

## Actividades docentes SALIDA DE FORMACION A FEIRACO

Asignatura: Productos y Proceos Básicos.

Profesor: Patricio Sánchez Bello.

Alumnos de tercero año 2014/2015

Al comienzo del curso 2014-2015, los alumnos de tercero del Programa para Mayores de la Universidad de Vigo, matriculados en la asignatura Productos y Procesos Básicos, acordamos con el Profesor Patricio Sánchez, la posibilidad de simultanear las clases teóricas con las clases prácticas. Para ello establecimos un calendario de visitas a empresas que estuviesen vinculadas con el tema. El resultado de esta experiencia es enriquecedora y la Universidad debería establecer



como norma esta práctica con los alumnos de grado antes de la licenciatura.

La primera clase práctica la realizamos el pasado día 28 de octubre martes a la 10.00 h, con la visita a FEIRACO, una cooperativa fundada por Jesús García Calvo en 1968 fruto de la unión de 400 ganaderos del interior de la comarca. Comprometida con el desarrollo de Galicia y referente en el sector lácteo de la Comunidad, recoge, procesa y comercializa leche de vaca y productos derivados procedentes únicamente de las explotaciones de sus socios

ganaderos a quienes garantizan todos los servicios necesarios para que puedan desarrollar su actividad.

A lo largo de la historia, más de 10.000 socios han formado parte de la familia FEIRACO, ubicada en plena comarca de Santiago, en la aldea de Ponte Maceira, a medio camino entre los ayuntamientos de Ames y Negreira.

Carmen Ponte, directora de RR.HH, nos dio la bienvenida y en la Sala de Juntas, se estableció un animado coloquio entre los asistentes y la responsable de Marketing, Sofía, quien previamente nos había informado del catalogo de productos, cifras de producción y ventas y planes de expansión.

A continuación el presidente de la cooperativa, José S. Montes Pérez, se sumó al acto obsequiándonos con una monografía del fundador de 384 páginas y una degustación de batidos de diferentes sabores elaborados en la cooperativa.



Por último realizamos la visita a las instalaciones para comprobar "in situ" las distintas fases del complejo tratamiento y envasado de la leche, desde su llegada en los camiones cisterna. Ahora si sabemos lo que es una leche Pasteurizada. Esterilizada. Uperizada. UHT o UAT. Las diferencias se basan en procesos de calentamiento a elevadas temperaturas y en función de los grados y



tiempos tenemos una u otra. En cuanto al significado de UHT o UAT, Ultra Alta Temperatura. Un proceso muy similar a la Uperización. Los microorganismos son destruidos mediante calentamiento a 137-140° C por un muy corto tiempo (2-10 s). y así se consigue que la leche pueda permanecer almacenada a temperatura ambiente durante meses.

Por último nos facilitan las cifras de negocio del año 2013.

Facturación: 114 millones de euros. Empleados: 210. N° de

**Socios: 2.115.**

**N° de ganaderías productoras de leche 500. Volumen de leche recogida: 122 millones de litros/año  
Piensos: 60.000 toneladas.**

**Alumno: José Carlos Mínguez.**