

materia

Historia da gandería e das industrias lácteas

unidade didáctica 5

As industrias lácteas. Os seus inicios e o despegue da actividade de transformación

Ana Cabana Iglesia

Departamento de Historia Contemporánea e de América
Escola Politécnica Superior

titulación

Máster en Economía e Industria Leiteira



Vicerreitoría de Cultura



unidade didáctica 5

As industrias lácteas. Os seus inicios e o despegue da actividade de transformación

Ana Cabana Iglesia
Departamento de Historia Contemporánea e de América
Escola Politécnica Superior



© Universidade de Santiago de Compostela, 2010

Deseño

Unidixital

Edita

Vicerreitoría de Cultura
da Universidade de Santiago de Compostela
Servizo de Publicacións
da Universidade de Santiago de Compostela

Imprime

Unidixital
Servizo de Edición Dixital da
Universidade de Santiago de Compostela

Dep. Legal: C 1182-2010

ISBN 978-84-9887-278-1

ADVERTENCIA LEGAL: reservados todos os dereitos.
Queda prohibida a duplicación, total ou parcial desta
obra, en calquera forma ou por calquera medio (elec-
trónico, mecánico, gravación, fotocopia ou outros) sen
consentimento expreso por escrito dos editores.

MATERIA: Historia da gandería e as industrias lácteas
TITULACIÓN: Máster en Economía e Industrias Lácteas
PROGRAMA XERAL DO CURSO
Localización da presente unidade didáctica

Unidade I. A crise agraria finisecular (1880-1900)

Causas e solucións para a crise agraria finisecular
Unha Europa rural en cambio: da agricultura á especialización gandeira
Mudanzas na cabana gandeira na fin de século en España e Galicia

Unidade II. As razas bovinas: da polivalencia á especialización

A mellora gandeira: debate agronómico entre a selección e o cruzamento
A “creación” da raza rubia galega
A “frisonización” da cabana gandeira na segunda metade do século XX

Unidade III. O papel dos técnicos: os enxeñeiros agrónomos e os veterinarios.

A investigación agronómica: estado e innovación da gandería española e galega do século XX. Instrumentos de divulgación da innovación científica
Construción da estrutura institucional e innovación (1880-1936). Misión Biolóxica e Estación Pecuaria de Galicia
Reorganización da estrutura e novas institucións no franquismo (1936-1975). Extensión Agraria

Unidade IV. Desenvolvemento pecuario e políticas agrarias: do Agrarismo e a Autarquía á PAC

As sociedades agrarias e o seu programa gandeiro (1890-1936): venda directa e matadoiros
As políticas autárquicas (1939-1960): un período de regresión para a gandería. A crise da gandería tradicional. Colonización e concentración parcelaria.
Os inicios da PAC: as cotas lácteas. A consolidación da gandería vacúa industrial

Unidade V. As industrias lácteas. Os seus inicios e o despegue da actividade de transformación

Os inicios da industrialización do leite en Europa e España (1830-1900)
A transformación da industria leiteira no século XX en España
Orixes do sector leiteiro galego (1890-1935)
Diferentes modelos de industrias lácteas en Galicia

ÍNDICE

Presentación	7
Os obxectivos	7
A metodoloxía	8
Os contidos	9
1. Os inicios da industrialización do leite en Europa e España (1830-1900)	9
2. A transformación da industria leiteira no século XX en España:	10
2.1. Os precedentes da industrialización: manteiga e queixo (1830-1900)	11
2.2. A industrialización do leite de consumo	12
2.3 Do Plan de Centrais Leiteiras á UE	13
3. Orixes do sector leiteiro galego (1890-1970)	14
4. Diferentes modelos de industrialización en Galicia:	15
Actividades propostas	15
Avaliación da UD	16
Bibliografía	17

PRESENTACIÓN

Nas Unidades Didácticas (en adiante, UD) precedentes o alumnado debeu acadar un coñecemento profundo sobre a realidade e o devir da cabana gandeira vacúa, así como das políticas agrarias e da investigación agronómica no eido. Nesta UD o obxectivo é completar o coñecemento sobre os procesos vividos pola rama da agroindustria dedicada ao procesamento do leite. A presente UD ten como misión achegar ao alumnado a evolución histórica da industria leiteira nos marcos europeo, estatal e galego.

Nun Máster como o de Economía e Industria Leiteira, e dentro da materia Historia da gandería e das industrias leiteiras, a presenza dunha UD con esta temática é central en tanto que está concibida para que se poidan comprender as características das industrias de transformación do leite (natureza, características, localización, problemáticas, etc.) nunha perspectiva temporal. Esta UD presentarase facendo fincapé na súa relación con dúas UD previas. Por un lado a UD II, na que se explica a “frisonización” da cabana gandeira e, polo tanto, a especialización do gando na produción de leite. E, polo outro, a UD III, onde nos achegamos á consolidación da gandería vacúa industrial e a políticas como a das cotas lácteas que están na base da cantidade de leite dispoñible para a súa transformación industrial.

Nesta UD os alumnos/as atoparán información sobre os diferentes modelos de industrias agroalimentarias dedicadas á transformación e comercialización do leite presentes en Galicia dende finais do século XIX ata hoxe en día: empresas familiares, cooperativas, multinacionais e centrais leiteiras. A súa evolución será estudada inscribíndoa nos marcos estatal e europeo de modo que se consiga solvencia no coñecemento de realidades parellas e/ou diferentes ás existentes en Galicia, tanto no que se refire a tecido industrial, como a pautas de comercialización e consumo do leite e os seus derivados.

OS OBXECTIVOS

- Obxectivo 1. Proporcionar unha visión sintética, razoada e multicausal da evolución histórica da industria leiteira galega dentro dos contextos europeo e estatal
- Obxectivo 2. Comprender os procesos que outorgan sentido á actual configuración da industria de transformación láctea

OS PRINCIPIOS METODOLÓXICOS

A USC aposta por innovar e mellorar o concepto de ensino que normalmente ten o/a estudante: escoitar, tomar apuntamentos, memorizalos e realizar unha proba obxectiva. Trátase, seguindo as directrices marcadas polo Espazo Europeo de Educación Superior, de que o alumno/a comprenda que se aprende tanto a través das clases maxistras do docente como a partir do estudo e do traballo autónomo que debe realizar. É dicir, propónse unha aprendizaxe autónoma e construtiva mediante o emprego dos diferentes recursos dispoñibles. Entre estes contamos coa USC-Virtual, a plataforma dixital da USC que será habilitada e usada tanto para verter gran parte dos contidos teóricos da Unidade Didáctica (en formato presentación gráfica) e referenciar a documentación coa que se realizarán as prácticas como para facer unha periodización do traballo e levar a cabo titorías virtuais.

O equilibrio entre o ensino teórico e o práctico estará en consonancia coas competencias fixadas nos obxectivos da UD. Cabe insistir, xa que logo, en que non só se considera e valora o coñecemento acadado nas horas teóricas baseadas nas clases maxistras (nas que se explicarán os puntos 1-3 e 5 da UD) senón tamén o traballo persoal que posibilita a interiorización dos coñecementos e mellora a capacidade para expresalos de maneira competente e correcta (fórmula artellada a partir de seminarios e lecturas mediante a que se seguirá o punto 4 da UD).

Síntese da metodoloxía:

Actividade	Definición
CLASES PRESENCIAIS TEÓRICAS	Lección maxistral participativa deseñada pola profesora, de carácter xeneralista e sintético, e na que se empregará como apoio unha presentación gráfica.
SEMINARIOS	Un seminario (2 horas) dedicado ao comentario grupal dos diferentes artigos seleccionados. Posta en común e debate das lecturas feitas a título individual.
CLASES PRÁCTICAS FÓRA DA AULA/ NON PRESENCIAIS	Traballo individual co material fixado pola profesora para a elaboración dun portafolios.
TITORÍAS PRESENCIAIS	Conversa individual ou grupal para guiar os/as estudantes na aprendizaxe autónoma e aclarar todas as súas dúbidas.
TITORÍAS VIRTUAIS: PLATAFORMA WebCT DA USC	Espazo virtual para manter un contacto continuo coa profesora e entre os compañeiros/as.

OS CONTIDOS BÁSICOS

1. Os inicios da industrialización do leite en Europa e España (1830-1960)

Como apunta Jorge A. Santiso Blanco (“Apuntes para unha reseña histórica do consumo de leite”, Revista Galega de Ciencias Sociais, 1, 2003, pp. 57-68), a industria leiteira europea nace na segunda metade do século XIX asentada sobre a produción de manteigas e queixos – que deixa de ser artesanal-, a elaboración de novos derivados lácteos e a subministración de leite líquido nas cidades. Na segunda metade do s. XIX desenvóléronse derivados de longa conservación como o leite condensado (Gail Borden, EEUU, 1850’s), as fariñas lacteadas (Henry Nestlé, Suíza, 1860’s) e o leite maternizado (Baukhause, Alemaña, 1890). A aparición da desnatadora centrífuga (Laval, Suecia, 1872) revoluciona a fabricación de manteigas e marca o arranque da primeira revolución industrial do leite

Nos anos noventa do s. XIX a industria leiteira tiña acadado certo nivel de desenvolvemento en países como Dinamarca, Inglaterra, Francia, Suíza e Alemaña. Produtos frescos como o “petit suisse” (Charles Gervais en Francia 1850’s) e sobre todo o iogur (introducido por Metchnikof en 1910’s) formarán o núcleo dunha cuarta gama de produtos lácteos que se inicia co século pero que non terá presenza xeneralizada nos mercados ata que as iniciativas empresarias dos seus pioneiros, sobre todo Isaac Carasso (Danone, Cataluña, 1919), dean os seus froitos nos anos cincuenta do século XX.

O leite de consumo permanece inicialmente á marxe da industria (vaquerías urbanas e explotacións gandeiras periurbanas). Pero a finais do s. XIX aparecen xa as primeiras empresas que organizan a súa distribución nas grandes cidades. Estas abastécense nas explotacións leiteiras da periferia ata que o ferrocarril e as técnicas de refrixeración permiten ampliar a área de recollida.

O aprovisionamento ata ben entrada a segunda metade do s. XX, ten tres compoñentes que coexisten no tempo:

1. Leiterías-vaquerías asentadas nos núcleos urbanos
2. Explotacións gandeiras do contorno das vilas
3. Abastecemento dende zonas produtoras máis ou menos afastadas

A medida que se amplía a área de recollida, o consumo distánciase no espazo e no tempo da produción, facéndose imprescindible tratar o leite para asegurar a súa conservación. A estabilización por tratamento térmico e o transporte refrixerado, acompañado ás veces de concentración para reducir o volume, estarán na orixe dunha industria leiteira con base no leite de consumo que chega a superar a dos derivados lácteos como a manteiga, o queixo ou o leite condensado que se iniciaran antes no tempo.

A distribución ao consumidor adopta diferentes modelos que evolucionan dende a venda a granel ata os envases. Nos dous casos o leite podía ser distribuído a domicilio ou despachado en establecementos. A distribución a

granel aparece como claro factor de risco sanitario e favorecedor da fraude, pero a súa eliminación será lenta en Francia, Italia ou España nos que se consolidara na primeira metade do s. XX e vaíse prolongar ata ben entrados os anos sesenta. O mercado do leite líquido presenta unha problemática relativa ao aprovisionamento, o acondicionado e a distribución. A preocupación pola calidade, que leva á obrigatoriedade de tratamentos de hixienización e estabilización forza unha regulación sectorial que, en xeral, descarga sobre as autoridades locais as tarefas de autorización dos establecementos e o control da fraude. Tómanse medidas comúns en toda Europa (1930-50) que presentan grandes dificultades para a súa aplicación xeneralizada no contexto de cambios tecnolóxicos:

- Obrigatoriedade de hixienización-pasteurización (pasteurización, esterilización, uperización)
- Obrigatoriedade do envasado (vidro, papel parafinado, plástico, cartón)

A finais dos anos sesenta o mercado do leite líquido de consumo vai experimentar un cambio radical: aplicación das técnicas de esterilización a alta temperatura combinadas co envasado aséptico (UHT) en brik de cartón-aluminio. Isto supón unha longa conservación sen necesidade de refrixeración, o que é igual a menos problemas de distribución e almacenaxe (antes limitada a 48 horas, mesmo pasteurizado). Hai que subliñar a coincidencia desta técnica coa expansión de cadeas alimentarias resulta decisiva na rapidez de substitución do leite pasteurizado polo esterilizado de longa conservación. Aínda así, o primeiro seguirá sendo a base do consumo en países como Inglaterra, Irlanda, Dinamarca ou Holanda que tiñan consolidado sistemas de distribución específicos.

A progresión do consumo de leite favorece dende finais do s. XIX a aparición de estruturas organizativo-empresariais complexas para xestionar as distintas fases de recollida, transporte, acondicionado e distribución. A evolución destas estruturas, xunto coa regulamentación sectorial derivaría en modelos específicos en cada país e condicionaría, en boa medida, a formación dos grandes grupos lácteos europeos actuais. Modelos que se verán con certo detalle nas aulas serán o inglés, o francés e o italiano.

2. A transformación da industria leiteira no século XX en España

En 1830 aparecen as primeiras fábricas de produtos lácteos en España. Antes desa data:

-Leite fresco autoconsumido

-Venda directa ao consumidor urbano cerca dos lugares de consumo

-Vaquerías en centros de consumo:

- Madrid (1846: 35 con 232 vacas / 1878: 177 con 1.061 vacas)
- Irrelevancia nas cidades do sur porque se abastecen con leite de cabra

A evolución da industria leiteira en España pode seguirse no esquema seguinte:

INDUSTRIA LÁCTEA EN ESPAÑA

1830-1900

- Dominio manteiga e queixo: marcado carácter artesanal
- Leite líquido: non industria ata finais do XIX
- Primeiras industrias leite hixienizado: norte de España e Cataluña

1900-1930

- Industrialización + urbanización: aumento consumo leite
- Consolidación 1º distrito agrogandeiro leiteiro: Cantabria
- Inicio concentración industrial leiteira: Cataluña
- Industria dominada por leite concentrada e fariñas lacteas

1930-1985

- 40's regresión do consumo de leite e da industrialización (posguerra)
- 60's aumento moi rápido consumo de leite e derivados: 1) expansión e difusión xeográfica da oferta; 2) creación mercado nacional para produtos lácteos: Regulamento de Centrais Leiteiras (1952)
- 60's aumento leite líquido e iogurt, baixada da mantequilla

Elaboración propia a partir de DOMÍNGUEZ MARTÍNI, R., (2003), "La industria láctea en España, 1830-1985", en BARCIELA, C.; DI VITTORIO, (eds.), *Las industrias agroalimentarias en España durante lo siglos XIX y XX*, Alicante, Univ. Alicante, pp. 467-495

Segundo a produción industrial predominante podemos periodizar a evolución da industria leiteira:

- Século XIX: manteiga salgada e queixo
- Primeira metade s. XX : leite concentrado
- Segunda metade s. XX: leite líquido

2.1. Inicio da industrialización: manteiga e queixo (1830-1900)

O consumo español de manteigas cubríase coa manteiga salgada de Flandres e Holanda dende o s. XVI. O primeiro proxecto de industrialización de manteigas xurdiu a finais do s. XVIII en Santander pero non callan ata principios do s. XIX [1820 Asturias; 1857 xa hai 33 fábricas de manteiga, 29 asturianas]. 1905: 34 [17 Asturias –redúcese o número debido á introdución de desnatadoras e manteigadoras mecánicas ao que se unen métodos modernos de traballo-, 8 Galicia, 4 León, 3 Santander, 2 Madrid, 2 Barcelona].

A diferenza coa manteiga, para a fabricación do queixo precísase recoller leite fresco, o que estimulou a reconversión gandeira en Asturias e Cantabria sobre todo. A maior parte eran queixos frescos que se comercialización ou ben nun radio curto ou ben ían dirixidos ao

autoconsumo. A excepción eran os curados (manchego, Villalón e Roncal). As primeiras fábricas modernas aparecen nos anos corenta do s. XIX en Cantabria (fabricación queixo tipo europeo -bola- e manteiga salgada). Unha década despois, en 1850 xa se instalan en Asturias (queixo azul tradicional e manteiga). Trataremos de relacionar o estudo dos precedentes da industria leiteira española coa realidade actual da fabricación do queixo a partir da lectura do artigo de Cayetano ESPEJO MARÍN, (2001), "Modernidad y tradición en la fabricación de queso en España", *Papeles de Geografía*, 33, pp. 81-109. Trátase de reparar na presenza milenaria en España do gando ovino e caprino, que fixo da produción de queixo un costume entre os habitantes do rural da Península Ibérica e de analizar a actual convivencia de moitas queixerías artesanais con fábricas modernas, así como a aposta pola calidade do produto a través das Denominacións de Orixe.

2.2. A industrialización do leite de consumo

No primeiro terzo do século XX iníciase en España o desenvolvemento dunha industria leiteira que se verá alterada pola Guerra Civil (1936-1939) e a longa posguerra, pero algunha destas iniciativas empresarias sobrevivirán. O mapa leiteiro actual configúrase basicamente nos anos 1960-70 nun contexto de expansión do consumo derivado do crecemento económico.

As primeiras industrias aparecen en España cun atraso considerable con respecto a Europa, acorde co limitado alcance da revolución industrial e os conseguíntes procesos de urbanización e da extensión da rede ferroviaria. Segundo Alicia Langreo [*Historia de la industria láctea española: una aplicación a Asturias, 1830-1995*, Madrid, MAPA], algunhas iniciativas illadas teñen a súa orixe no s. XIX pero só no primeiro terzo de século iníciase unha industria que vai seguir unha pauta de especialización rexional na que destacan as manteiguerías en Asturias (Arias), as queixerías en Cantabria (Claudio Boffard, Ignacio Herrazti, La Suiza Montañesa) e as de leite condensado e alimentos infantís tamén en Cantabria (Nestlé, Sociedad Lechera Montañesa) e de Cataluña (El Pagés).

Nos inicios do s. XX xorden algunhas iniciativas empresariais de subministración de leite dende o norte ao mercado de Madrid (arredor das estacións de Torrelavega e Avilés): *La Universal Espertadora* (1903); *La Lechera de Caniennes* (1907); *Granja Poch* (1916); *Lecherías Collantes* (1928) ou *Granja El Henar* (1931). O transporte faise ata os anos 50 en vagóns refrixerados. Estímase que o leite do norte que chega a Madrid nos anos previos á guerra civil é de 23 millóns de litros.

O mercado do leite de consumo presenta grandes disparidades xeográficas. Por exemplo, en Barcelona a subministración procedía das masías da periferia. A pioneira é *Granjas La Catalana* (1900) que abre unha leitería onde despacha o leite da súa explotación. Despois da guerra civil intégrase en *Lactaria Española*, empresa familiar fundada en 1942 en Sils que inicia a esterilización do leite en autoclave. Outra empresa catalá distribuidora de leite líquido é *El Pagés*, que produce leite condensado

dende principios do s. XX, comercializa leite pasteurizado en vaso de papel parafinado a partir de 1933. Noutras cidades predomina o leite cru a granel. Nalgúns casos créanse explotacións leiteiras especializadas, algunhas con plantas rudimentarias de pasteurización, que constituirían o núcleo de futuras concesións de Centrais Leiteiras como sería o caso de *Celebusa-Clesa* a partir da finca “Los Bascones” que distribuía leite pasteurizado en Burgos dende o final da guerra civil.

2.3 Do Plan de Centrais Leiteiras á UE

A hixienización e o envasado do leite tomarán nos anos cincuenta o protagonismo que nas décadas anteriores tiña a industria transformadora. A regulación do mercado de leite e consumo, na busca de mellores condicións hixiénicas da subministración, queda plasmada no *Plan de Centrais Leiteiras de 1952* seguindo os pasos dados noutros países europeos. A execución do *Plan de Centrais Leiteiras* vai condicionar o futuro mapa leiteiro marcado polo desequilibrio territorial entre a oferta e a demanda: pesa o exceso de capacidade instalada lonxe das zonas produtoras e a proliferación de pequenas instalacións sen capacidade (nin financeira nin de xestión) para afrontar a innovación tecnolóxica de tratamento de leite e sistemas de envasado. A adhesión de España a CEE (1986) obrigou a liquidar definitivamente a normativa vixente, eliminando os monopolios de distribución de leite pasteurizado

O *Plan de Centrais leiteiras* marca o primeiro intento de afrontar o mercado do leite líquido a escala nacional. En 1952 establécese a obrigatoriedade de pasteurización e embotellado do leite destinado ao consumo en todas as poboacións de máis de 25.000 habitantes para o que se procede á concesión dunha ou varias centrais leiteiras. As concesións eran obxecto de concurso en cada poboación, tendo preferencia as asociacións de gandeiros e, de habelas, as empresas que xa traballaran coa hixienización e pasteurización do leite de consumo (“validación”). Estas deberían estar situadas nos respectivos termos municipais e actuarían en réxime de exclusividade na distribución de leite pasteurizado deixando liberdade a outras formas como o esterilizado. A venda de leite cru debía quedar prohibida a medida que entraran en funcionamento as plantas de pasteurización, e os prezos serían obxecto de regulación dende o produtor ao consumidor. A execución do plan foi revisada en varias ocasións, o que atrasa a súa posta en marcha máis dunha década. En 1968 entran en funcionamento 28 das 258 plantas pasteurizadoras previstas no Plan e non inclúen lugares onde se tiña desenvolvido a industria leiteira transformadora no primeiro terzo de século XX (Asturias, Cantabria e Barcelona). A primeira en estar lista é a de San Sebastián, a segunda a de Granada (*Puleva*, 1958). Veremos con maior detalle o caso de *Clesa* na aula.

Nos anos sesenta e setenta as técnicas de esterilización a alta temperatura, combinadas co envasado en brik provocarán unha rápida substitución do leite pasteurizado polo leite de longa conservación. Os sistema de exclusividade na distribución de pasteurizado no que se

baseaban as centrais leiteiras non afectaba ao esterilizado e ás empresas con maior capacidade tecnolóxica e económica (incluídas algunhas centrais leiteiras como *Central Lechera Asturiana* ou *Puleva*, outras polivalentes con *Lactaria* ou *Larsa*, e sobre todo novas sociedades como *Pascual*) aproveitarán a conxuntura positiva de aumento de consumo dos 60's para unha rápida expansión. Serán *Lactaria* e *Central Lechera Asturiana* as pioneiras no envasado de leite esterilizado, mentres que *Leche Pascual* irrompe no mercado nacional co UHT en brik (1973).

Os cambios impostos pola entrada de España na UE (antes CEE) e a súa incidencia nas industrias transformadoras do leite serán vistas nas aulas sobre todo a partir de tres casos que se examinarán detidamente: *Mantequerías Arias*, *Nestlé* e *Danone*.

3. Orixes do sector leiteiro galego (1890-1970)

Un dos grandes coñecedores dos antecedentes do sector lácteo galego é Alberte Martínez López. Segundo a súa análise [“Antecedentes do sector lácteo gallego, 1890-1935”, *Agricultura y Sociedad*, 59, pp. 9-40], aínda na primeira metade do século XX Galicia permanece á marxe da industria leiteira española. Cunha orientación cara ao mercado de carne, a prioridade do leite era a alimentación dos becerros e, en segundo plano, as necesidades alimenticias das familias. Un reducido número de explotacións saíase da norma e podíase manter unha parella de bois (tiro e traballo) e un número de vacas que, se ben estaban destinadas á cría, posibilitaba o muxido de certas cantidades de leite que superaban as necesidades de alimentación de crías e familia. Nestas explotacións iniciábase a elaboración de manteigas e queixos destinados ao mercado e as feiras locais. A venda de leite con destino ao abastecemento da poboación urbana era tamén relativamente frecuente nas zonas máis próximas ás cidades nas que se facía distribución a granel. Trátase de iniciativas illadas e a especialización do rabaño e a produción industrial terían que esperar ata que o sector industrial estableza rutas de recollidas regulares do leite.

Os maiores obstáculos para a especialización láctea galega no primeiro terzo do século XX eran: maior peso do labradío (cereal); escaseza de prados; poucas cabezas por propietario; foro; “gando posto”; e inexistencia de tecido industria. Cantabria e Asturias presentan certas vantaxes relativas como o asentamento en áreas de maior concentración urbana, as tradicionais relacións comerciais con Madrid ou a cronoloxía construción de redes de ferrocarril.

Falar de sector lácteo equivale en Galicia a referirnos a gando bovino: a proporción de leite producida por outras especies é practicamente irrelevante.

O precursor da industria láctea galega témolo no ano 1922. Juan López Suárez (Xan de Forcados) instala no pazo de Arxeriz a primeira fábrica de produtos lácteos. Os seus sobriños, iniciados alí, crean máis tarde as marcas de *Larsa* e *Arjeriz*. O antecedente da produción industrial sitúase nos anos trinta do século XX, coa introdución de *Mantequería Arias*

e de Nestlé (a través da súa filial *Ilepsa*) en terra galega. Trataremos nas aulas o caso de *Leyma*, que abriu as súas portas na Coruña en 1962, como expoñente de Central Leiteira en Galicia.

4. Diferentes modelos de industrialización en Galicia

O presente tema será preparado polo alumnado a partir das lecturas propostas pola docente. Os artigos estarán a disposición do alumnado dende o primeiro día de clase e, coa súa lectura e comentario, darase a coñecer a orixe, evolución e características de diferentes modelos industriais do sector leiteiro: multinacionais, empresas familiares, e cooperativas. Os casos de estudo serán: *Arjeriz/Larsa e Feiraco*.

Lecturas obrigatorias para a preparación deste tema da UD por parte do alumnado:

- MARTÍNEZ LÓPEZ, A., (2006), "José Rodríguez López (1910-2004). Un capitán da industria á vella usanza", en *idem pre*, pp. 481-501
- LIÑARES GIRAUT, A., (1995), "Perfil histórico de Feiraco", en LIÑARES GIRAUT, A., (ed.), *Feiraco. Vencecinco anos (1969-1995). Un modelo de agroindustria cooperativa*, Negreira, Feiraco, pp. 21-50

ACTIVIDADES PROPOSTAS

- Levarase a cabo a lectura individual de dous artigos que se discutirán en senllos seminarios. Os comentarios escritos sobre ambas as lecturas formarán parte do portafolios que cada alumno/a debe entregar á docente (e que inclúe os comentarios das lecturas sinaladas para outras UD da materia). Os traballos escritos que teñen que entregar para superar a presente UD deben ser un comentario/reflexión que relacione os contidos lidos e debatidos co visto nas clases maxistras e na bibliografía recomendada. Condicións que debe cumprir o traballo: 10 páxinas (impresión por ambas as caras, letra Times New Roman, corpo 12, marxes xustificadas, parágrafo sinxelo) e entrega na data acordada.
- Elaboración dun mapa sinóptico situando as industrias leiteiras que actualmente radican en Galicia. Ademais de localizalas xeograficamente indicaranse: marcas comercializadas, nacionalidade do capital, grupo industrial propietario (subliñando os cambios habidos no tempo) e ano de inicio das actividades de transformación do leite no territorio galego. Todo a información acompañará ao mapa a modo de anexo documental.

AVALIACIÓN DA UNIDADE DIDÁCTICA

A avaliación da Unidade Didáctica realizarase a partir da valoración da participación activa nas aulas e, sobre todo, dos traballos elaborados polo alumno/a nas aulas prácticas presenciais e non presenciais. A docente comprobará a puntual entrega e a validez destes, penalizando especialmente a copia literal de traballos entre alumnos/as ou das fontes utilizadas.

No seguinte cadro pode verse unha síntese do sistema de avaliación que se levará a cabo:

SISTEMA DE AVALIACIÓN	ASPECTOS PARA TER EN CONTA NA AVALIACIÓN	CRITERIOS	INSTRUMENTO DE AVALIACIÓN	PESO PORCENTUAL NA CUALIFICACIÓN FINAL
Avaliación Continua	<ul style="list-style-type: none"> -Asistencia e participación nas aulas teóricas (supón 5% avaliación neste apartado) - Participación no seminario (20% da avaliación neste apartado) -Achegas libres do alumno/a (5% da avaliación neste apartado) 	<ul style="list-style-type: none"> -Asistencia activa: participación en clase e nos debates -Capacidade de síntese e de crítica argumentada -Rigor científico e manexo bibliográfico -Capacidade de organización e relación dos contidos 	<ul style="list-style-type: none"> -Observación directa da profesora sobre a asistencia e a participación (comentarios orais, debates e exposicións) 	30%
Portafolios	<ul style="list-style-type: none"> -Realización e entrega en prazo do portafolios (40%) -Realización e entrega en prazo do mapa sinóptico (30%) 	<ul style="list-style-type: none"> -Madurez expositiva na escrita -Capacidade argumental -Nivel de aproveitamento dos conceptos teóricos -Aproveitamento do repertorio bibliográfico 	<ul style="list-style-type: none"> -Corrección directa dos traballos entregados (comentario e mapa) 	70%

BIBLIOGRAFÍA

- CALCEDO, V., (1996), "Crisis, evolución y cambio en la ganadería de vacuno de leche de la España húmeda (1950-2000)", en R. DOMÍNGUEZ, (ed.), *La vocación ganadera del norte de España: del modelo tradicional a los desafíos del mercado mundial*, Madrid, MAPA, pp. 207-286
- CASADO CIMIANO, P., (2000), *Siglo y medio de historia de la industria lechera de Cantabria*, Torrelavega, Ed. Besaya
- DOMÍNGUEZ MARTÍN, R., (2003), "La industria láctea en España, 1830-1985", en BARCIELA, C. e A. VITTORIO, (ed.), *Las industrias agroalimentarias en Italia y España durante los siglos XIX y XX*, Alacante, Universidad de Alicante
- ESPEJO MARÍN, C., (1996): "Problemas estructurales de la industria láctea española en los años noventa", *Papeles de Geografía*, 23-24, pp. 117-126.
- ESTEVE FEIJO, E., (1995): "O sector productivo de leite en Galicia», *Cadernos da Área das Ciencias Agrarias*, 14, pp. 11-54.
- FEO PARRONDO, F., (1988-1989): "La industria agroalimentaria en España", *Boletín de la Real Sociedad Geográfica*, tomo CXXIV-CXXV, pp. 105-129.
- _____,(1997a), "Agroindustria y comercialización de productos agropecuarios", *Geographicalia*, 34, pp. 111-135.
- _____,(1997b), "Industrias lácteas en España: Central Lechera Asturiana", *Estudios Geográficos*, 229, pp. 565-591.
- _____,(2000), "Cambios recientes en las industrias lácteas españolas", en *Los espacios rurales en el cambio de siglo: incertidumbres ante los procesos de globalización y desarrollo. Actas del X Coloquio de Geografía Rural de España*, Lleida, Universitat de Lleida e A.G.E., pp. 90-95
- GARCÍA PASCUAL, F., (1998), *La ganadería en Cataluña. El desarrollo del complejo ganadero-industrial*, Lleida, Pagés Editors
- LANGREO NAVARRO, A., (1995), *Historia de la industria láctea española: una aplicación a Asturias, 1830-1995*, Madrid, MAPA
- LÓPEZ ANDIÓN, J.M. e M. L. PÉREZ IGLESIAS, (1996): "Producción y comercialización de la leche en Galicia. Evolución y tendencias recientes", en *VIII Coloquio de Geografía Rural*, Zaragoza, Universidad de Zaragoza e A.G.E., pp. 695-704.
- LÓPEZ MARTÍNEZ, M., (1995), *Análisis de la industria agroalimentaria española, 1978-1989*, Madrid, MAPA
- MARTÍNEZ LÓPEZ, A., (1991),"Antecedentes del sector lácteo gallego, 1890-1935", *Agricultura y Sociedad*, 59, pp. 9-40
- MINGUÉLEZ DÍAZ, E., (1995): "O sector lácteo galego. Análise da súa evolución e perspectivas de futuro", *Cadernos da Área das Ciencias Agrarias*, 14, pp. 55-92

- PUJOL ANDREU, J. et al, (2006), "El consumo de leche fresca en Cataluña entre mediados del siglo XIX y 1935: la difusión de un nuevo alimento", *Historia Agraria*, 42, pp. 303-325
- _____, (2002), "Especialización ganadera, industrias agroalimentarias y costes de transacción: Cataluña, 1880-1935", *Historia Agraria*, 27, pp. 191-219
- RODRIGUEZ ZÚÑIGA, M.; J. RUÍZ e R. SORIA, (1980), "Flujos interregionales e industrias de primera transformación en el sector vacuno", *Revista de Estudios Agro-Sociales*, 116, pp. 205-220
- SINEIRO GARCÍA, F., (1993): «Caracterización do aprovisionamento, produción e mercados das industrias lácteas galegas», *Cooperativismo e Economía Social*, 8, pp. 147-165
- VENCE DEZA, X., (1999), "O Caso Leyma", *Tempos Novos*, 29, pp. 29-32



Unha colección orientada a editar materiais docentes de calidade e pensada para apoiar o traballo de profesores e alumnos de todas as materias e titulacións da universidade



Servizo de Normalización
Lingüística