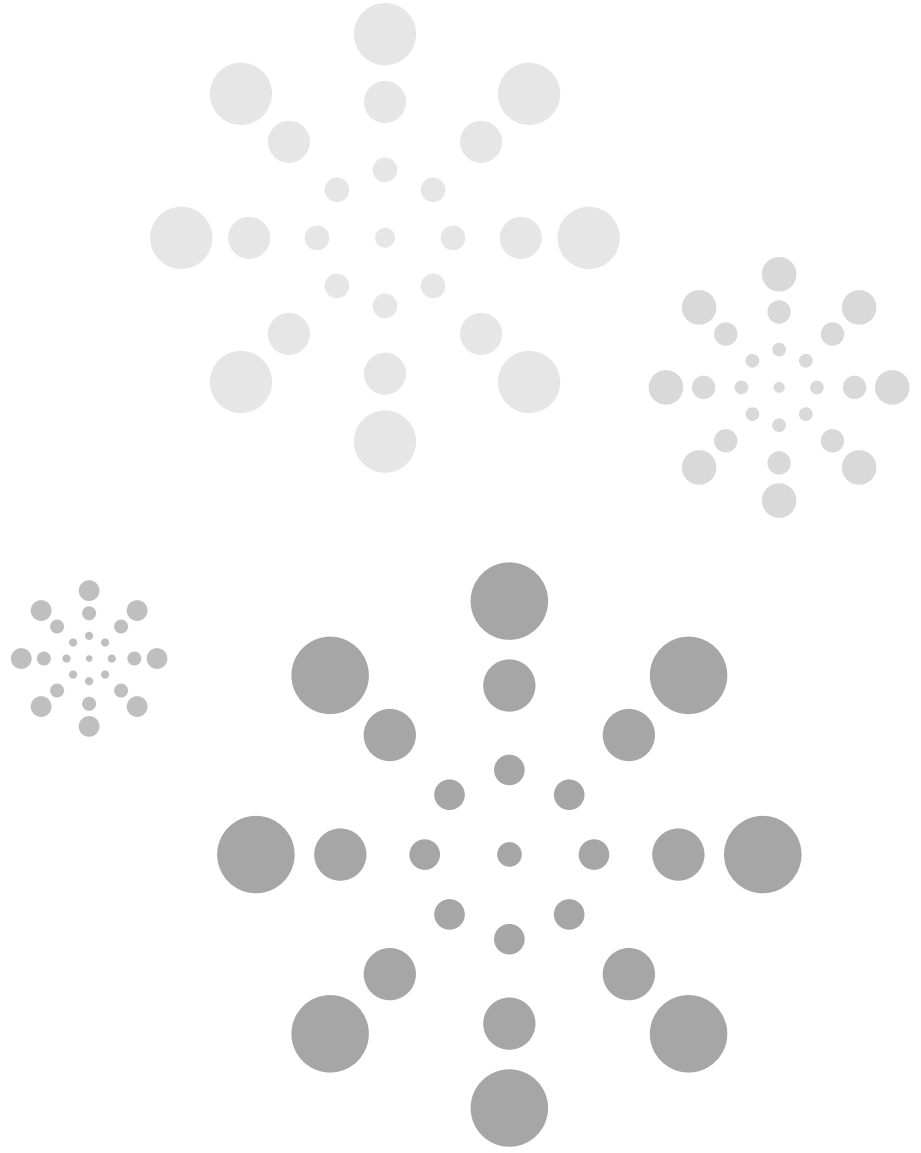


ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA ELABORACIÓN Y
APROBACIÓN DE LA ESTRATEGIA DE
REINDUSTRIALIZACIÓN DE LA COMUNITAT

INFORME DEL SECTOR DE LA ALIMENTACIÓN



GENERALITAT
VALENCIANA

Conselleria d'Innovació,
Indústria, Comerç i Turisme

ÍNDICE

1.	CARACTERÍSTICAS DEL SECTOR.....	2
1.1.	Estructura empresarial.....	2
1.2.	Recursos humanos.....	5
1.3.	Magnitudes económicas.....	7
1.4.	Comercio internacional.....	8
2.	POSICIÓN COMPETITIVA.....	10
2.1.	Factores competitivos.....	10
2.2.	Principales competidores.....	11
3.	RETOS 2028.....	12
3.1.	Retos tecnológicos.....	12
3.2.	Retos ambientales.....	13
3.3.	Retos comerciales.....	15
3.4.	Retos organizativos.....	16
4.	Acciones.....	18

1. CARACTERÍSTICAS DEL SECTOR

1.1. Estructura empresarial

El sector de la alimentación valenciano está formado por 2.236 empresas que representan el 9,3% del tejido Industrial de la Comunitat en 2022 y el 8,9% del sector de la alimentación nacional. Este sector lo conforma la industria de la alimentación (CNAE 10).

Tabla 1. Datos principales del sector de la alimentación valenciano (empresas, %; 2022).

SECTOR ALIMENTACIÓN VALENCIANO	DATOS
Empresas	2.236
Representación en el sector nacional	8,9
Divisiones en CNAE	10

Fuente: DIRCE 2022. INE; 2023; elaboración propia.

Las más comunes en el sector son las empresas dedicadas a la fabricación de productos de panadería y pastas alimenticias (51,5%). Le siguen las fabricantes de otros productos alimenticios y las empresas de procesado y conservas de carne (16,6% y 9,2% respectivamente).

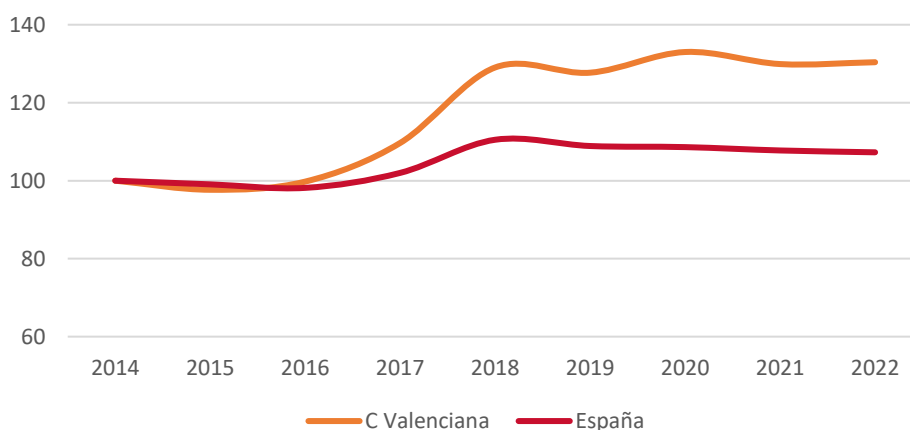
Tabla 2. Datos principales de las divisiones y grupos del sector de la alimentación valenciano (empresas, %; 2022).

SECTOR ALIMENTACIÓN VALENCIANO	EMPRESAS	REPRESENTACIÓN EN EL SECTOR
Industria de la alimentación	2.236	100
Procesado y conservación de carne y elaboración de productos cárnicos	205	9,2
Procesado y conservación de pescados, crustáceos y moluscos	64	2,9
Procesado y conservación de frutas y hortalizas	147	6,6
Fabricación de aceites y grasas vegetales y animales	137	6,1
Fabricación de productos lácteos	86	3,8
Fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos	46	2,1
Fabricación de productos de panadería y pastas alimenticias	1.151	51,5
Fabricación de otros productos alimenticios	372	16,6
Fabricación de productos para la alimentación animal	28	1,3

Fuente: DIRCE 2022. INE; 2023; elaboración propia.

En estos nueve años (2014-2022), el sector de la alimentación valenciano ha crecido en mayor dimensión a la del sector a nivel nacional. En 2022 el sector valenciano aumentó un 30,4% respecto a 2014 frente al 7,3% que lo hizo a nivel nacional. Unas cotas de crecimiento que se dan semejantes desde 2018.

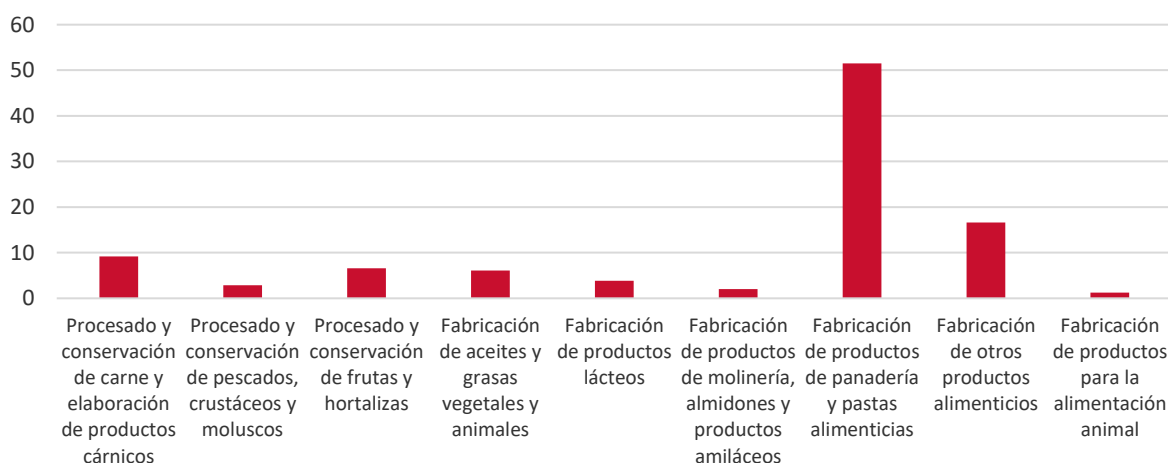
Gráfico 1. Evolución del sector de la alimentación en C. Valenciana y España 2014/2022 (base 2014= 100).



Fuente: DIRCE 2022. INE; 2023; elaboración propia.

En estos años la fabricación de productos de panadería y pastas alimenticias ha aumentado un 65,6% respecto a 2014 ampliando más de 10 puntos su representación en el sector (51,5%), seguido de las empresas fabricantes de otros productos alimenticios que representan el 16,6% del sector.

Gráfico 2. Representación de las empresas en el sector 2022 (%).

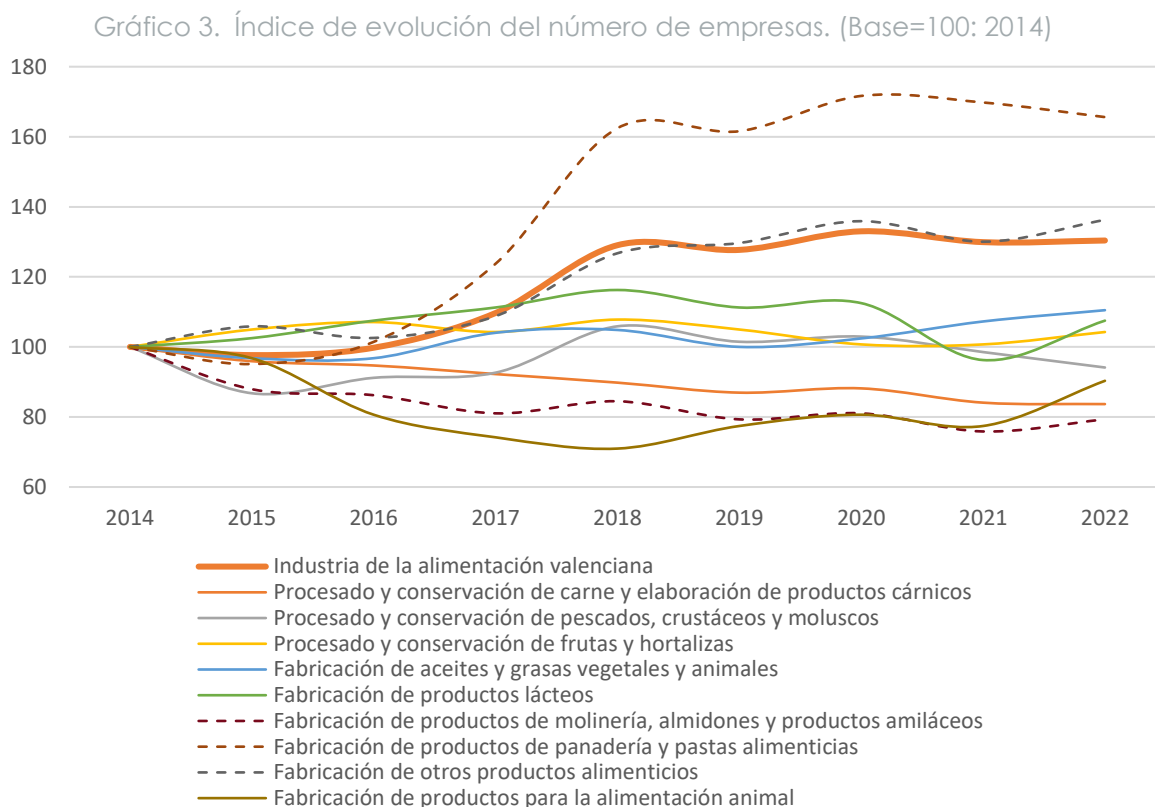


Fuente: DIRCE 2022. INE; 2023; elaboración propia.

Se aprecian tres sendas de crecimiento diferenciados entre las actividades del sector de la alimentación en el periodo 2014-2022. Un primer grupo con una evolución más positiva de crecimiento en el número de empresas encabezado, como se ha visto antes, por los fabricantes de productos de panadería y pastas (165,6 sobre 100) y de otros productos alimenticios (136,3 sobre 100). Un segundo grupo que ha mantenido su representación formado por aceites y grasas animales y vegetales (110,5 sobre 100), la fabricación de productos lácteos (107,5 sobre 100), procesado y conservas de frutas y hortalizas (104,3 sobre

Estrategia de reindustrialización de la Comunitat
Valenciana 2024-2028
Informe del sector de la alimentación

100), y el procesado y conservación de pescado (94,1 sobre 100). Este último, ha disminuido y se acerca al tercer grupo con una mayor caída del número de empresas formado por los fabricantes de productos para la alimentación animal (90,3 sobre 100), procesado y conservación de carne y elaboración de productos cárnicos (83,7 sobre 100) y los fabricantes de productos de molinería, almidones y productos amiláceos (79,3 puntos sobre 100).



Fuente: DIRCE 2022. INE; 2023; elaboración propia.

El tamaño medio de las empresas del sector de la alimentación valenciano es de 17,6 empleados por empresa, por encima que la media de la industria valenciana (10,6 empleados por empresa).

La distribución de las empresas según tamaño corrobora la pequeña dimensión de las empresas del sector, donde abundan autónomos (15,7%), microempresas (61,6%) y pequeñas empresas (18,4%).

Es significativo el alto número de empresas de gran tamaño (> 250 empleados), un total de 21 empresas, de las que 2 tienen más de 1.000 empleados: Frimar Panaderos SLU (1.054 empleados) y Elaborados Cárnicos Medina SAU (1.309 empleados), ambos localizados en la provincia de Valencia.

Tabla 3. Empresas por tamaño del sector de la alimentación valenciano (2022).

SECTOR ALIMENTACIÓN VALENCIANO	AUTÓNOMO		MICRO		PEQUEÑA		MEDIANA		GRANDE	
	Empresas	%	Empresas	%	Empresas	%	Empresas	%	Empresas	%
Industria de la alimentación	351	15,7	1377	61,6	412	18,4	75	3,4	21	0,9

SECTOR ALIMENTACIÓN VALENCIANO	AUTÓNOMO		MICRO		PEQUEÑA		MEDIANA		GRANDE	
	Empresas	%	Empresas	%	Empresas	%	Empresas	%	Empresas	%
Procesado y conservación de carne y elaboración de productos cárnicos	43	21,0	92	44,9	55	26,8	12	5,9	3	1,5
Procesado y conservación de pescados, crustáceos y moluscos	6	9,4	35	54,7	19	29,7	4	6,3	0	0,0
Procesado y conservación de frutas y hortalizas	30	20,4	47	32,0	48	32,7	16	10,9	6	4,1
Fabricación de aceites y grasas vegetales y animales	26	19,0	95	69,3	15	10,9	1	0,7	0	0,0
Fabricación de productos lácteos	11	12,8	58	67,4	10	11,6	4	4,7	3	3,5
Fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos	6	13,0	20	43,5	15	32,6	4	8,7	1	2,2
Fabricación de productos de panadería y pastas alimenticias	153	13,3	821	71,3	165	14,3	9	0,8	3	0,3
Fabricación de otros productos alimenticios	73	19,6	193	51,9	77	20,7	24	6,5	5	1,3
Fabricación de productos para la alimentación animal	3	10,7	16	57,1	8	28,6	1	3,6	0	0,0

Fuente: DIRCE 2022. INE; 2023; elaboración propia.

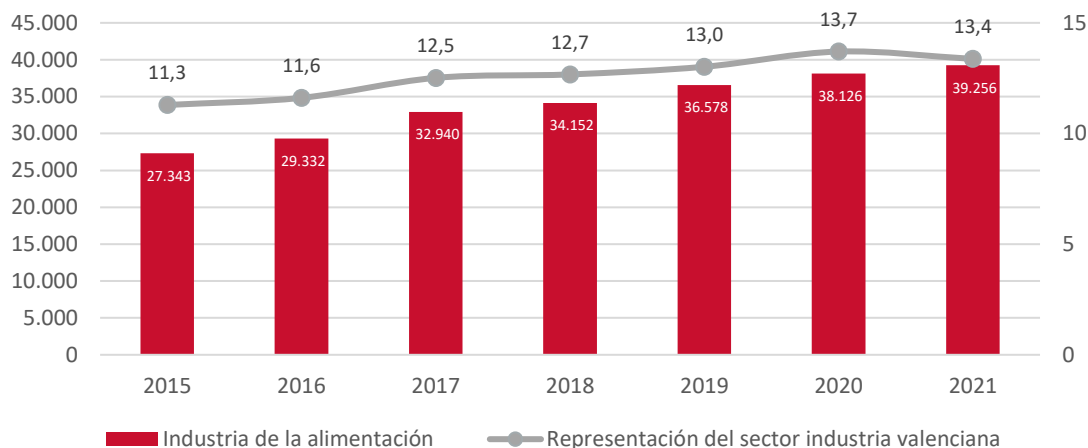
1.2. Recursos humanos

En el sector de la alimentación valenciano se emplean un total de 39.256 personas, que representan el 9,4% del empleo del sector a nivel nacional, y el 13,4% del empleo generado por el conjunto de la industria valenciana.

El empleo en el sector ha aumentado en 11.913 personas entre 2015 y 2021, que supone un incremento del 43,6%, 22 puntos más que el registrado en el conjunto de la industria valenciana.

Tabla 4. Evolución de la población ocupada en el sector de la alimentación valenciano (2015-2021; empleados; %).

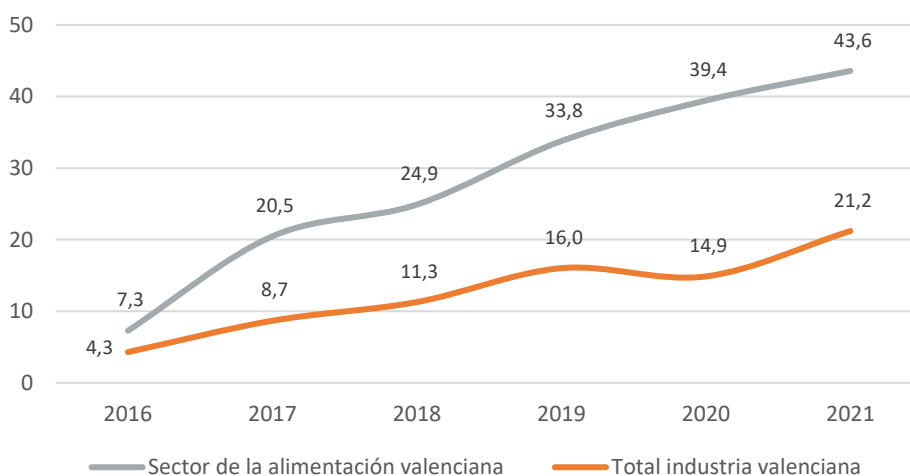
Estrategia de reindustrialización de la Comunitat
Valenciana 2024-2028
Informe del sector de la alimentación



Fuente: Estadística estructural de empresas: sector industrial 2021. INE; 2023; elaboración propia.

Este incremento de empleo en el sector de la alimentación valenciano se ha producido paulatinamente cada año del periodo analizado. El ritmo de crecimiento del empleo en el sector ha sido el doble (43,6% respecto a 2015) del experimentado por el conjunto de la industria valenciana (21,2% respecto a 2015).

Gráfico 4. Evolución del empleo 2016-2021. (Base=2015)



Fuente: Estadística estructural de empresas: sector industrial 2021. INE; 2023; elaboración propia.

El gasto en personal alcanza los 877,6 millones de euros en 2021, el 11,3% del gasto de personal total de la industria valenciana. El coste laboral per cápita del sector ha crecido un 0,5% entre 2015 y 2021 (precios corrientes), 10 puntos menos que el crecimiento registrado por el conjunto de la industria de la Comunitat.

Tabla 5. Distribución del gasto de personal en el sector de la alimentación valenciano y de la industria valenciana (Millones de euros, %; 2021).

	SECTOR ALIMENTACIÓN VALENCIANO	INDUSTRIA VALENCIANA
Gasto de personal	877,6	7.732,4

Estrategia de reindustrialización de la Comunitat
Valenciana 2024-2028
Informe del sector de la alimentación

Representación del gasto en la industria valenciana	11,3	-
Evolución del gasto personal total	44,3	33,9
Evolución del gasto per cápita	0,5	10,5

Fuente: Estadística estructural de empresas: sector industrial 2021. INE; 2023; elaboración propia.

1.3. Magnitudes económicas

Las ventas del sector de la alimentación valenciano alcanzaron los 9.714,8 millones de euros en 2021, el 12,9% de las ventas totales realizadas por la industria valenciana.

Durante los últimos años han aumentado las ventas en el sector en su conjunto, incrementando en casi 1.764 millones de euros la cifra de negocio en 2021 respecto a 2015, un 22,2% más.

Tabla 6. Distribución de las ventas en el sector de la alimentación valenciano (Millones de euros, %; 2021).

	SECTOR DE LA ALIMENTACIÓN VALENCIANO
Ventas del sector	9.714,8
Representación de las ventas de la industria valenciana	12,9
Incremento de las ventas del sector 2015-2021	1.764
Porcentaje de aumento de ventas del sector 2015-2014	22,2%

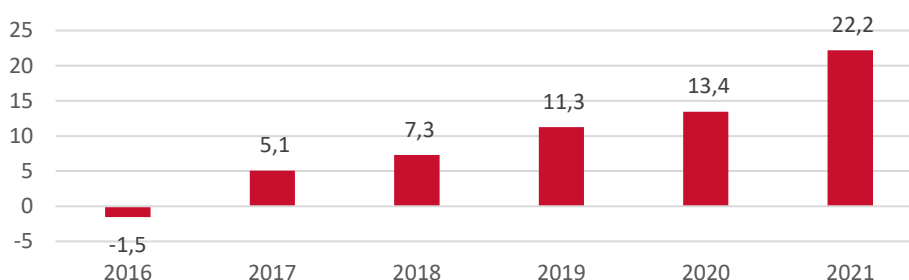
Fuente: Estadística estructural de empresas: sector industrial 2021. INE; 2023; elaboración propia.

*Representación respecto a la Industria valenciana.

SE: Secreto estadístico.

Desde 2017 el sector ha crecido paulatinamente pasando de un aumento del 5,1% respecto a las cifras de negocio de la industria de la alimentación valenciana al 22,2% en 2021.

Gráfico 5. Evolución de las ventas del sector de la alimentación valenciano. (%; base: 2015)

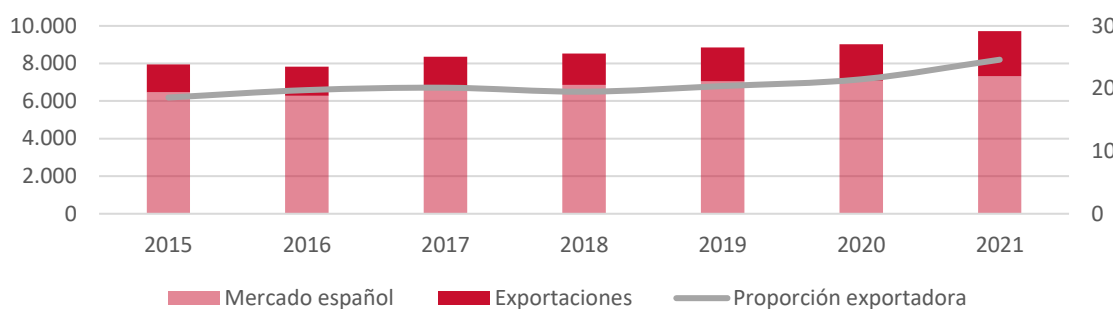


Fuente: Estadística estructural de empresas: sector industrial 2021. INE; 2023; elaboración propia.

1.4. Comercio internacional

A lo largo de los últimos años, las exportaciones del sector han supuesto al menos el 60% de las ventas totales, alcanzando su techo en 2016 con el 68,7% de las ventas exportadas. Proporción que casi vuelve a alcanzarse en 2019.

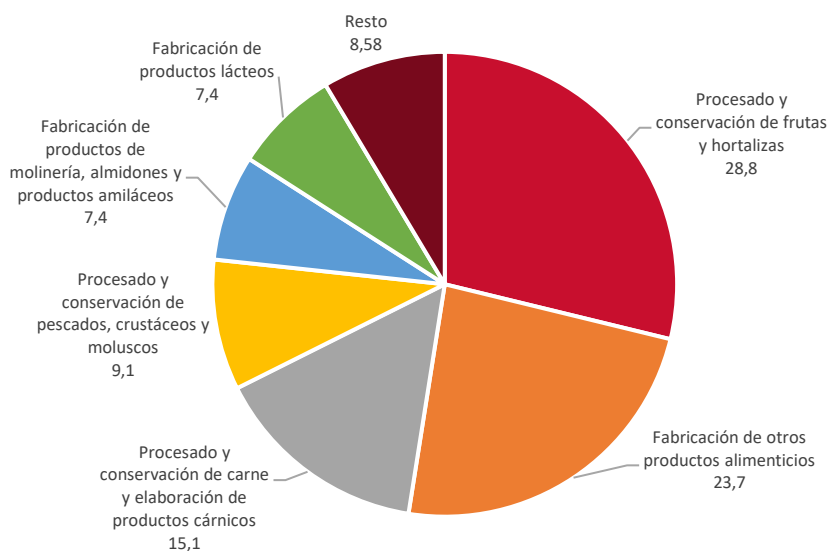
Gráfico 6. Evolución de las exportaciones del sector de la alimentación valenciano (millones de euros; %)



Fuente: DataComex. Ministerio de Industria, Comercio y Turismo; Encuesta Estructural de Empresas: Sector Industrial 2021. INE; 2023; elaboración propia.

Las frutas y hortalizas procesadas y conservadas junto a otros productos alimenticios copan el 52,5% de las exportaciones del sector de la alimentación valenciano.

Gráfico 7. Distribución de las exportaciones por actividad del sector de la alimentación valenciano (2021; %)

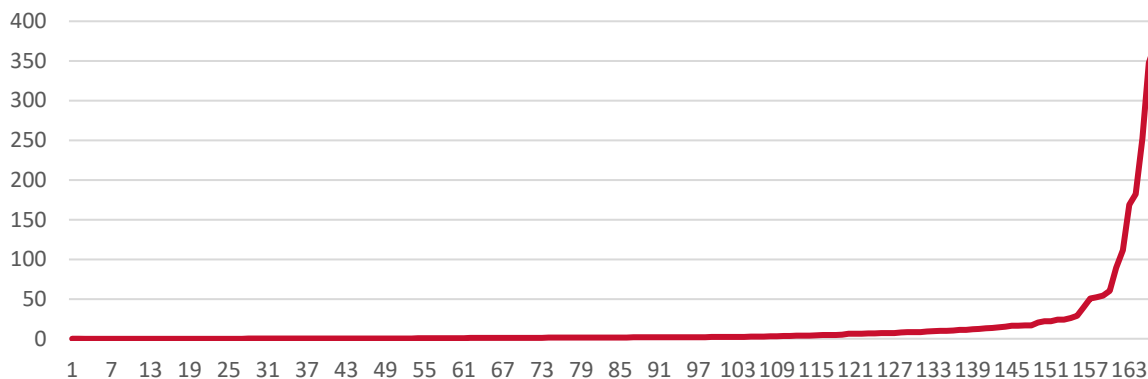


Fuente: DataComex. Ministerio de Industria, Comercio y Turismo; 2023; elaboración propia.

Las empresas del sector de la alimentación valenciano exportaron en 2021 a 167 países, a muchos de ellos pequeñas cantidades, menos de 1 millón de euros a 62 países y por debajo de 10 millones a 72 países más, de tal forma que un reducido grupo de países concentran la mayor parte de las exportaciones: los tres primeros concentran el 40,7% y los 10 primeros el 70,8%.

Estrategia de reindustrialización de la Comunitat
Valenciana 2024-2028
Informe del sector de la alimentación

Gráfico 8. Distribución por países de las exportaciones del sector de la alimentación valenciano (millones de euros; 2021).



Fuente: DataComex. Ministerio de Industria, Comercio y Turismo; 2023; elaboración propia.

Italia, Francia y Portugal son los principales destinatarios de las exportaciones del sector de la alimentación valenciano, seguidos de Países Bajos y Alemania.

Tabla 7. Principales destinos de las exportaciones del sector de la alimentación valenciano (millones de euros; 2021).

PAISES	EXPORTACIONES	%
Francia	371,9	15,6
Italia	347,5	14,5
Estados Unidos	252,6	10,6
Alemania	182,3	7,6
Portugal	168,7	7,1
Reino Unido	111,8	4,7
países Bajos	89,3	3,7
China	60,5	2,5
Polonia	54,2	2,3
Dinamarca	52,3	2,2

Fuente: DataComex. Ministerio de Industria, Comercio y Turismo; Encuesta Estructural de Empresas: Sector

2. POSICIÓN COMPETITIVA

2.1. Factores competitivos

El sector de la alimentación de la Comunitat Valenciana se beneficia de varios factores competitivos que contribuyen a su posición en el mercado. Algunos de los factores clave incluyen:

Diversidad de productos

La Comunitat Valenciana es conocida por su amplia variedad de productos agrícolas, como cítricos, hortalizas, frutas, arroces y aceites de oliva. Esta diversidad permite a la industria alimentaria valenciana atender a una amplia gama de mercados y satisfacer diferentes preferencias de los consumidores.

Calidad y tradición

La industria valenciana ha mantenido una reputación de alta calidad en sus productos alimenticios. La aplicación de prácticas agrícolas tradicionales, combinadas con un compromiso con la calidad, contribuye a la excelencia de los alimentos producidos en la región.

Innovación y tecnología

Empresas en la Comunitat Valenciana han demostrado capacidad para la innovación en productos y procesos. La incorporación de nuevas tecnologías en la producción, procesamiento y envasado de alimentos mejora la eficiencia y la competitividad en el mercado.

Cadena de suministros eficiente

La región cuenta con una cadena de suministro bien desarrollada y eficiente, que abarca desde la producción agrícola hasta la distribución. Esta integración facilita la entrega oportuna de productos frescos y contribuye a la competitividad en términos de logística y costos.

Sostenibilidad y producción ecológica

La creciente demanda de productos sostenibles y ecológicos ha llevado a que algunas empresas valencianas adopten prácticas agrícolas y de producción respetuosas con el medio ambiente. Esta orientación hacia la sostenibilidad puede ser un factor competitivo en mercados que valoran la responsabilidad ambiental.

Acceso a mercados internacionales

La capacidad de exportar productos a mercados internacionales fortalece la competitividad de la industria alimentaria valenciana. El acceso a diversas regiones y la promoción de los alimentos valencianos en el ámbito global amplían las oportunidades comerciales.

Colaboración e integración sectorial

La cooperación entre los diferentes actores del sector, desde productores hasta fabricantes y distribuidores, contribuye a la cadena de integración y eficiencia en toda la alimentaria, mejorando la competitividad global.

En resumen, el sector de la alimentación en la Comunitat Valenciana se beneficia de una combinación de factores que incluyen diversidad agrícola, calidad y frescura de los productos, innovación, gestión sostenible, certificaciones de calidad y exportaciones. Estos factores le otorgan una posición competitiva sólida en el mercado nacional e internacional.

2.2. Principales competidores

Los principales países competidores de la industria de la alimentación de la Comunitat Valenciana varían según el tipo de producto y el mercado al que se dirige. Sin embargo, algunos países que suelen ser competidores importantes en el ámbito de la exportación de alimentos son:

Italia

Es conocida por su producción de pasta, aceite de oliva, vino y productos lácteos, entre otros. En ciertos segmentos, como los cítricos y los productos mediterráneos, pueden competir con la Comunitat Valenciana.

Francia

Es un país reconocido por su gastronomía y sus productos de alta calidad, como quesos, vinos y productos de pastelería. En ciertos segmentos, como los cítricos y algunos productos gourmet, puede ser un competidor relevante.

Países Bajos

Tiene una industria alimentaria muy desarrollada, especialmente en la exportación de productos agrícolas y hortícolas. En productos como hortalizas y frutas frescas, podrían competir con la Comunitat Valenciana en algunos mercados.

Marruecos

En ciertos productos como cítricos y hortalizas, Marruecos puede ser un competidor importante debido a su proximidad geográfica y costos de producción más bajos en algunos casos.

Turquía

Es un competidor en la exportación de productos agrícolas como frutas y hortalizas. Su producción y costos laborales pueden influir en la competencia en ciertos mercados internacionales.

Es importante tener en cuenta que la competencia varía según el producto y el mercado objetivo. Además, otros países europeos y regiones como América Latina, Asia y América del Norte también pueden representar competencia en ciertos segmentos de la industria alimentaria..

3. RETOS 2028

3.1. Retos tecnológicos

La industria de la alimentación en la Comunitat Valenciana se enfrenta a diversos retos tecnológicos que deben abordarse para mantener su competitividad y sostenibilidad. Algunos de estos desafíos incluyen:

Automatización de procesos

Implementar tecnologías de automatización en la producción, envasado y etiquetado de alimentos para mejorar la eficiencia y reducir costos.

Trazabilidad y gestión de la cadena de suministro

Desarrollar sistemas de trazabilidad basados en tecnología blockchain o RFID para garantizar la seguridad alimentaria y cumplir con los estándares de calidad y regulaciones.

Desarrollo de nuevos productos y procesos

Invertir en investigación y desarrollo de nuevos productos alimenticios y tecnologías de procesamiento innovadoras para satisfacer las demandas del mercado y mejorar la competitividad.

Tecnologías de conservación y envasado

Desarrollar y adoptar tecnologías de conservación de alimentos más eficientes y respetuosas con el medio ambiente, así como soluciones de envasado sostenibles y biodegradables.

Gestión de residuos y sostenibilidad

Implementar prácticas y tecnologías para reducir el desperdicio de alimentos en toda la cadena de suministro y desarrollar sistemas de gestión de residuos más eficientes y sostenibles.

Seguridad alimentaria y control de calidad

Utilizar tecnologías de vanguardia, como sensores y sistemas de visión por computadora, para monitorear y garantizar la seguridad y calidad de los alimentos durante todo el proceso de producción.

Personalización y tendencias de consumo

Adaptar la producción y comercialización de alimentos para satisfacer las demandas de los consumidores, incluida la personalización de productos y la respuesta rápida a las tendencias del mercado.

Gestión energética y eficiencia

Implementar tecnologías de gestión energética y eficiencia en la producción de alimentos para reducir el consumo de energía y las emisiones de carbono.

Digitalización y análisis de datos

Aprovechar la digitalización y el análisis de datos para mejorar la toma de decisiones, la planificación de la producción y la optimización de los procesos en toda la cadena de suministro.

Mejora perfil nutricional

El proceso de mejora y optimización del perfil nutricional implica la sustitución estratégica de azúcares simples por fibras alimentarias en la formulación de alimentos y productos, con el objetivo de aumentar su valor nutricional y promover una alimentación más equilibrada y saludable.

Nutrigenética y nutrigenómica

Nutrigenética estudia cómo las variaciones genéticas influyen en la respuesta a los nutrientes y en el riesgo de enfermedades relacionadas con la dieta. Nutrigenómica investiga cómo la dieta puede modular la actividad génica, influir en la producción de proteínas y metabolitos, y afectar la salud y el riesgo de enfermedades. Ambas disciplinas buscan comprender cómo los alimentos y nutrientes interactúan con el genoma humano para influir en la salud y el bienestar.

Microbioma y biodisponibilidad

Desarrollo de productos alimenticios diseñados ex profeso para grupos poblacionales con unas necesidades concretas que les aporten beneficios claros.

Proteínas vegetales

El desarrollo de proteínas vegetales seguras, sostenibles y orientadas al consumidor no solo representa una oportunidad para satisfacer la creciente demanda de alimentos más saludables y respetuosos con el medio ambiente, sino que también puede contribuir a la construcción de un sistema alimentario más equitativo, inclusivo y sostenible.

Industria 5.0

Nueva etapa evolutiva de la manufactura que integra la inteligencia artificial y la colaboración estrecha entre humanos y robots para optimizar la producción y promover la personalización masiva de productos.

3.2. Retos ambientales

La industria de la alimentación en la Comunitat Valenciana enfrenta varios desafíos ambientales, especialmente debido a su impacto en los recursos naturales y en la calidad del medio ambiente. Algunos de los principales retos ambientales incluyen:

Uso sostenible del agua

La industria de la alimentación consume grandes cantidades de agua en los procesos de producción, limpieza y refrigeración. Es fundamental implementar prácticas de uso eficiente del agua y tecnologías de reciclaje y reutilización para reducir el impacto sobre los recursos hídricos locales y enfrentar posibles escaseces.

Gestión de residuos

La producción de alimentos puede generar una variedad de residuos, incluidos desechos orgánicos, envases y subproductos. La gestión adecuada de estos residuos es crucial para minimizar el impacto ambiental, incluida la implementación de sistemas de compostaje, reciclaje y valorización.

Maximización Oferta RPET

La implantación de plantas RPET y el desarrollo de soluciones alternativas de generación de envases sostenibles representan importantes pasos hacia la reducción de la huella ambiental de la industria alimentaria y la promoción de prácticas más responsables en el consumo y producción de alimentos.

Huella de carbono

La industria de la alimentación es una importante fuente de emisiones de gases de efecto invernadero, tanto directas como indirectas a lo largo de toda la cadena de suministro. Reducir la huella de carbono implica adoptar prácticas de producción más sostenibles, mejorar la eficiencia energética y promover el transporte de alimentos de manera más eficiente.

Contaminación del suelo y aguas subterráneas

El uso de fertilizantes, pesticidas y otros productos químicos en la agricultura puede resultar en la contaminación del suelo y las aguas subterráneas. Es necesario implementar prácticas agrícolas sostenibles, como la agricultura orgánica o la rotación de cultivos, para reducir el uso de productos químicos y proteger la calidad del suelo y el agua.

Pérdida de biodiversidad

La expansión de la agricultura y la producción de alimentos puede llevar a la pérdida de hábitats naturales y la fragmentación del paisaje, lo que a su vez afecta negativamente a la biodiversidad local. Es esencial conservar y restaurar los ecosistemas naturales y promover prácticas agrícolas que sean compatibles con la conservación de la biodiversidad.

Aprovechamiento de alimentos

La gestión de las pérdidas y el desperdicio alimentario y el cumplimiento de la ley de la cadena alimentaria son aspectos fundamentales para garantizar la sostenibilidad, eficiencia y equidad en la industria alimentaria. Mediante la implementación de prácticas y políticas adecuadas, las empresas pueden contribuir a reducir el desperdicio de alimentos, mejorar la seguridad alimentaria y promover una cadena alimentaria más justa y transparente.

Adaptación a nuevos desarrollos legislativos en condiciones de competitividad

Adaptarse a los nuevos desarrollos legislativos en la industria alimentaria puede ofrecer una serie de beneficios significativos, incluyendo una mejor reputación, eficiencia operativa, innovación, diferenciación en el mercado y acceso a nuevas oportunidades de negocio.

Impacto en la pesca y acuicultura

La sobreexplotación de los recursos pesqueros y la contaminación de los cuerpos de agua pueden tener un impacto significativo en los ecosistemas acuáticos y en las Comunitates que dependen de la pesca y la acuicultura. Es necesario implementar medidas de gestión pesquera sostenible y promover prácticas de acuicultura responsable.

3.3. Retos comerciales

La industria de la alimentación en la Comunitat Valenciana enfrenta varios desafíos comerciales que afectan su competitividad y sostenibilidad en el mercado. Algunos de estos retos incluyen:

Competencia global

La industria de la alimentación enfrenta una fuerte competencia tanto a nivel nacional como internacional, lo que requiere que las empresas valencianas desarrollen estrategias comerciales efectivas para diferenciarse y destacarse en el mercado global.

Cambios en los hábitos de consumo

Los cambios en los hábitos de consumo, como la demanda de alimentos más saludables, sostenibles y convenientes, representan un desafío para las empresas de alimentos en la Comunitat Valenciana. Adaptarse a estas tendencias y ofrecer productos que satisfagan las nuevas preferencias del consumidor es crucial para mantenerse relevante en el mercado.

Distribución y logística

La distribución eficiente de productos alimenticios a los mercados locales, nacionales e internacionales puede ser un desafío debido a la necesidad de mantener la frescura y la calidad de los alimentos, así como a los requisitos logísticos y regulaciones comerciales.

Materias primas

La independencia en materias primas brinda seguridad alimentaria, diversificación de productos, control de calidad, reducción de costos y resiliencia ante crisis, lo que fortalece la posición competitiva de las empresas en la industria alimentaria y les permite satisfacer mejor las necesidades y expectativas de los consumidores.

Acceso a nuevos mercados

Expandir la presencia en nuevos mercados, ya sea a nivel nacional o internacional, puede ser difícil debido a barreras comerciales, regulaciones, requisitos de certificación y competencia local. Las empresas valencianas necesitan desarrollar estrategias de entrada al mercado que aborden estos desafíos y aprovechen las oportunidades de crecimiento.

Volatilidad de los precios de los alimentos

Los precios de los alimentos pueden ser volátiles debido a factores como la oferta y la demanda, los precios de los commodities, condiciones climáticas y eventos económicos globales. Las empresas de alimentos en la Comunitat Valenciana deben gestionar eficazmente esta volatilidad de precios para mantener márgenes de beneficio saludables.

Cadenas de suministro globales

Las cadenas de suministro de alimentos se han vuelto cada vez más globales, lo que puede plantear desafíos en términos de gestión de la cadena de suministro, seguridad alimentaria, trazabilidad y sostenibilidad. Las empresas valencianas necesitan gestionar de manera efectiva estas complejidades para garantizar la calidad y la seguridad de sus productos.

Innovación y diferenciación

La innovación en productos, procesos y marketing es esencial para destacarse en un mercado altamente competitivo. Las empresas de alimentos en la Comunitat Valenciana deben invertir en investigación y desarrollo para desarrollar nuevos productos y mejorar la eficiencia de sus operaciones.

3.4. Retos organizativos

La industria de la alimentación en la Comunitat Valenciana se enfrenta a varios desafíos organizativos que pueden afectar su eficiencia operativa y su capacidad para adaptarse a un entorno empresarial en constante cambio. Algunos de estos retos incluyen:

Gestión de la cadena de suministro

Coordinar y gestionar eficazmente la cadena de suministro, desde la producción agrícola hasta la distribución de productos alimenticios terminados, puede ser complejo y requiere una planificación cuidadosa, sistemas de gestión adecuados y colaboración entre los diferentes actores de la cadena.

Relevo generacional

Esencial para garantizar la continuidad y renovación, fomentar la innovación, preservar el conocimiento, impulsar la diversificación y la globalización, y promover la sostenibilidad y la responsabilidad social en el sector. Es fundamental proporcionar oportunidades y apoyo a los jóvenes para que puedan contribuir de manera significativa al futuro de la industria alimentaria.

Feminización del sector

Reforzar el papel de las mujeres a lo largo de toda la cadena de valor del sector agroalimentario.

Flexibilidad y adaptabilidad

La industria de la alimentación está sujeta a cambios estacionales, fluctuaciones en la demanda del mercado, regulaciones cambiantes y eventos imprevistos, como condiciones climáticas extremas o crisis sanitarias. Las empresas en la Comunitat Valenciana necesitan ser lo suficientemente flexibles y adaptables para responder rápidamente a estos cambios y mantener la continuidad del negocio.

Gestión de la calidad y seguridad alimentaria

Garantizar la calidad y seguridad de los productos alimenticios es fundamental para mantener la confianza del consumidor y cumplir con las regulaciones. Esto implica

implementar sistemas de gestión de la calidad robustos, programas de control de calidad y formación adecuada del personal en prácticas de seguridad alimentaria.

Gestión del talento humano

Atraer, retener y desarrollar talento humano cualificado es esencial para el éxito de las empresas en la industria de la alimentación. Esto puede implicar enfrentar desafíos como la escasez de habilidades específicas, la formación y capacitación del personal, y la creación de una cultura organizacional que fomente el compromiso y la innovación.

Tecnología y digitalización

Aprovechar la tecnología y la digitalización puede mejorar la eficiencia operativa, la toma de decisiones y la comunicación dentro de las empresas de alimentos en la Comunitat Valenciana. Sin embargo, la implementación de nuevas tecnologías puede requerir una inversión significativa y un cambio cultural dentro de la organización.

Sostenibilidad y responsabilidad social

Integrar prácticas sostenibles y responsabilidad social corporativa en la estrategia empresarial es cada vez más importante para las empresas de alimentos. Esto implica abordar cuestiones como la gestión de residuos, la reducción del uso de recursos naturales, el apoyo a las Comunitates locales y la promoción de prácticas agrícolas sostenibles.

Gestión del cambio

Implementar cambios organizativos, ya sea en términos de tecnología, procesos o cultura empresarial, puede ser un desafío. Es importante que las empresas en la Comunitat Valenciana cuenten con un enfoque estructurado para gestionar el cambio, comunicar eficazmente con los empleados y obtener su compromiso.

4. Acciones

Sobre transición digital

- Refuerzo de la digitalización de procesos de fabricación
- Dotación de tecnologías avanzadas para procesos de fabricación
- Asesoramiento en digitalización de procesos logísticos
- Implantación de digitalización de procesos logísticos
- Asesoramiento en digitalización de control ambiental
- Implantación de digitalización de control ambiental

Sobre innovación

- Apoyo a proyectos de I+D
- Impulso de innovaciones empresariales
- Desarrollo de centros tecnológicos y de innovación
- Promoción de espacios tecnológicos y de innovación
- Apoyo a la oferta de servicios avanzados
- Fomento de la demanda de servicios avanzados

Sobre crecimiento industrial

- Desarrollo de nuevas áreas productivas
- Adaptación de áreas productivas
- Impulso de proyectos estratégicos
- Apoyo financiero a proyectos estratégicos

Sobre sostenibilidad

- Información sobre racionalización del consumo de recursos
- Apoyo a la racionalización del consumo de recursos
- Información para el desarrollo de la industria circular
- Fomento de proyectos de reutilización de residuos

Sobre transición energética

- Promoción de proyectos de ahorro y eficiencia energética
- Producción de combustible de fuente renovable: biocombustible e hidrógeno
- Favorecer proyectos de autoconsumo
- Fomento de PPA de energía renovable

Sobre capital humano

- Captación de talento
- Retención de talento

- Impulso a la FP dual
- Adaptación de capacidades de los recursos humanos

Sobre administración industrial

- Colaboración público-privada
- Simplificación administrativa
- Desarrollo normativo
- Fomento y promoción de la seguridad industrial
- Refuerzo de la inspección industrial