

Francisco Javier Pino

Director de Dacsa Sevilla

«Vamos a comprar más maíz para fabricar productos con mayor valor añadido»

► La fábrica de Alcalá de Guadaíra invertirá un millón de euros en modernización de maquinaria y en una nueva línea de envasado

INMA LOPERA
SEVILLA

La empresa familiar que en 1968 fundara Ricardo Ciscar, dedicada a la producción de sémolas de maíz para la industria cervecería, se ha convertido hoy en un grupo referente a nivel europeo, que incluye diversos molinos de arroz, maíz y otros cereales y legumbres en diversos puntos del continente, así como oficinas de representación en Madrid, Bremen y Buenos Aires. Dentro de su política de expansión, en 2004, el grupo Dacsa adquiere la planta Maíces del Sur, ubicada en el municipio sevillano de Alcalá de Guadaíra, con una capacidad de molienda de 300 toneladas de maíz al día. En esta fábrica, la principal actividad sigue siendo la elaboración de sémola de maíz para la industria cervecería, aunque la planta sevillana se está modernizando para poder proveer de mayor medida a empresas del sector de la alimentación dedicadas a fabricar, entre otros productos, cereales para el desayuno, aperitivos de maíz o snacks como los gusanitos. Dacsa Sevilla prevé cerrar el año con una facturación superior a los 12 millones de euros.

—¿Qué actividad tiene la fábrica sevillana?

—Nos dedicamos a elaborar exclusivamente derivados del maíz. Tenemos una capacidad de molienda de 300 toneladas diarias y fabricamos, principalmente, sémola cervecería aunque cada vez más están ganando peso otros productos como sémola para extracción, polenta, harinas de maíz sin gluten y sin soja para el consumo humano y harina zootécnica para su consumo en pienso animal. Son productos de la molienda del grano sin aditivos, solo maíz que se recolecta en el campo y va directamente al molino. Para fabricarlos, este año hemos comprado 20.000 tonela-

Expropiación por la SE-40

Dacsa Sevilla ha resultado afectada por la ampliación de la carretera Dos Hermanas-Alcalá de Guadaíra. La planta está inmersa en la remodelación de algunas de sus infraestructuras debido a que se ha expropriado parte de la parcela de la fábrica sevillana por las obras de la autovía de circunvalación del área metropolitana de Sevilla, SE-40, en dicho tramo. No obstante, el director de la planta de Alcalá de Guadaíra, Francisco Javier Pino, asegura que «aunque ha supuesto un hándicap para nosotros, preferimos ver el vaso siempre medio lleno, a sabiendas que va a mejorar mucho la comunicación por carretera, así que una vez superado el escollo de todo lo que implica una obra de esta magnitud, supone una oportunidad de mejora».

das de maíz a los agricultores, la gran mayoría de la provincia de Sevilla, donde se cultiva un grano con muy buena calidad.

—¿Qué destino tienen los productos que salen de Dacsa Sevilla?

—Nuestros clientes son, por un lado, las principales marcas de la industria cervecería, sobre todo en el mercado nacional. A nivel internacional estamos creciendo mucho en el sector de la alimentación, por lo que exportamos principalmente sémolas de extracción y harinas de consumo humano a países extracomunitarios como Marruecos, Malasia o Indonesia. Esto nos ha obligado a certificarnos por el

Instituto Halal de Córdoba, lo que nos otorga el pasaporte para vender a los mercados musulmanes. Tenemos nuevos contratos que vamos a empezar a ejecutar en enero, por lo que hemos invertido casi un millón de euros en realizar mejoras. Por un lado, vamos a poner en marcha una nueva línea de envasado, principalmente para estos productos de exportación, que esperamos que esté operativa en el mes de diciembre. Por otro lado, estamos modernizando la maquinaria de la fábrica de Sevilla y remodelando procesos con el objetivo de hacerla más polivalente y poder preparar toda la nueva gama de productos que se nos está demandando. Como nuestro principal cliente es la cervecería, el molino está diseñado para elaborar esa sémola de manera mayoritaria pero queremos generar también otras sémolas y harinas de alta calidad.

Un cultivo a la baja

—El maíz es un cultivo en pérdida en Andalucía por la crisis de precios. ¿Cómo le afecta esto a la compañía?

—Es preocupante que cada vez haya menos hectáreas en el campo andaluz pero, hasta la fecha, nuestras necesidades de maíz están abastecidas. No obstante, estamos trabajando mucho con el agricultor desde el origen, para tratar que el cultivo siga siendo rentable para todos. Tenemos contratos con agricultores principalmente de Sevilla, aunque también compramos la materia prima en Cádiz y Córdoba y algo en Extremadura. Compramos siempre bajo unos estrictos parámetros de calidad, exigiendo que sea maíz no transgénico, libre de plagas, contaminantes, micotoxinas y con unas características de humedad y peso específico. Durante todo el proceso del cultivo vamos haciendo seguimiento y no es hasta el momento de la recolección cuando cerramos los acuerdos. Nos gusta trabajar con variedades que conocemos y sabemos que van bien, lo cual no significa que a lo largo de la campaña compraremos otras nuevas para probarlas a modo experimental.

—La falta de lluvias en el campo andaluz puede influir a la baja en la próxima campaña de siembras. ¿Ampliará la industria sus compras?

—Como vamos a ampliar nuestro aban-



“

«Es preocupante que cada vez haya menos hectáreas de maíz en el campo andaluz»

«Certificar que no usamos maíz transgénico le da un valor añadido a nuestro producto»

«El grupo está ampliando la planta de Polonia y construyendo un molino en Ucrania»

nico de productos vamos a necesitar más materia prima. La idea en la próxima campaña es ampliar las compras de maíz, aunque aún no sabemos en qué porcentaje. Las siembras se sucederán entre los meses de enero y febrero de 2018 y hasta agosto no se recolectará la cosecha, por lo que aún tenemos tiempo de hacer números. En cuanto a la climatología adversa, el cambio climático es una realidad y está afectando a la agricultura. Desde nuestro departamento de I+D+I estamos estudiando nuevas variedades de maíz, distintas formas de cultivo, haciendo seguimiento a los ríos, etc. Las nuevas tecnologías son un gran aliado en este sentido, como el uso de drones o las imágenes satelitales, que permiten conocer de



ROCÍO RUZ

forma rápida y con precisión las zonas del cultivo que precisan más agua o fertilizantes. Aparte, tenemos un molino experimental donde vamos haciendo muestras tanto del rendimiento en campo como del rendimiento en molienda de nuevas variedades. Y es que sólo aumentando la productividad podemos compensar la merma en la superficie de siembra del cultivo derivada tanto de factores económicos como climáticos.

—La industria exige un cultivo de maíz no transgénico. ¿La prohibición de la Unión Europea frena la competitividad de la compañía en los mercados internacionales?

—El certificar que no usamos maíz transgénico no ha sido un problema, sino todo lo contrario, una ventaja, pues le da un valor añadido a nuestro producto. Eso sí, hay que llevar un control muy estricto y resulta mucho más complicado, pero al final el cliente agradece la certificación de identidad preservada en el maíz.

—La central nacional y de todo el grupo, Dacsa Valencia, entra en el sector del arroz en los 80, siendo una de las firmas fundadoras del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Arroz de Valencia. Dada la importancia del cultivo arrocero en la provincia de Sevilla, ¿prevé la fábrica local diversificar con productos derivados del arroz?

—Esa cuestión siempre está en el aire, y lo cierto es que el debate, a nivel intermedio, surge con bastante frecuencia. Pero esta decisión no está a nuestro alcance, y es el Consejo de Administración de la compañía el que tiene que pronunciarse al respecto.

Crecimiento internacional

—En la expansión internacional del grupo Dacsa, ¿se prevé la apertura de nuevas fábricas?

—Además de en España, tenemos fábricas en Portugal, Reino Unido, Francia y Polonia. Actualmente se está ampliando la planta de Polonia, Dacsa Polska, y se está construyendo un nuevo molino en Ucrania. Las expectativas de la compañía pasan por ser líderes en su sector no sólo a nivel nacional, sino también a nivel internacional. Y en ese camino estamos.

TE INVITAMOS A VER LA RECOLECCIÓN EN LA FINCA MULTIVARIETAL de Secano "El Camarero"



Te sorprenderá su espectacular 12ª cosecha

Se estima
7.200 kg aceituna/ha
a pesar de ser el 4º
año consecutivo de
SEQUÍA

