

VISITA A LA FÁBRICA DE CERVEZAS
MAHOU SAN MIGUEL ALOVERA (28/05/13)

El pasado martes 28 de Mayo de 2013 visitamos la fabrica de Mahou Alovera, una fabrica pensada para producir casi 7 millones de hectolitros y con una producción actual de unos 6,2 millones de hectolitros. Con sus 550 empleados es la tercera fabrica de cerveza más grande de Europa. Se inauguro en 1993 donde trabajaba para apoyar la fabricación de Paseo Imperial y en 1997 se duplico las instalaciones de la factoría pensando en la sustitución total de Paseo Imperial.

Nada más llegar podemos ver que es una fabrica imponente en dimensiones, situada a las afueras en el polígono industrial de Alovera, tiene un diseño muy bien estructurado, con una localización de las instalaciones lógica de acuerdo al diagrama de flujo de la cerveza. Sorprende las dimensiones, organización y la amplitud de espacio.

Después de ver un video corporativo, pasamos a ver las instalaciones de cocción de la factoría. Diseñada en dos salas de cocción independientes una original de 1993 que produce 8 cocimientos día de 1300 hectolitros y otra sala de 9 cocimientos día. Una de las cosas que mas llaman la atención nivel de automatización tan elevada que tienen como es propio de una factoría moderna como es esta. Todo muy ordenado, limpio y unas medidas de seguridad alimentaría escrupulosas. Comandado desde una sala de cocción dirigida por 5 operarios, eso nos da una idea de cuanto esta de automatizada la factoría y lo bien estructurada que esta la misma. La Fermentación la realizan dependiendo el tipo tanto en uni-tanque como en duo-tanque con centrifugación para eliminar las levaduras. Posterior filtrado con cuatro filtros de tierras kieselgur de caudal de filtración de 500 hls hora.



Toda esta tecnología moderna, y automatización para suministrar a 11 líneas de envasado. Todas instaladas en una nave. Cuando Cesar Martinez nos presenta el área de envasado nos deja impresionados por sus dimensiones y capacidad. Vista desde una pasarela superior es todo un espectáculo digno de ver, tal capacidad del envasar cerveza. Tres líneas de envasar latas, dos de barriles, y 6 de botellas en sus diferentes formatos. Todo para conformar lo que es una máquina para hacer esos mas de 6 millones de hectolitro que envasan.

Francisco Javier Tanarro Gil, Alumno del Máster