

Visita tècnica de l'observatori de la llet a les instal·lacions
LECHE PASCUAL a Gurb
(Dimarts, 30 de gener de 2007)

Visita tècnica a la fàbrica de *Leche Pascual* a Gurb

El dimarts 30 de gener de 2007 es va realitzar la primera visita tècnica de l'observatori de la llet a les instal·lacions de *Leche Pascual* a Gurb (Osona), com a primera presa de contacte. L'observatori de la llet ha de conèixer els aspectes de la producció, de la transformació i del consum, sempre dins de les possibilitats dels mitjans personals i materials del mateix.

Leche Pascual, és una empresa transformadora de llet en productes lactis que es va formar l'any 1969 a Aranda de Duero. Les instal·lacions de la fàbrica a Gurb (Osona) són de l'any 2004, té una capacitat per a processar 300.000 t a l'any i s'hi han invertit 60 milions d'€. La fàbrica ocupa 48.000 m² i té dues delegacions comercials, a Barcelona i Tarragona. En total hi ha 240 treballadors.

L'equip tècnic de l'observatori fou rebut per la Sra. Montserrat Perareda, responsable de relacions públiques, el Sr. Eduard Gelpi, cap de compres de la fàbrica a Gurb, i el Sr. José María Alvarez, director logístic de compres de llet de l'empresa.

La voluntat de *Leche Pascual* i l'observatori de la llet és establir la col·laboració entre els tècnics d'ambdues parts per al coneixement de la transformació i comercialització.

La visita començà a 2/4 de deu i s'acabà a 1/4 de tres. En primer lloc es visitaren les instal·lacions i després es realitzà una reunió tècnica entre els visitants i el director logístic de l'empresa i el cap de compres.

Capítols

Introducció.....	3
El Grupo Leche Pascual Alimentación	3
La fàbrica a Gurb	4
El procés de transformació i perització	5
Els productes de l'empresa	6
La certificació de la llet que entra a la fàbrica	7

Introducció

L'empresa **Leche Pascual** es va crear l'any 1969 a Aranda de Duero i actualment té 22 fàbriques arreu d'Espanya. La fàbrica de Gurb fou inaugurada l'any 2004, amb una inversió de 60 milions d'€. Té una capacitat per a processar 300.000 t a l'any. La fàbrica ocupa 48.000 m² i té dues delegacions comercials, a Barcelona i Tarragona. En total hi depenen 240 treballadors.



Façana principal de les instal·lacions a Gurb

En l'actualitat processen 250.000 litres de llet per dia, i l'objectiu és multiplicar el volum, aproximadament, per dos.

A les instal·lacions de Gurb hi treballen 95 persones. La fàbrica no para en tot el dia, es treballa a tres torns rotatius de 8 hores.

Una de les característiques de **Leche Pascual** és tenir venedors propis; 1.200 a tota Espanya.

La fàbrica de Gurb recull directament la llet a 40 productors, i indirectament 60 més a través de primers compradors (cooperatives i associacions). La compra directe representa el 60% del volum de llet processat.

El Grupo Leche Pascual Alimentación

El **Grupo Leche Pascual Alimentación** es crea inicialment com a indústria processadora de llet líquida de vaca. Amb el pas de temps, i adaptant-se a

les exigències del mercat, decideix ampliar el seu negoci envasant i processant productes tant diversos com:

- ✓ Aigua mineral a Segovia, Lleó, Osca i Tarragona
- ✓ Ou líquid, ultrapasteuritzat, ovoproductes i precuinats a Burgos. La matèria primera, els ous, la obtenen mitjançant contracte d'integració amb els ramaders de la zona, juntament amb granges propietat del Grup.
- ✓ GLP disposa d'una granja pròpia per la producció de llet a Fuentespina (Burgos)
- ✓ Pinsos compostos per a animals de companyia a Burgos
- ✓ Cereals per a l'esmorzar a Valladolid.
- ✓ Sucs de fruita a Còrdova.
- ✓ Llet i derivats, amb 4 plantes a Espanya (Lugo, Burgos, Santander i Barcelona) i una a França (Montauban)

A més de les activitats desenvolupades al sector agroalimentari, on és productor, distribuïdor i comercialitzador dels seus propis productes, **Grup Leche Pascual** també participa en actius tant diversos com les promocions immobiliàries, la construcció, el comerç electrònic o el de les assegurances. Per a més informació es pot visitar la pàgina www.lechepascual.es

La fàbrica a Gurb



Visita a la fàbrica de Gurb

La Sra. Montserrat Perareda, responsable de relacions públiques, va guiar la visita a la fàbrica, acompanyada del Sr. Eduard Gelpi, cap de compres, i del Sr. José María Alvarez, director logístic de l'empresa.

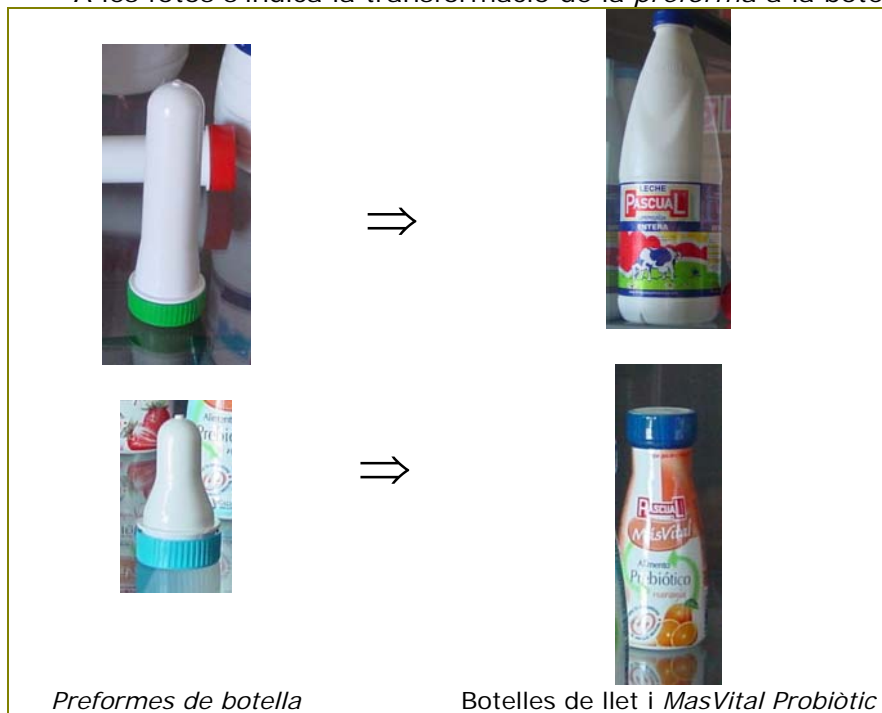
La visita a fàbrica es fa a través d'uns passadissos elevats que rodegen les instal·lacions de recepció, transformació i envasament de la llet i productes lactis. La fàbrica, per tant, està dividida en dues àrees: la zona de tractaments previs de la *preforma* i següents procediments per convertir-la en ampolla juntament amb la zona d'esterilització UHT, i la zona envasadora SIDEL. Com és usual a la majoria de fàbriques no és permès de fer fotos, que serien d'utilitat per a l'explicació del procés. A la següent imatge, escanejada a partir d'un fulletó, pot veure's una vista parcial de les instal·lacions.



Vista parcial de la fàbrica

El procés de transformació *uperització*

A les fotos s'indica la transformació de la *preforma* a la botella



Preformes de botella

Botelles de llet i MasVital Probiòtic

La planta de **Leche Pascual a Gurb** disposa de dos sistemes d'uperització: directe i indirecte.

El **sistema directe** és més car que l'indirecte. Bàsicament, s'anomena sistema directe perquè s'injecta vapor esterilitzat, a una temperatura de 147°C durant 2,4 segons, directament al producte.

Amb aquest procés la llet s'escalfa de manera uniforme i augmenta de temperatura molt ràpidament; seguidament s'extreu el vapor, juntament amb qualsevol sabor o olor que no sigui el propi de la llet. Aquest sistema d'esterilització és el que s'utilitza per a la primera marca **Leche Pascual**.

Per contra, amb la utilització del sistema indirecte, la llet no entra en contacte directe amb el vapor. La llet s'esterilitza mitjançant un sistema de plaques, elevant la temperatura de la llet de manera menys homogènia que en el sistema directe.

La llet, s'esterilitza però no d'una manera tant efectiva com en el sistema directe. Amb aquest sistema, el líquid que està en contacte amb les plaques augmenta de temperatura més que aquell que es troba al centre de la canonada i, per tant, els sucres poden arribar a *torrar-se*, i acabar donant al producte final certs matisos de caramel.

Aquest sistema s'utilitza generalment per a les segones marques (PMI i llets amb gustos).

Els productes de l'empresa

El **Grupo Leche Pascual** si bé té els seus orígens en la transformació de llet, i així ho exhibeix en el seu logotip o distintiu de l'empresa, es dedica a d'altres productes, tal i com pot veure's a la seqüència de columnes de l'exposició dels seus productes. Possiblement la importància del volum de negoci o de vendes de cada producte, o de cada gamma de productes, es podria extreure de la contemplació de les tres columnes.



Llet líquida i batuts (marca Pascual i PMI - segona marca de l'empresa -)



Aigües, suc de fruita, coles



Cereals, postres lactis, iogurts pasteuritzats, derivats soja, ous

La certificació de la llet que entra a la fàbrica

L'objectiu de l'empresa és que tota la llet lliurada a la fàbrica provingui d'explotacions certificades. De moment, l'empresa assessora als ramaders i els hi dóna una sèrie de recomanacions que de complir-se en tots els seus criteris fan que l'explotació sigui considerada certificada per **leche pascual**.

En resum, la certificació es dirigeix a varis aspectes claus en l'explotació: sala de munyir, lleteria, altres. Pel que fa a la sala de munyir, o més àmpliament a la zona de munyida, requereix que s'acompleixin totes les condicions de benestar de la persona i de les vaques. Que el material dels terres i parets no sigui porós, que el terra no sigui rellescant, de fàcil neteja i manteniment, amb desaigüaments suficients, i que la il·luminació sigui molt bona.

Pel que fa a la lleteria i a la zona adjacent, les condicions d'higiene i salubritat són imprescindibles, amb material de fàcil neteja i resistent a la corrosió, airejada, bona il·luminació, portes i finestres que s'obrin cap a fora per tal de dificultar l'entrada d'insectes i animals. En poques paraules, es recomana que la lleteria només sigui per emmagatzemar llet al tanc.

Hi ha altres aspectes a considerar com són el control de l'alimentació, el subministrament d'aigua potable, la separació de les aigües brutes, en definitiva un control sobre tots els factors que puguin afectar l'explotació lletera.

Des de l'empresa es creu necessari treballar en aquest sentit, i que la certificació sigui una eina corrent al sector. L'empresa ofereix assessorament al ramader per aconseguir que l'explotació assoleixi la certificació. La certificació no comporta un preu diferent, ni cap prima addicional. Hi ha un ajut econòmic per realitzar les reformes necessàries per l'adaptació a la certificació i el posterior manteniment.

En un futur, la certificació hauria de ser una condició necessària per portar llet a la fàbrica, si bé a través de l'assessorament, l'empresa pot facilitar l'acompliment de les condicions.