



# REPORTAJE VISITA: GRUPO DELFÍN ULTRACONGELADOS

CARMEN GÓMEZ ORTIZ | IRENE GONZÁLEZ DE  
GUSTÍN | MARINA HERNÁNDEZ GARCÍA-CUENCA |  
NATALIA ILLANA LÓPEZ | BELÉN JIMÉNEZ PÉREZ

MARTES 18 DE FEBRERO DE 2020 | MSA 16ª EDICIÓN | GRUPO 4

---

# ACTIVIDAD DE LA EMPRESA

---

## HISTORIA GRUPO DELFÍN ULTRACONGELADOS

Grupo Delfín Ultracongelados (Figura 1) es una empresa fundada en 1950 por Delfín Gómez de la Flor, un hombre modesto que con 18 años acabó regentando la pescadería de su padre y en 1960 fundaría "Frigoríficos Delfín". Su actividad consistía en cocer y congelar pescado para facilitar a sus clientes su conservación y consumo. En 1970 comienza a distribuir su mercancía en camiones por España, ya bajo el nombre de empresa "Delfín". En 1990 se acoge a la norma de calidad ISO 9001 bajo la denominación "Delfín, saber de mar", y más tarde, en el año 2000, logra la certificación IFS Food nivel 5, siendo estos dos hitos esenciales para que, a partir de 2010, logre exportar pescado y marisco fuera de España, siendo este año el momento en que además logra la concesión de los sellos MSC y ASC que certifican la pesca y la acuicultura sostenible.



**Fig. 1. Vista de la planta de Grupo Delfín Ultracongelados en Ontígola (Toledo).**

La producción actual de la empresa se resume en los siguientes puntos:

- Se compra producto en origen, se elabora (cocción) y se comercializa ultracongelado en España y fuera del territorio nacional.
- Se producen alimentos ultracongelados elaborados para que en casa se aplique un tratamiento térmico final ligero (sartén, microondas, fritura) y queden listos para el consumo. Además, la gama "Ready to eat" completa la oferta al consumidor.
- Se ha logrado exportar a más de 30 países, constituyendo la mayor parte de la facturación, gracias en parte a acogerse a sellos de calidad como IFS Food e ISO 9001, normas que otorgan las máximas garantías en seguridad alimentaria.

La empresa "Delfín ultracongelados", en 2008 dio un gran salto; as instalaciones que poseía en Fuenlabrada (Madrid) se iban quedando obsoletas y pequeñas para el nivel de producción, por tanto, surgió la necesidad de llevar a cabo un cambio radical para adaptarse a las nuevas exigencias del mercado, construyendo la industria nuevamente en Toledo (Ontígola). Paralelamente a esta decisión se fraguó la idea de avanzar un paso más en la calidad y seguridad alimentaria. Así es como la empresa decidió certificarse por IFS Food. La empresa contó con una baza importante, las nuevas instalaciones construidas.

## PROCESO DE ULTRACONGELACIÓN

La ultracongelación es un proceso por el cual el pescado y el marisco se congela de forma ultrarrápida, de manera que se formen cristales pequeños de agua que no dañen la estructura de las células del alimento, evitando pérdidas de agua y de textura del producto que afectarían a su calidad. La congelación se produce en menos de 2 horas.

Para ello, hace falta disponer de máquinas de congelación de tecnología punta, que alcanzan unas temperaturas de  $-40^{\circ}\text{C}$ , para así conseguir que la temperatura del producto baje rápidamente, manteniendo intactas sus propiedades. Además, disminuyendo tanto la temperatura, se consigue que desde que el producto sale de las instalaciones, hasta que llega a los establecimientos, quede un elevado margen de error durante el transporte para que el producto no sufra ningún daño debido al aumento de la temperatura.

Este proceso y resultados son imposibles de lograr en un congelador tradicional como los que tenemos en casa. En este tipo de maquinaria, el producto se congela muy lentamente, formando cristales grandes de hielo haciendo que el alimento pierda parte de sus propiedades.

Es por ello que, en Delfin Ultracongelados, sus productos se ultracongelan para preservar el sabor y el valor nutritivo de los productos frescos.

---

## DESARROLLO DE LA VISITA

---

### PRESENTACIÓN DE LA EMPRESA

A la llegada a sus instalaciones, un trabajador perteneciente al área de Calidad e I+D+i nos hizo una introducción de la historia de la empresa, para después hablarnos de su producción y actividad en la fábrica.

Siguiendo la política de la empresa en Food Defense, tuvimos que rellenar un formulario en el que debíamos facilitar nuestros datos personales (nombre y empresa de procedencia), así como la fecha de la visita. También rellenamos un cuestionario relacionado a nuestro estado de salud actual.

Finalmente, nos explicaron las normas de higiene personal que había que cumplir para poder entrar en planta: prohibida la entrada con pendientes, relojes, pulseras, o cualquier material susceptible de pasar a la línea de producción; así como la obligatoriedad del uso de batas desechables, gorros, cubre-barbas y calzas. Se nos advirtió también de la necesidad de no salirnos de un camino ya trazado a fin de no entorpecer el trabajo de los operarios, así como para evitar cualquier riesgo que pudiese aparecer (uso de toros, transpaletas, maquinaria...).

### VISITA A LAS INSTALACIONES

La fábrica posee de una superficie  $12.000\text{ m}^2$ , diseñada para elaborar 70 toneladas diarias de productos del mar ultracongelados. Con el traslado de la empresa desde Fuenlabrada hasta su ubicación actual, se instaló maquinaria más moderna, lo que mejoró notablemente los procesos de transformación del producto. Además, para facilitar la expedición de los productos,

tienen instaurado un sistema de picking que permite etiquetar automáticamente los envases de cada cliente.

En las salas de producción, poseen unas líneas de cocción al vapor y salazón automáticas (Figura 2), también líneas de preparados y de envasado. Además, para llevar a cabo la congelación hacen uso de un túnel de ultracongelación en continuo "FMC Advantec", un túnel de ultracongelación "Frogoscandia" y una línea de ultracongelación en salmuera.



**Fig. 2. Detalle del final de la cinta de salazón automática de gambas.**

Para hacer bandejas de preparados, los alimentos (tipo pota, mero...) son cortados en dados y se vuelcan en una báscula de 3 cabezales, cuya función es la de pesar cada uno de ellos, de forma que añade a cada bandeja el peso exacto de cada uno de ellos, permitiendo así la obtención de bandejas con la misma composición.

La gestión de residuos en la empresa es principalmente derivada de los envases, ya que en cuanto a residuos orgánicos se refiere, producen muy pocos puesto que reciben todos los productos limpios, sin vísceras y sin cabezas.

Lo que diferencia las instalaciones de "Delfín" de otras empresas, son principalmente dos elementos innovadores: un novedoso sistema de envasado en línea, llamado skin-pack y, por otro lado, su almacén frigorífico robotizado automático de 30 metros de altura con una capacidad de almacenaje de 7.800 palets que opera a una temperatura de -23°C.

---

## CONCLUSIONES

---

1. La ultracongelación es un método beneficioso de conservación ya que los productos se dañan menos, se produce menos daño celular y permite la conservación de textura y características organolépticas de los alimentos.
2. Delfín es una empresa comprometida con el desarrollo sostenible; cuenta con el sello MSC, etiqueta ASC y certificación de la UE de producto orgánico.
3. En cuanto a la responsabilidad social de la empresa: promueven pesca sostenible, calculan huella de carbono para reducción de emisiones y apuesta por reciclaje y reutilización de residuos (residuo cero).