

**INFORME:**

**VISITA A PASCUAL**



Andrea Rubio  
Nuria Sabor  
Natalia Teissiere

Máster en Seguridad Alimentaria 19º Edición

16/11/2022

## ÍNDICE

1.INTRODUCCIÓN Y OBJETIVOS DE LA VISITA	2
2. DESARROLLO DE LA VISITA	2
3. CONCLUSIÓN	3
4. MATERIAL GRÁFICO	3

## **1. INTRODUCCIÓN Y OBJETIVOS DE LA VISITA**

El Grupo Pascual es una empresa española dedicada a la preparación y envasado de productos lácteos y derivados. Además, cuenta con distintas marcas elaborando diversos productos como yogures, zumos, agua mineral, etc.

La marca Pascual surge en 1969 dedicándose únicamente a la industria láctea, aunque ha ido evolucionando hasta día de hoy encargándose de una gran cantidad de productos, como se ha mencionado anteriormente. También se compromete con aspectos importantes a día de hoy como puede ser la sostenibilidad.

El objetivo principal de la visita fue conocer por dentro una parte de las instalaciones de su mayor complejo industrial, situado en Aranda de Duero. Por otra parte, conocimos su historia, sus marcas, su forma de trabajar...

## **2. DESARROLLO DE LA VISITA**

La visita comienza en la sala de bienvenida de su fábrica en Aranda de Duero (Imagen 1). En ella, se encuentran una serie de fotos de la evolución del Grupo Pascual donde nos pudieron explicar toda la historia que éste ha tenido detrás; nace en 1969 y pasa por varios cambios en la marca y en sus actividades, desarrollando el proceso uperizado y envasado en tetra brik, lanzando al mercado la Leche Pascual Desnatada, etc. También hablaron del nacimiento en 1991 del complejo industrial de Aranda de Duero, en el que nos encontrábamos. En los años consecutivos, lanzaron al mercado productos novedosos como Bifrutas, Vivesoy... no dejando de lado la preocupación por el medio ambiente y el reciclaje, convirtiendo las botellas en plástico PET. Con todo y ello, el grupo Pascual cuenta con una gran cantidad de certificaciones y premios que valoran sus actividades.

Seguidamente y, de la mano del director técnico de la empresa, asistimos a una charla para conocer más la marca. Pudimos observar como el Grupo Pascual cuenta con distintas sedes, siendo un ejemplo la fábrica de Bezoya en Ortigosa del Monte (Segovia). También nos explicó cada una de las productos y marcas con las que el Grupo cuenta; Bezoya (agua de mineralización muy débil), Bifrutas (mezcla de zumo y leche y, producto muy consumido), Vivesoy (bebidas vegetales con un 100% de cultivo local), su marca de café Mocay, su marca de zumos Essential y, por supuesto su leche de bienestar animal en brik sostenible. Por otra parte, se habló de la preocupación por la falta de ganaderos que va a existir en los próximos años, pues al final son los que se encargan de la producción de las materias primas que todas las fábricas necesitan para la elaboración de productos para el consumidor.

Una vez terminada la charla nos llevaron por una parte de las instalaciones, ya que era complicado ver todo, debido al gran tamaño del complejo. Para ello, nos proporcionaron unas batas, unos gorros (por temas de seguridad alimentaria) y una radio con cascos para escuchar adecuadamente a la guía, ya que en las zonas de producción suele haber bastante ruido. Las salas de todos los procesos estaban cohesionadas y, por medio de unos pasillos superiores (algo que también es adecuado en cuanto a temas de seguridad alimentaria), íbamos recorriendo las estancias de los distintos procesos observando cada uno de los pasos de elaboración de los productos de la leche, Vivesoy y Bifrutas.

En primer lugar llegamos a las instalaciones de la preparación de la leche, siguiendo un proceso sencillo que comienza por la recepción de la leche y tratamiento en sus cubas y sigue con el envasado de la misma, etiquetado y paletización de estos mismos envases. Las cadenas de producción de Bifrutas y Vivesoy son muy parecidas, distinguiéndose principalmente en los primeros pasos ya que el Bifrutas debe de mezclar en una cuba la leche y el zumo y el Vivesoy cuenta con otra materia prima distinta, la soja. A la hora de envasar, el procedimiento es el mismo.

Para terminar con la visita, fuimos hacia la zona de almacenamiento y distribución. Era una sala alta en la que se encontraban todos los lotes de productos almacenados y listos para

descargarse y distribuirse, tanto dentro como fuera de España. Es importante destacar en este sentido que, además de los productos con los que cuenta el Grupo Pascual, también estaban almacenadas otras marcas como Cola Cao, que alguna vez se envasan en las fábricas de Pascual por convenios entre marcas. Cada lote cuenta con su código de barras para asegurar su trazabilidad.

### **3. CONCLUSIÓN**

Calidad Pascual es una empresa con un largo recorrido que comenzó con la producción inicial de leche de vaca higienizada, a la cual se fueron incorporando con el paso de los años otros tipos de producción láctea que fueron aumentando la capacidad productiva del complejo hasta ser a día de hoy una de las principales industrias españolas de alimentos lácteos a nivel nacional e internacional.

Esto supone una gran responsabilidad para el grupo Pascual, el cual es pionero en equipación e instalaciones automatizadas de uso en sus líneas de producción (con el objetivo de ser lo más energéticamente sostenibles dentro del gasto que suponen estas costosas maquinarias), buscando siempre la máxima higiene y calidad alimentaria durante la producción láctea, y respetando todo lo posible las condiciones medio-ambientales que puedan llegar a verse afectadas. Todas estas condiciones fomentan que Calidad Pascual haya crecido tanto dentro del sector alimentario, convirtiéndose a día de hoy en una marca eficaz y eficiente de confianza para sus clientes.

### **4. MATERIAL GRÁFICO**



Imagen 1. Entrada a la fábrica de Pascual