

VISITA A DACSA (MAICERAS ESPAÑOLAS S.A.) (20/03/13)

El pasado 20 de marzo realizamos la visita a la sede central de DACSA (Maiceras Españolas S.A.) ubicada en Almàssera (Valencia) donde fuimos atendidos por Don José Ruíz de Castroviejo.

Iniciamos la visita con una presentación en la que se nos dio a conocer el Grupo Ciscar con todas las empresas que lo componen y su historia desde la fundación de Maiceras Españolas S.A. en 1968 por parte de Don Ricardo Ciscar.

Dicho grupo inició su andadura con Maiceras Españolas S.A. ubicado en Almàssera y como suministrador de griz de maíz para la industria cervecera, a posteriori se fue diversificando con la adquisición de nuevas empresas (Hotel Renasa en 1975, Rismar (promotora) en 1991, Silesa y Sivasa (almacenaje grano) en 1992, Florida (cria y matadero de aves) en 1993) y la compra de nuevos molinos de maíz/arroz (Molino de arroz en Almàssera en 1982, Molino de maíz en La Roda (Albacete, 1989 - 1993), Maices del Sur (Sevilla) en 2004, DACSA Ltd (Liverpool - UK) en 2005, DACSA Polska (Polonia) en 2009 y Costimex-Dacsa (Estrasburgo – Francia) en 2012).

Tras la presentación del Grupo nos centramos en la materia prima, los procesos de molienda de arroz/maíz y la parte del Grupo Ciscar con implicación en la industria cervecera.



Muestras de diferentes variedades de Maíz

Se nos explica en cada caso el diagrama de flujo correspondiente a la molienda de cada uno de los adjuntos, la maquinaria así como los controles de calidad llevados a cabo en cada proceso.



Diferentes granulometrías de sémolas de maíz.

A parte del maíz y arroz para uso cervecero Don José Ruíz de Castroviejo nos explica los diferentes sectores donde se utiliza el producto que ofrece DACSA:

- Maíz: Cereal de desayuno, Fabricación de snacks, Alimentación infantil, Fabricación de especias y colorantes así como subproductos destinados a alimentación animal.
- Arroz: Arroz, Cereal de desayuno, Fabricación de snacks y los subproductos del arroz como el salvado y el germen para elaboración de pienso para alimentación animal.

Una vez finalizadas las diferentes presentaciones realizamos la visita a la parte industrial de la fábrica donde podemos observar el proceso de molienda del maíz y del arroz con la maquinaria en pleno funcionamiento.

Observamos en primer lugar el proceso del maíz con la maquinaria destinada a la limpia del grano con la "Combi-cleaner" de Buhler como estrella de dicha parte del proceso, el sistema de humectación del grano, la desgerminación, los transportes neumáticos y sistemas de separación, los equipos planchisters que realizan la separación granulométrica del producto, la molienda y tamizados y los equipos para detección de partículas extrañas (imanes, detectores de metal y el sortex o máquina de color). Tras un breve paso por el laboratorio donde nos muestran el análisis del maíz mediante el equipo Foss y por los almacenes de materia prima donde realizamos la foto de grupo, nos dirigimos al molino de arroz.



De izquierda a derecha: Carlos Rouco, Andrés Wong, Iván Anaya, Fernando Pérez, Almudena Calvillo, Javier Tanarro, M^a Carmen Bayón, Leo López y J. Ruíz de Castroviejo.

En la zona de molienda de arroz podemos ver en funcionamiento los equipos de limpia, las deschinadoras, el proceso de repaso del grano (pelado del arroz cascara y

separación del grano y cascarilla), la clasificación por tamaño del grano y separación de granos partidos (mediante equipos planchisters y triarbejones), máquinas de blanqueado, máquinas pulidoras, las máquinas de color para separación de granos extraños y mal procesados, imanes y detectores de metal y finalmente los diferentes tipos de envasado.

Una vez finalizado el recorrido por la planta nos dirigimos al Hotel Renasa donde concluiremos la visita degustando una fabulosa paella valenciana.



De izquierda a derecha: Leo López, J. Ruíz de Castroviejo, Fernando Pérez, M^a Carmen Bayón, Andrés Wong, Iván Anaya, Almudena Calvillo, Javier Tanarro y Carlos Rouco.

Fernando Pérez Gutiérrez, alumno del Máster.