

# ALCOAXARQUIA LEVANTE



**ALCOAXARQUIA**  
GRUPO  
TROPICAL Y NATURAL



# ALCOAXARQUIA Levante

Calle HOLANDA Nº 3 SOLLANA - VALENCIA

- A 4 HORAS DE MADRID
- A 3 HORAS DE BARCELONA
- A 6 HORAS DE BILBAO
- A 9 HORAS A MALLORCA
- A 6 HORAS DE PERPIGNAN
- ALEMANIA, HOLANDA ETC
- PUERTO DE VALENCIA A 25 KM



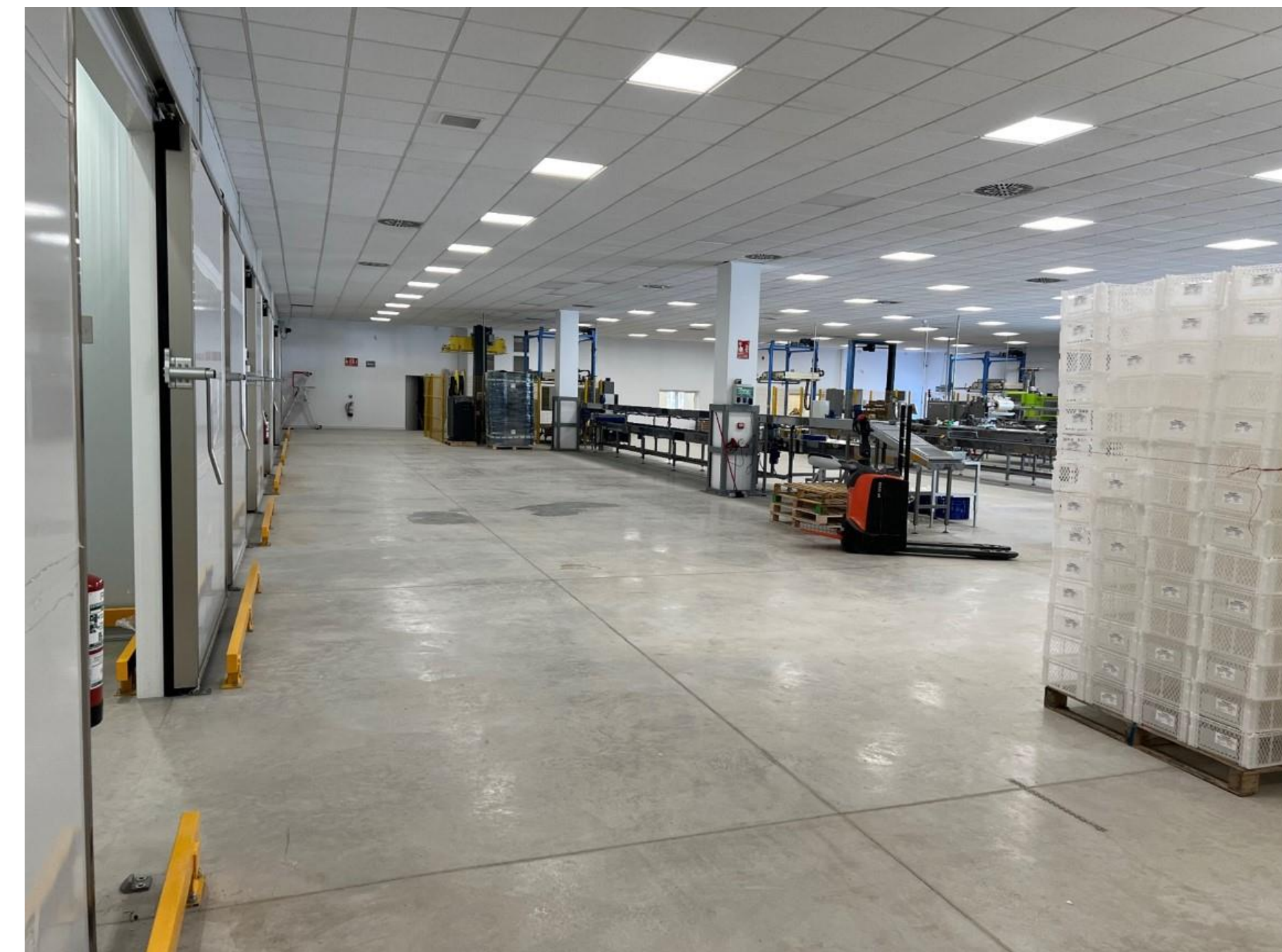
DISMINUYENDO NUESTRA HUELLA DE CARBONO GRACIAS A DISMINUIR DISTANCIAS CON NUESTROS CLIENTES





# Capacidad de producción

- 3.500 m2 de solar
- 1800 m2 de zona de procesado
- 85.000 kilos día
- 300 m2 cámaras de frío para 275.000 kilos
- 250 m2 cámaras de maduración para una maduración de 50.000 kilos día





# PREMISAS DEL GRUPO ALCOAXARQUIA

Los principios que conforman la base de nuestro modelo de negocio es **“PRODUCIR Y CONTROLAR LO QUE COMERCIALIZAMOS”** bajo los parámetros y certificaciones de :

**S**OSTENIBILIDAD

**S**ABOR

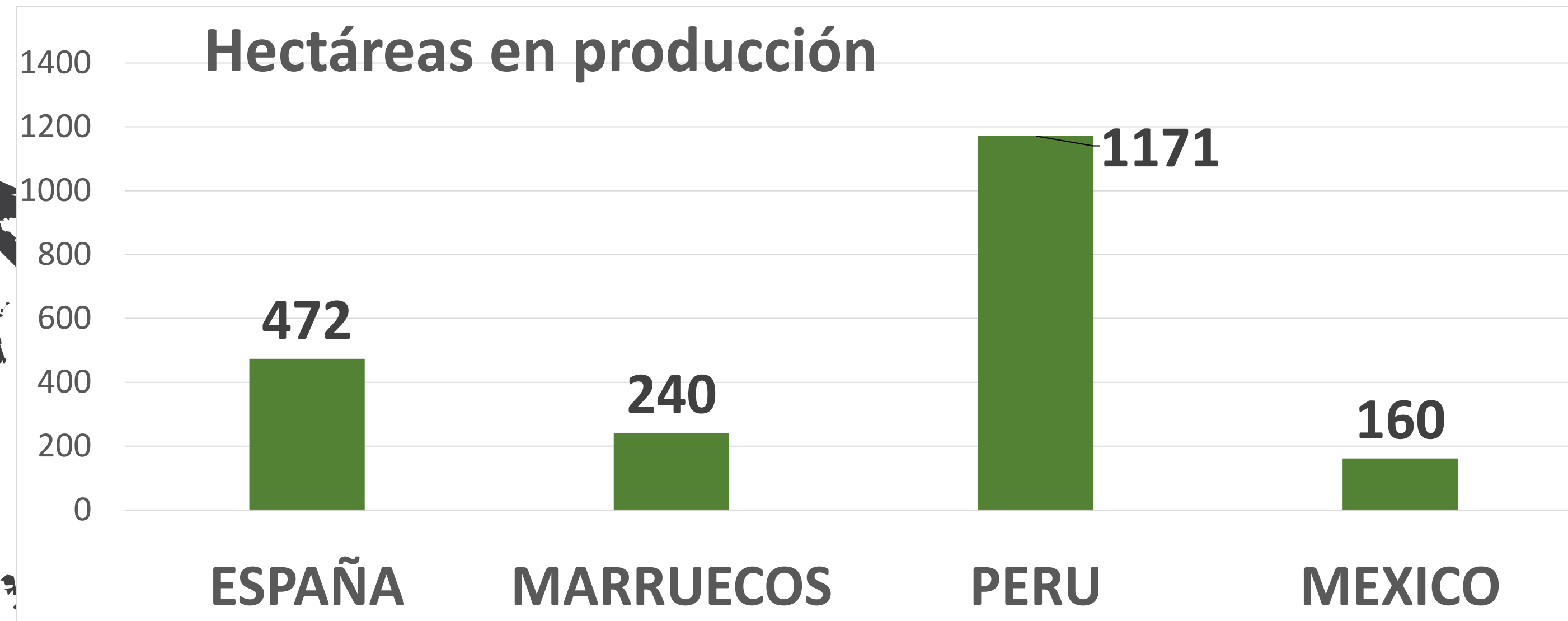
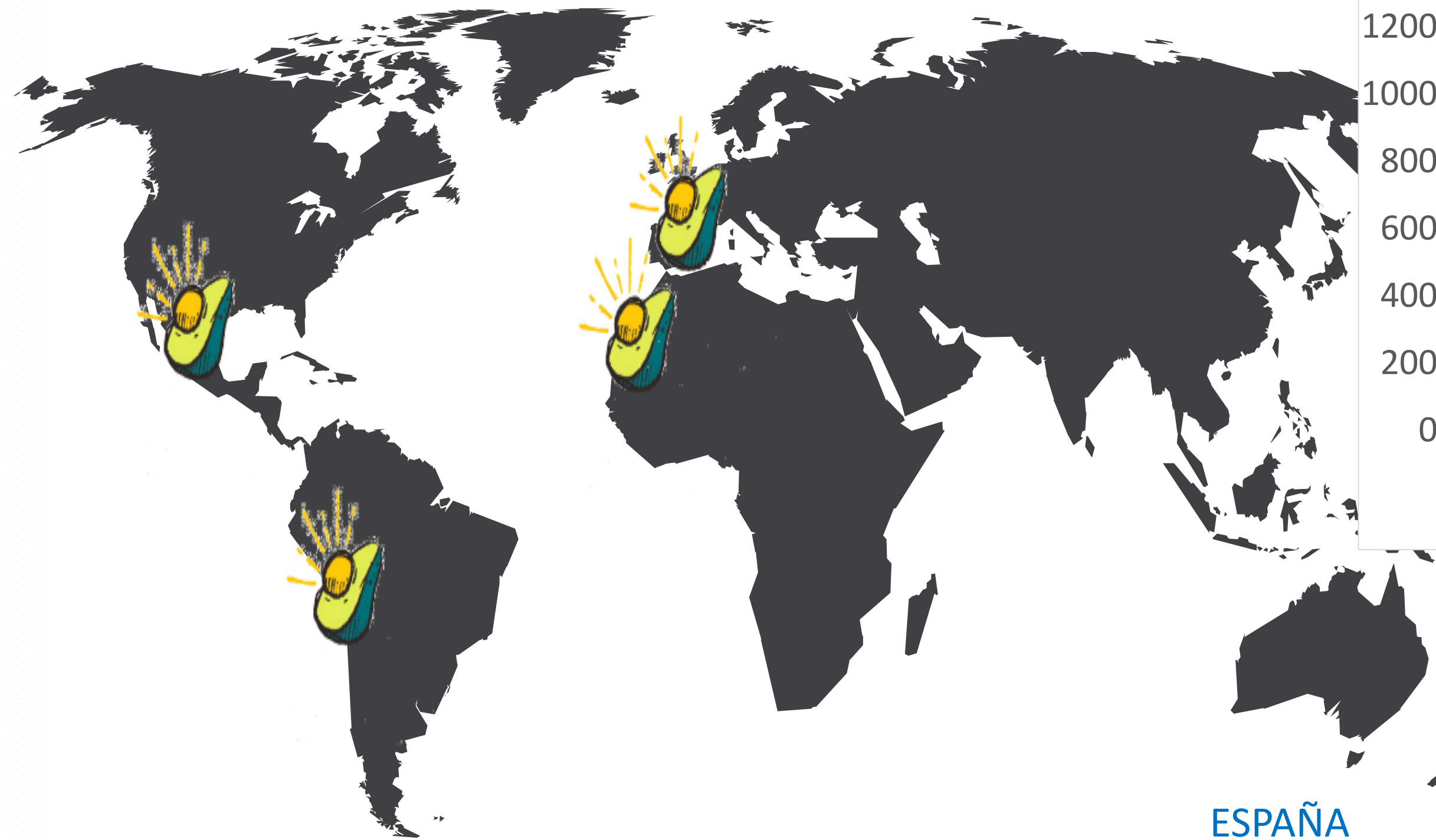
**S**ALUDABLE

**S**OLIDARIO

**S**ERVICIO GLOBAL A  
NUESTROS CLIENTES



# DATOS DEL GRUPO ALCOAXARQUIA



Total hectáreas 2.043

Capacidad de producción  
de 30.000 TN

ESPAÑA

MARRUECOS

PERU

MEXICO

5

E F M A M J J A S O N D





# NUESTRAS PLANTAS DE PROCESADO



**2.850 M2 DE CAMARAS FRIO**

**500 M2 CAMARAS DE  
MDURACION**

**11.250 M2 DE  
PROCESADO**







Ecosistema digital y protocolo de producción propio de gestión integrada de los cultivos y el procesado de la fruta del Grupo Alcoaxarquía.

Control de los parámetros en los que podemos influir y modificarlos, así como conocer aquellos factores que no podemos modificar pero inciden en la producción y tenemos que convivir con ellos.

Democratización de la información.

Mantener el equilibrio entre el crecimiento económico, producción y cuidado del medio ambiente y los ecosistemas terrestres a través de la producción sostenible.





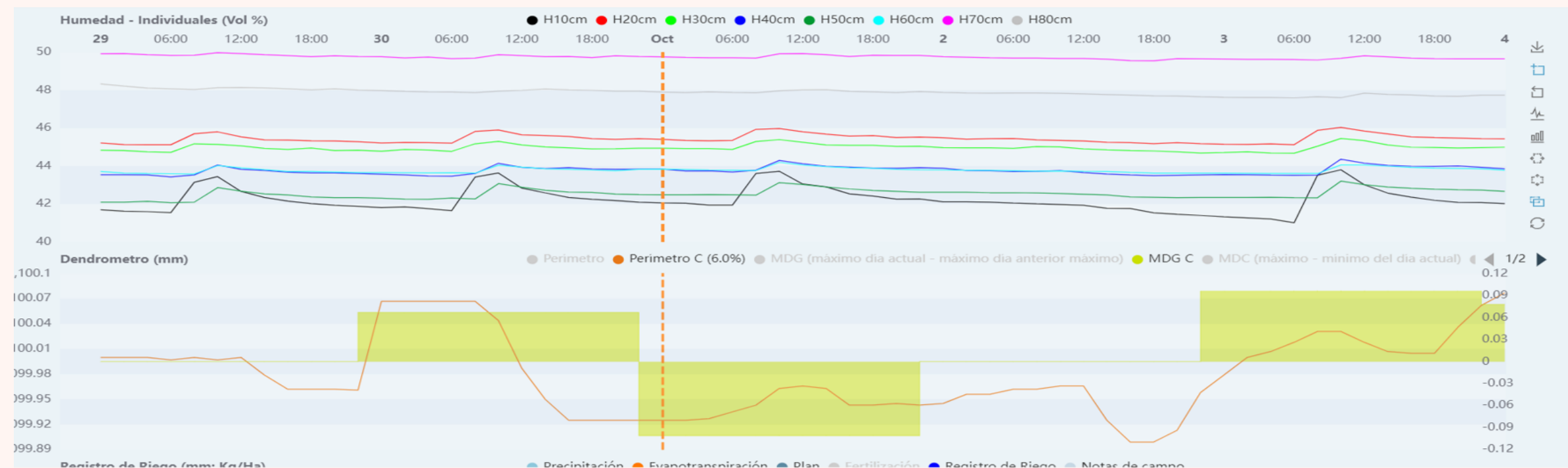
# OBJETIVOS PRODUCCIÓN

Controlar toda la cadena de producción y comercialización con equipo humano propio.

Investigar de la mano de instituciones publicas y privadas nuevas formas de producción a través del control de múltiples variables:

- \* Establecer referencia de interpretación analítica nutrimental de la savia.
- \* Optimización del consumo hídrico y de insumos, bajo control dendométrico.
- \* Potenciar labores culturales a través de la sostenibilidad.

Asociar finca-cliente, para lograr **FABRICAR** fruta según exigencias de nuestros clientes.

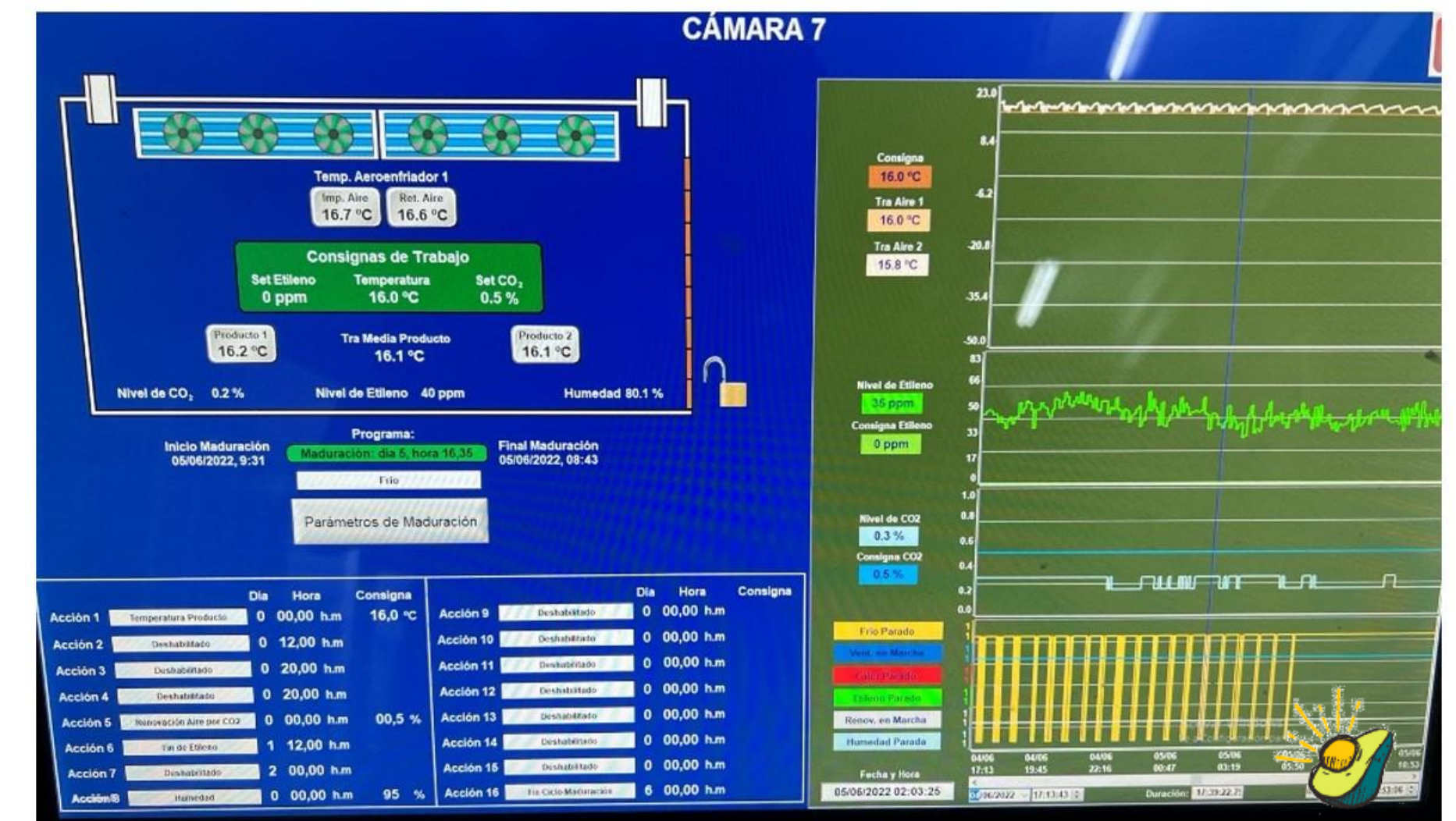
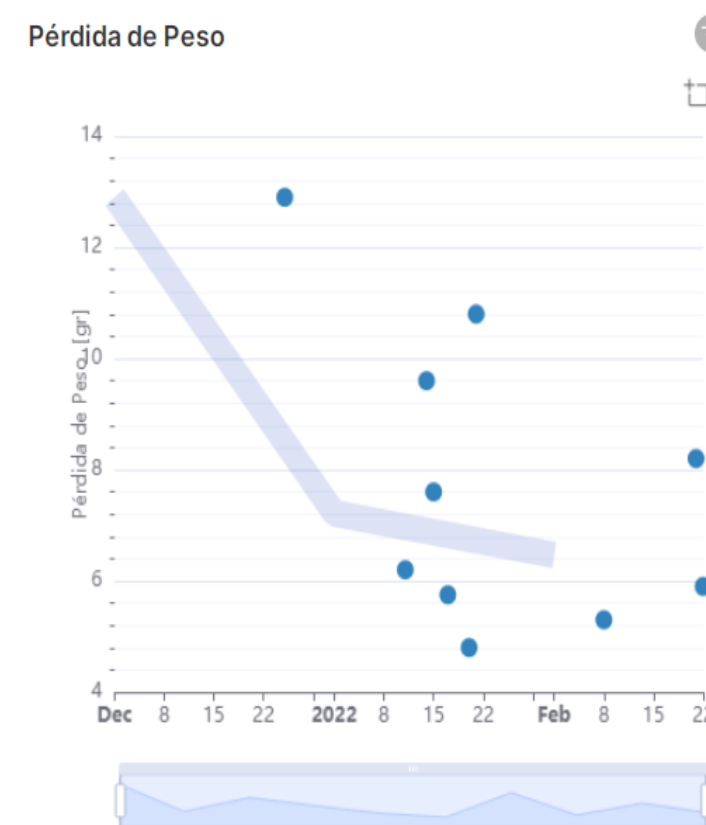
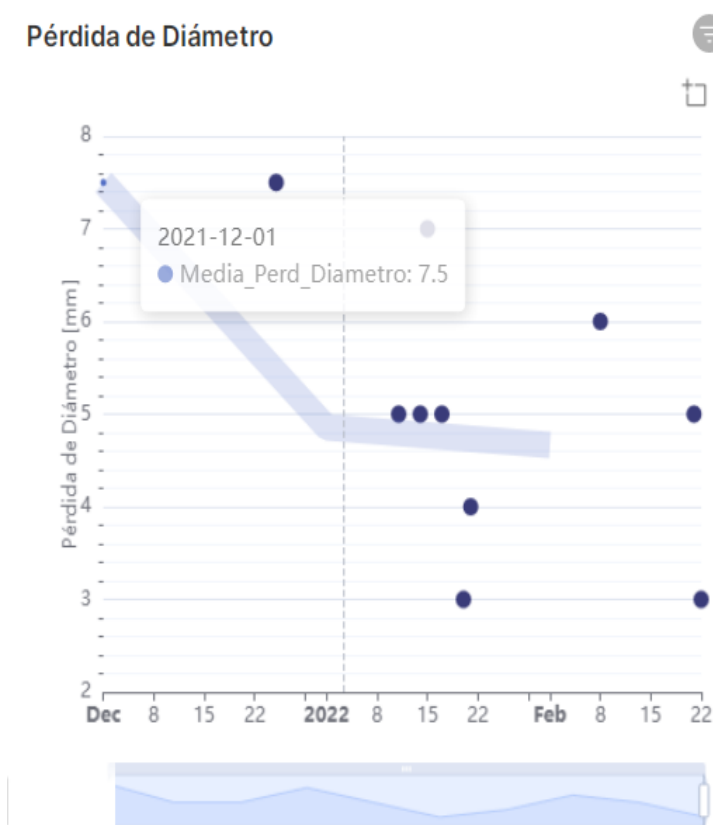




# OBJETIVOS POSTCOSECHA

Cuantificar la calidad de los frutos en su pre maduración y posterior vida útil de postcosecha por explotación y parcela, en función a los datos organolépticos obtenidos en campo:

- Relación Materia Seca / Materia Grasa
- Maduración externa e interna en función a:
  - Parámetros nutrimentales, agroclimáticos y edafológicos.
  - Datos maduración en ambiente controlado en cámaras de procesado.





# COLABORACIONES

Colaboración con el **IHSM LA MAYORA** y **CSIC** para un proyecto de I+D+i tutelado por D. Iñaki Hormaza.



**Grupo Proin**, fertilización orgánica con tecnología exentas de fosfonatos, cloratos y percloratos.

**ilerfred y Serfri**, cámaras de maduración y software de gestión.



**Citrosol** tratamiento orgánicos postcosecha y pérdida de peso.



**Oasis**, programación y mantenimiento plataforma digital AlcoNature.



**Hidroshop**, instalación y mantenimiento estaciones dendrometrías.

Ampliación de estas líneas de investigación en la Comunidad Valenciana a través de colaboración con el **IVIA** (Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias), así como con **AVA ASAJA** y **ASOPROA**.





**• LO QUE NO SE MIDE NO SE CONOCE, LO QUE NO SE CONOCE NO SE CONTROLA, Y LO QUE NO SE CONTROLA NO SE MEJORA.**





*Comercializamos lo que producimos.....*

