

Programa Aula-Empresa. Actuación cofinanciada por el Fondo Social Europeo. Programa Operativo FSE de Castilla y León 2014-2020

CENTRO INTEGRADO DE FP DE PONFERRADA

***AQUÍ TAMBIÉN SE PUEDE.
CONOCE TU ENTORNO EMPRESARIAL Y SUS
EXPERIENCIAS EMPRENDEDORAS.***

VISITAS
- EMPRESA APERITIVOS GUS
(RIEGO DE LA VEGA)
- MUSEO DEL CHOCOLATE
(ASTORGA)

11 DE MARZO DE 2020

1.- CONTENIDOS DE LA ACTIVIDAD.

La finalidad principal de esta actividad es que el alumnado conozca varios tipos de empresas que existen en su entorno. En esta ocasión visitaremos las **instalaciones del Centro Logístico de Decathlon en Villadangos del Páramo** y conoceremos el funcionamiento de la empresa, los motivos de la ubicación en el Polígono de Villadangos, qué personalidad jurídica tiene esta empresa, a qué se debe el éxito de esta marca, cómo le llega el material, cada cuánto tiempo, cómo se distribuye, etc....

Decathlon nace en 1976, en Englos (Francia). En todos los países en los que están presentes comparten una cultura de empresa fuerte y única, reforzada por dos valores: la vitalidad y la responsabilidad. Mantiene una firme apuesta por la innovación en todas las fases de la cadena de valor: desde la investigación y el desarrollo hasta la venta, pasando por la concepción, el diseño, la producción y la logística, y por crecer de forma responsable con el medioambiente.

Decathlon ha certificado que el cien por cien de la energía consumida en sus tiendas y centros logísticos procede de fuentes renovables. En 2014, la compañía puso en marcha un ambicioso plan estratégico a cinco años con el objetivo de dar respuesta a su compromiso de que toda la energía empleada en sus centros procediese de fuentes renovables.

Desde entonces, Decathlon ha venido implementando una serie de importantes mejoras con el objetivo de reducir el consumo energético, como la sustitución de la iluminación fluorescente del interior de las tiendas y de los rótulos por iluminación LED, la optimización del gasto en sus tiendas gracias a la monitorización y control del funcionamiento de los equipos y de las temperaturas, o la mejora del aislamiento de cubiertas y cerramientos para una mayor eficiencia en la climatización de los centros.

En 2017, dos años antes de finalizar su plan, la Comisión Nacional de los Mercados y la Competencia (CNMC) certificó que la energía consumida en las tiendas y centros logísticos de Decathlon procedía en su totalidad de fuentes renovables.

Gracias a este plan, Decathlon ha logrado reducir sus emisiones de dióxido de carbono a la atmósfera en 8.963 toneladas al año y consumir 16,1 GWh menos al año. Además, las medidas implementadas por la compañía en el marco de su plan estratégico han significado un ahorro de casi tres millones de euros al año.

También visitaremos la **Empresa Aperitivos Gus, situada en Riego de la Vega** la fábrica de patatas fritas más moderna del sector. Inaugurada hace más de 25 años, **Aperitivos Gus** es una empresa que se dedica a fabricar y comercializar aperitivos y snacks al por mayor. Cuentan con dos marcas propias, Gus y Santa Clara, pero también distribuyen productos de otros grandes fabricantes españoles.

Sus productos incluyen patatas fritas onduladas, ruedas de patata, cortezas de trigo, gusanitos, bolas de queso, patatas light, patatas fritas artesanas en aceite de girasol con y sin sal y patatas fritas con aceite de oliva.

Desde julio de 2011 el Grupo Apex adquiere Aperitivos Gus, convirtiéndose así en el líder español en ventas a marcas del distribuidor. Sus instalaciones de más de 7.400 m², con la maquinaria más moderna del sector, les permiten tener una gran capacidad productiva.

Disponen de una perfecta combinación de mano de obra cualificada y con larga experiencia en la fabricación de estos productos, la más alta tecnología y organización industrial, y una materia prima comprada directamente al productor.

Dan trabajo a 120 personas y tiene capacidad para transformar 30 millones de kilos de patatas al año y dispone de la última tecnología en fritura y envasado. Su ubicación es estratégica, ya que se encuentra en el centro de una zona productora de patatas de calidad extraordinaria, lo que le permite controlar el proceso desde el campo.

También visitaremos **el Museo de Chocolate en la localidad de Astorga**. El Museo del Chocolate de Astorga es un museo específico que presenta y conserva la historia del chocolate en la ciudad. Su colección museística, única en España, alberga piezas de diferentes características relacionadas con el mundo del cacao y del chocolate, convirtiendo a este museo en un distintivo y referente de su género.

"Espeso, dulce y caliente", así dicen las crónicas que era el chocolate que se elaboraba en la ciudad de Astorga ya en el siglo XVII. Enclavada en el Camino de Santiago y perteneciente a la provincia de León esta ciudad de unos doce mil habitantes vive hoy fundamentalmente del turismo y del pequeño comercio, así como de algunas industrias alimentarias entre las que destaca por su tradición la del chocolate, floreciente en otro tiempo, aunque minoritaria en la actualidad.

En 1920 figuraban veintitrés obradores en Astorga y la industria se extendió a buena parte de la provincia de León. Esta situación de auge duró aproximadamente hasta los años cincuenta, momento en que comienza la decadencia del sector debido fundamentalmente a la competencia excesiva, la merma en la calidad del producto y, sobre todo, a la falta de unión entre los fabricantes y de un proyecto de futuro a largo plazo viable para esta industria; en 1991 quedaban sólo siete artesanos en Astorga, que se reducen a uno en la actualidad.

A pesar de su innegable importancia para el pasado y el presente de Astorga la industria del chocolate y su influencia en la historia y la vida de la ciudad permanecían en el olvido hasta que fueron rescatadas por la voluntad, el esfuerzo y la ilusión de un astorgano, D. José Luis López García (Astorga, 1927-2010) Este comerciante de telas y coleccionista autodidacta comenzó a publicar investigaciones sobre aspectos de la cultura maragata en la prensa local con tan solo veinte años, pero fue tras su jubilación cuando, animado por el grupo de imagen M.A.S., decidió aprovechar su colección particular de objetos ligados a la fabricación del chocolate para abrir al público un Museo del Chocolate que en la actualidad alberga la mejor colección de España y la segunda de Europa, solo por detrás de las del Museo del Chocolate de Colonia en Alemania.

José Luis López habilitó para el museo un local de su propiedad, de unos trescientos metros cuadrados de superficie, en pleno centro de Astorga, y lo puso en marcha con sus propios medios, respaldado por el Ayuntamiento de la ciudad, pero sin ayuda económica alguna. El museo abrió sus puertas al público el 10 de septiembre de 1993.

Un objetivo explícito del creador del Museo fue, además de rescatar una parte del pasado de Astorga, "servir de estímulo a los fabricantes que quedan en Astorga para que superen las dificultades y también para que ellos u otros empresarios intenten recuperar el prestigio que tuvieron los "chocolates de Astorga"

Durante los primeros años de vida del Museo, distintas revistas y publicaciones se hicieron eco de su existencia. El número de visitantes no dejaba de crecer. Con el comienzo del nuevo siglo, el Ayuntamiento acordó adquirir la colección. El Museo del Chocolate de Astorga es de titularidad municipal desde el 1 de enero de 2005.

El día 14 de febrero de 2015 se inauguró una nueva etapa del Museo con el cambio de sede ya que el museo pasó a ocupar la antigua residencia y fábrica del chocolatero Magín Rubio, un palacete modernista.

2.- OBJETIVOS.

- Favorecer la transmisión de conocimientos entre las empresas y el Centro educativo y fomentar el espíritu emprendedor en el alumnado.

- Conocer diferentes formas jurídicas de empresas, en esta ocasión conoceremos una Sociedad Anónima de importancia mundial como es Decathlon y una Sociedad Limitada como es Aperitivos Gus, analizando las características más destacables.
- Comprender la importancia de la logística en el funcionamiento de una empresa y analizar las ventajas e inconvenientes que puede tener la localización de una empresa en determinado lugar.
- Conocer el compromiso que tienen algunas empresas con el medioambiente y la apuesta por la innovación.
- Conocer iniciativas emprendedoras que fijen población en el medio rural, utilizando recursos y materias primas de su entorno más próximo y que apliquen nuevas tecnologías a la producción como es el caso de Aperitivos Gus.
- Valorar la importancia de establecer un Centro Logístico en una población como es Villadangos del Páramo y la trascendencia que tiene crear puestos de trabajo en un entorno rural.
- Visitar el Museo de Chocolate de Astorga, informando a los alumnos/as de las industrias alimentarias que existieron en la localidad de Astorga, entre las que destaca por su tradición la del chocolate y conocer y valorar que el Museo de Astorga alberga la mejor colección de España y la segunda de Europa.

3.- RESULTADOS DE LA ACTIVIDAD.

En primer lugar decir que la visita a las instalaciones del Centro Logístico de Decathlon en Villadangos del Páramo no se pudo llevar a cabo porque dos días antes del día que teníamos concertada la visita nos enviaron un correo diciendo que por un pico de producción no era posible atendernos.

Respecto a la visita a **la Empresa Aperitivos Gus, situada en Riego de la Vega**, fue excelente, nos recibió Gonzalo, técnico de la empresa y con él visitamos sus instalaciones y nos explicó de forma detallada y con gran profesionalidad todo el proceso de producción de sus productos. Este Grupo se caracteriza por su alto compromiso con la calidad, encargándose de cuidar el proceso de producción de inicio a fin, siempre en búsqueda de mejoras en materia de innovación, salud y sostenibilidad. Dan trabajo a 156 personas y dispone de la última tecnología en fritura y envasado. Su ubicación es estratégica, ya que se encuentra en el centro de una zona productora de patatas de calidad extraordinaria, lo que le permite controlar el proceso desde el campo, aportando la ventaja competitiva de la compra de la materia prima (patata) directamente a los agricultores.

Durante esta jornada se visitó también el **Museo del Chocolate en la localidad de Astorga**, es un museo específico que presenta y conserva la historia del chocolate en la ciudad. Su colección museística, única en España, alberga piezas de diferentes características relacionadas con el mundo del cacao y del chocolate, convirtiendo a este museo en un distintivo y referente de su género.