

# **FÁBRICA DE LECHE PASCUAL**

## **ARANDA DEL DUERO**

**VISITA DEL DÍA 11 DE NOVIEMBRE DEL 2022.**



## **ACTIVIDAD DE LA EMPRESA**

Calidad Pascual S.A.U. (anteriormente Grupo Leche Pascual) es una empresa española fundada por Tomas Pascual dedicada a la preparación y envasado de leche y derivados, además de otros productos alimenticios como yogures, zumos, refrescos, huevo líquido, tortillas, agua mineral y bebidas de soja. Es una de las mayores marcas de consumo de productos lácteos en España.

La compañía fue fundada en 1969 por Tomás Pascual, y desde entonces el negocio ha estado controlado por su familia. La sede central se encuentra en Aranda de Duero (Burgos) y cuenta con oficinas comerciales en Madrid.

Pascual se hizo un hueco en el mercado español gracias a la introducción del envasado tetra brick, pionero en España, y el proceso de ultrapasteurización que sirvió para conservar la leche más tiempo. En 1980 el grupo comercializó por primera vez a nivel nacional la primera marca de leche desnatada y semidesnatada. Además del mercado lácteo, Pascual comenzó pronto a diversificar su negocio a otros sectores. En 1974 la empresa logró la concesión del manantial de Ortigosa del Monte (Segovia), gracias al cual pudo comercializar la marca de agua mineral Bezoya. En 1986, comenzó a producir zumos de frutas bajo la marca Zumosol (durante un breve tiempo Zumisol). Dos años después remodeló su factoría para elaborar productos lácteos como nata y mantequilla, y en 1991 absorbió la fábrica de cereales para desayuno Cerex. En 1995 introdujo en el mercado gamas de yogures pasteurizados, siendo la primera empresa española en hacerlo.

Pascual aumentó el número de instalaciones y plantas y continuó lanzando nuevos productos con el paso de los años. Desde 1997 comercializan una bebida de zumo y leche llamada BiFrutas (hasta 2006 se llamó Pascual Funciona y hasta 2010 se llamó BioFrutas. En el año 2000 lanzaron Yosport, una especie de yogur líquido pasteurizado tras la fermentación, y en 2002 comenzaron a comercializar la línea de productos de soja ViveSoy. En ese tiempo el grupo contó con más de 4.500 trabajadores directos y una facturación cercana a los 1.000 millones de euros.<sup>2</sup>

A día de hoy Calidad Pascual produce:

- Pascual
- o Leche uperizada (clásica, calcio y sin lactosa)
- o Flora (Folic B y Pro-activ)

- o mantequilla (normal, con sal y fácil de untar)
- o batidos (de chocolate, fresa y vainilla)
- o nata montada azucarada
- Vivesoy (bebidas de origen vegetal)
- Bezoya (agua mineral)
- Bifrutas (leche y zumo de frutas)
- Mocay caffè (café para hostelería)

### **DESARROLLO DE LA VISITA**

A la llegada a las instalaciones, se recibió una introducción sobre los tipos de productos y la actividad en la que Pascual se encuentra inmersa, comentada en el apartado anterior. Posteriormente, se anduvo hasta la planta de envasado de briks donde pudimos observar tanto el llenado de los briks, como su embalaje en serie de forma automatizada. Fueron mostradas tanto la zona de producción de la leche normal, como la zona específica de los Bifrutas y la de ViveSoy.

Aparte, también pasamos por la zona de uperización de la leche. Sin embargo, en esta zona, para mantener la leche segura, todos los procesos se llevan a cabo en circuitos de tuberías cerrados herméticamente, por lo que no se pudo ver nada.

Finalmente atravesamos también el almacén de los productos, donde deben permanecer 4 días antes de expedirse para esperar los resultados de cultivos microbiológicos del laboratorio que aseguran que los productos son aptos para el consumo.

### **CONCLUSIONES**

La fábrica de Pascual ha sufrido una importante ampliación durante los años, y para realizarla ha sido imprescindible un buen diseño higiénico que presente cierta flexibilidad para aceptar nuevos productos, módulos y zonas. Las nuevas tecnologías presentan oportunidades para estas industrias, como la incorporación de la cinta que une los distintos almacenes y automatiza el despacho de los palés hasta los distintos muelles de carga. Estas oportunidades son muy interesantes, pero siempre han de estar respaldadas por un buen diseño higiénico, que, según lo visto, en la fábrica de Pascual se tiene muy en cuenta.