

As conserveiras en Galicia



As conserveiras en Galicia

A industria conserveira é o sector agroalimentario que ten como principal finalidade producir alimentos que conserven as súas propiedades durante un largo período de tempo, preservándoos en todo momento da acción dos microorganismos e outros factores capaces de alterar as súas características organolépticas.

A diferenza de outros sectores alimentarios, o proceso produtivo da industria conserveira presenta a vantaxe de producir alimentos de baixo risco microbiolóxico, pero nunca se poden considerar alimentos de risco cero.

A historia da industria das conservas non é precisamente recente. Pese a ter unha fortísima presenza en Galicia, nin sequera se orixinou aquí propiamente dito. É que el xerme de hoxe comunmente coñecido sistema de enlatado ou envasado de alimentos do mar ten a súa orixe no ano 1810 en Francia e, concretamente, na cabeza de un home: Nicolás Appert. En dito ano, e no contexto das guerras napoleónicas, este mestre confiteiro e cociñeiro francés publicou o libro “O arte para manter durante varios anos, todas as substancias de orixe animal e vexetal). Un libro que foi clave para toda Galicia para levar a cabo a súa industria conserveira.

Ca chegada dunha profunda crise pola falta de sardiña en Francia entre 1880 y 1887 (principal elemento a enlatar naquela época), e cos negocios dos cataláns asentados en Galicia (os coñecidos como os fomentadores, que chegaron en 1750 debido á escaseza de sardiña no mediterráneo), a conserva instalouse en Galicia e Portugal de forma definitiva, ampliando a técnica do salazón, típica naquela época, aos aportes de Appert e, posteriormente, de Louis Pasteur en 1864.

A partir de entón, as diferentes empresas da comunidade autónoma comezaron a etiquetar as sardiñas como se fosen produto francés e destinábaas ao mercado internacional, ata que as propias factorías se fixeron co control.

A primeira fábrica galega en realizar conservas foi Caamaño, no ano 1850 en Noia, pero producían perdices e pichóns. Porén, son Goday (Illa de Arousa) e Curbera (Vigo) as que se disputan os primeiros postos de arranque da industria de conserva en Galicia con produtos saídos do mar: a dos irmáns Curbera Puig argumenta ao seu favor o inicio da súa actividade en 1861 e a de Goday a fabricación plenamente mecanizada, industrial e a monoprodución de sardiñas ao estilo Nantes.

Máquinas como cerradoras, sertidoras ou toradoras fóronse desenvolvendo a finais do século XIX ata conseguir os sistemas abre fácil, anillas, sobres herméticos, tetra bricks ou tri-packs redondos que existen hoxe en día. Uns

avances que tiveron o seu inicio en Francia e que viaxaron a Galicia para quedarse.

Peligros alimentarios na industria conserveira

No proceso produtivo dunha industria conserveira pódese identificar diferentes perigos alimentarios. Defínese perigo alimentario como a contaminación inaceptable de natureza biolóxica, física, química e/ou a supervivencia ou proliferación de microorganismos perigosos para a seguridade e/ou a produción o persistencia de produtos inaceptables do metabolismo microbiano.

Segundo a súa natureza, os perigos asociados aos alimentos pódense clasificar en tres grupos diferenciados:

-Perigos biolóxicos: bacterias, virus e parásitos patoxénicos, determinadas toxinas naturais, toxinas microbianas, e determinados metabólicos tóxicos de orixe microbiana.

-Perigos químicos: contaminantes tóxicos inorgánicos, anti-bióticos, promotores do crecemento, aditivos alimentarios tóxicos, lubricantes e tintas, desinfectantes, micotoxinas, ficotoxinas e histamina.

-Peligros físicos: fragmentos de vidro, metal, madeira ou outros obxectos que poidan causar dano físico ao consumidor.

Para evitar a materialización dos perigos alimentarios identificados será necesario establecer unha serie de medidas preventivas: control da materia prima, boas prácticas de manipulación, control de temperaturas, desenvolver un procedemento de L+D específico.

O procedemento de L+D aplicado ao proceso produtivo dunha industria conserveira de pescado está formado polas seguintes fases:

- Enguaxe previo, eliminando todos os restos orgánicos e inorgánicos das superficies
- Aplicación do deterxente
- Aclarado do produto
- Aplicación do desinfectante
- Aclarado final.

Coñecer e analizar os posibles riscos alimentarios do sistema produtivo facilitará a aplicación das medidas preventivas adecuadas, garantizando a obtención dun produto seguro.

A nivel mundial España ocupa un lugar destacado no escenario pesqueiro e eso contribuiu tamén ao desenvolvemento dun importante sector transformador de produtos da pesca. Galicia, en particular, é o principal produtor español de conservas de pescado e marisco. Aínda que as industrias do litoral atlántico andaluz (Huelva y Cádiz) e do Cantábrico desenvolvéronse tamén rapidamente, o crecemento polarizouse sobre todo nas rías galegas. E ao igual que estas convertíronse no núcleo da industria conserveira española, dentro de aquelas, as súas mellores comunicacións marítimas e a súa tradición empresarial fixeron da de Vigo a súa localidade principal. Pero a cidade olívica non só se converteu na capital conserveira de Galicia senón que superou en importancia aos outros centros de conserveiros peninsulares, o principal de eles Setúbal, e colocáronse á cabeza dos europeos só por detrás da noruega Stavanger.

En resumen, a industria conserveira en Galicia é unha das pezas básicas do conxunto español, cunha produción aproximada de 267.000 toneladas, o que representa un 80% do total nacional. En Galicia existen actualmente 64 empresas conserveiras -147 operativas a nivel nacional-, que ocupan a 6.912 traballadores - 15.500 trabajadores a nivel nacional.-

A industria conserveira galega, caracterízase maioritariamente por empresas familiares e con escasa presenza de capital estranxeiro. A situación actual é a culminación dun longo proceso histórico de concentración empresarial a partir dun sector moi atomizado de empresas de corte familiar e estrutura tradicional.

Cabe destacar o importante e fundamental papel da muller na industria conserveira que, dende o principio das conservas foron as protagonistas indiscutibles desta industria sempre menosprezadas e esquecidas.

Webgrafía:

<http://www.betelgeux.es/blog/2017/07/19/la-higienizacion-en-la-industria-de-conservas-de-pescado-puntos-criticos/>

<https://www.farodevigo.es/sociedad-cultura/2014/03/16/origen-industria-conservera/986085.html>

<http://www.betelgeux.es/blog/tag/industria-conservera/>

<http://aniversario.anfaco.es/node/4>

<http://www.fceer.org/bdoc/recursos/008.pdf>