



Realizado por:
Rocío Esteban Molina
Georg Julian Frys Frau
María Gómez García

ÍNDICE

1. Actividad de la empresa
2. Desarrollo de la visita
3. Conclusiones
4. Material gráfico

1. ACTIVIDAD DE LA EMPRESA 'CALIDAD PASCUAL S.A.U.'

La empresa **Grupo Leche Pascual** nace en 1969 con el nombre de 'Industrias Lácteas Pascual S.A.'. En 1972 inicia su crecimiento y adopta el nombre 'Leche Pascual S.A.'. En 1973 empieza a desarrollar la uperización y el envasado con el método Tetra Pak. En 1980 lanzaron la leche Pascual semidesnatada, producto pionero en nuestro país y el cual dio lugar a polémica a nivel político. En 1991 se construyó la primera planta de cogeneración energética en Aranda de Duero. En 1992 se comienzan a comercializar yogures pasteurizados. En 1993 se incluye la fabricación de ovoproductos. En 1994 Pascual fue la primera empresa española certificada por la UE para comercializar leche en toda la UE y la compañía comienza a utilizar la digestión anaerobia para el tratamiento de fangos de centrales lácteas en la Estación Depuradora de Aguas Residuales de Aranda de Duero. En 1995 se instala en Bezoya el embotellado PET. En 1997 nace Bifrutas, primera bebida en el mercado la cual combina zumos de frutas con leche. En 1998 se lanza la Leche Pascual Calcio, Natillas Pascual y Arroz con Leche Pascual. En 1998 se comienza la fabricación de tortilla de patatas y la tercera fase de yogures pasteurizados. En 2000 Pascual obtuvo la homologación Grado A que otorga la FDA y les permite ser la primera empresa láctea en exportar yogures a EEUU. En 2001 se implantó la ISO 14001 en Aranda de Duero y la FDA le otorga la aceptación de exportación de productos lácteos de baja acidez. En 2002 lanzamiento de Vivesoy: bebida y zumos a baja de soja. En 2003 se inició el envasado en manantial de Bezoya Trescasas y se crearon las plataformas logísticas de Aranda de Duero y se completó la planta de bebida de soja. En 2004 se finaliza la planta de envasado de leche de Gurb (Barcelona) y Leche Pascual se adhiere a la Estrategia NAOS. En 2005 primera botella de PET aséptico para el envasado de leche uperizada y lanzamiento de los batidos Vivesoy. En 2006 se adhiere al Pacto Mundial de la ONU y primer convenio con la Fundación ONCE. En 2007 nace CIVSEM instituto de investigación para la Nutrición y Salud en honor a Tomás Pascual. Como podemos observar, a lo largo de los años, la empresa Calidad Pascual S.A.U. ha conseguido gran cantidad de logros y ha seguido consiguiéndolos hasta la fecha actual, creando así, esa diferencia que hace a esta empresa tan auténtica y diferenciada.

2. DESARROLLO DE LA VISITA

La actividad consistió en la visita a las instalaciones de la empresa Calidad Pascual S.A.U. situadas en la localidad de Aranda de Duero (Burgos).

La visita comenzó con una presentación sobre la historia de la empresa y de las distintas líneas de trabajo y productos en el mercado nacional e internacional (leche, yogures, refrescos, aguas, ovoproductos, bebidas vegetales, derivados lácteos, etc.).

Las instalaciones presentan distintas plantas separadas en función de la actividad. Visitamos plantas de envasado de leche, de Bifrutas, de bebida vegetal y de yogures. La mayoría de maquinaria y elementos usados en el envasado de estos productos se realizan con las dotaciones otorgadas por la empresa de Tetra Pak. En el caso de la leche, el producto llega de las granjas y, después de los controles requeridos, se somete a esterilización para después introducirse en los envases.

La introducción del producto se realiza en maquinaria (otorgada por Tetra Pak) de forma completamente aséptica: las diferentes láminas del envase son higienizadas con peróxido, se moldean al brick y se llenan (con leche en diferentes grados de grasa y ya normalizada).

Existen distintos circuitos para cada producto y línea de trabajo. Si en algún momento hay algún problema y sale una partida defectuosa, existen circuitos de desecho.

Se pudo observar también la maquinaria utilizada para el llenado aséptico de yogur pasteurizado en envases asépticos y su posterior agrupación para envío. En la sala contigua a la envasadora de yogur podemos encontrar la sala de mezcla donde se realiza dicho producto.

Todos los procesos que se vieron en la visita como el envasado (de leche, bebida vegetal, de yogur, de refresco), la esterilización/pasteurización y parte de la logística están automatizados, pero están controlados por los operarios en caso de que haya algún error.

Existen laboratorios en cada sala de producción donde se toman muestras de forma aleatoria cada 15-20 minutos. Los resultados suelen tardar aproximadamente 4 días.

Pascual tiene una empresa de mantenimiento propio en caso de algún fallo o avería.

El producto Bifrutas es un producto de innovación de Pascual ya que fue la primera empresa en sacar una bebida refrescante a base de leche y zumo, el cual, fue un gran éxito. Este producto presenta sabores exclusivos de verano y zumos como tal. El zumo llega en camiones cisterna concentrado de la variedad necesaria y en la sala de control se encuentra la receta con las distintas proporciones e ingredientes en función del producto que quieras preparar. Existe una pequeña planta piloto para realizar las mezclas previas.

También se pudo ver la zona de logística de la empresa: grandes almacenes que siguen el modelo de almacenamiento caótico para el mercado nacional y una instalación logística para el mercado internacional. En todo caso, emplean un sistema paletizado siguiendo las normas y medidas del pallet europeo y suelen emplear pallet completo o medio: se les asigna una celda sin un orden porque se aprovecha más el espacio pero gracias a que todo está controlado por programas informáticos, aunque no se lleve un orden exacto, podemos encontrar cada producto. Los almacenes están comunicados con los muelles de carga y los camiones con los que vamos a enviar nuestro producto. En este caso les gusta aprovechar los camiones al completo y cargarlos al máximo.

Por último hay que mencionar que la ropa de trabajo de los operarios se recoge en grandes depósitos y son higienizados por una empresa exterior.

3. CONCLUSIONES

Calidad Pascual, es una empresa de elevada importancia en el ámbito de los productos lecheros dentro del territorio español y el mercado internacional, hecho que quedó claro con el gran almacén con productos destinados al extranjero. Se trata de una empresa pionera, como demuestra el ser la primera productora de leche semidesnatada o los productos refrescantes a base de zumo y leche; y que persigue un desarrollo de la empresa respetando la sostenibilidad **de los productos que oferta, lo que refleja el uso de recipientes 'Tetra Pak' para la leche con un elevado porcentaje de material reciclado y botellas PET provenientes al 100% de plásticos reciclados.**

La importancia estratégica de la empresa y sus buenas prácticas de producción directamente impactan en el diseño práctico e higiénico de sus instalaciones y dotaciones: Las instalaciones visitadas estaban fuertemente automatizadas, en buenas condiciones y cumplían con los requisitos higiénicos propios de la empresa y aquellos exigidos por el legislador; la leche proviene de granjas controladas por la empresa en alto grado, es sometida a elevados controles de restos de residuos de antibióticos y recibe un tratamiento de esterilización a 148 grados durante 2 segundos.

Por último, los valores de la empresa 'Calidad Pascual S.A.U' son innovación, cercanía, calidad, pasión e integridad.

4. Material gráfico: La toma de fotografías estaba prohibida, por lo que no se disponen de elementos gráficos.