



- I. Esterilización.
- II. A Enerxía.
- III. Peche de Latas
- IV. Fabricación de Latas.
- V. Oficina.
- VI. Empacado e Aceitado.
- VII. Recepción e Preparación.
- VIII. Cocción



**Concello da Illa de Arousa**

**986 52 70 80**

[www.ailladearousa.es](http://www.ailladearousa.es)

**Turismo Rías Baixas**

**886 21 17 00**

[www.riasbaixas.org](http://www.riasbaixas.org)



**Concello da Illa de Arousa**





# Concello da Illa de Arousa

## Centro de Interpretación da Conserva

[www.riasbaixas.org](http://www.riasbaixas.org)



## Un destino de calidade



Deputación  
Pontevedra



Rías Baixas  
Turismo



**Plano xeral de Teresa Dios Caneda ao carón dunha máquina de precintos para as caixas e tapas para as latas da Conserveira Goday.**



**Traballadoras e Operarios da Conserveira Goday, fotos de familiares.**

# Restauración do Edificio



O edificio da antiga fábrica de Goday foi restaurado por iniciativa municipal a través do INTERREG III (2000-2006) e pertence “Rede de Turismo Cultural Galaico – Portuguesa”.

O arquitecto que revisou a restauración do edificio foi Manuel Gallego Jorreto, arquitecto de gran prestixio a nivel nacional e internacional.

En canto ás características arquitectónicas do edificio, podemos dicir que se trata dun edificio de gran singularidade.

As columnas de forxa labrada que conserva presentan claras reminiscencias modernistas e ademais o inmoble está ubicado nun entorno de gran valor etnográfico e paisaxístico. Ao seu carón podemos atopar o antigo Muelle de Pau (de uso exclusivo da fábrica), a antiga fábrica de salgadura, que tamén pertencía á familia Goday xunto coa súa vivenda e xardin botánico.



# A Historia

A mediados do século XVIII comezan a chegar a Galicia os “FOMENTADORES” CATALÁNS. Un deles foi Juan Goday Gúal, o cal se asentou na Illa de Arousa e fundou en 1.843 unha fábrica de salgaduría e posteriormente, en 1.879, unha fábrica de conservas, edificio de gran importancia para a historia da industria en Galicia.

Uns anos despois, tras unha viaxe a Francia, é onde coñece o sistema de conserva de peixe denominado “ESTILO DE NANTES”, que consistía en fritir a sardiña antes de ser enlatada e esterilizada.

Ó seu regreso decide instalar unha factoría na que aplicar esas técnicas traendo a expertos franceses que se encargaron da montaxe e posta en marcha da fábrica. Esta decisión tivo unha importancia trascendental xa que foi a primeira fábrica de conservas con produción industrializada.

Deste xeito conservas Goday entraba a formar parte do mercado internacional de conservas que por aquel entón estaba en mans francesas.



A súa produción destinábase por tanto ó mercado e non ó suministro de barcos ou colonias, que era o habitual das conservas españolas de fins do século XIX.

Dous anos despois da súa entrada en funcionamento a Fábrica de Conservas Goday é visitada polo Rei Alfonso XII, e un ano despois é nomeada “proveedora da Casa Real”. Da calidade dos seus produtos dan boa mostra os premios acadados ó longo dos anos seguintes en numerosas exposicións internacionais, tales como a de Londres de 1.883, Amberes en 1.885, París en 1.889 e 1.900 ou Barcelona en 1.888.

A fábrica continuou proporcionándolles traballo e riqueza ás xentes da Illa ata pasada a metade do século XX, xa que cesou a súa actividade en 1.961.

# Exposición permanente de fotografía antiga

**T**endo en conta o papel esencial da muller nos traballos realizados na fábrica, dentro do Centro de Interpretación da Conserva, hai unha exposición permanente de fotos antigas en branco e negro onde aparecen algunhas traballadoras realizando as tarefas correspondentes do proceso de elaboración das conserveas, tarefas que ían dende a limpeza do peixe ata a elaboración do propio vacío das latas.



# Proceso de produción



Nesta fábrica traballábase diferente materia prima, desde o peixe ata os bivalvos e cefalópodos. O proceso era moi parecido en todos eles, tan só podía variar na súa limpeza e cocción. Polo que nesta fábrica realizábanse diferentes tarefas, desde o salgado do peixe ata a fabricación e selado das latas.

Pasos na súa elaboración:

- Salgado.
- Limpeza e destripado.
- Emparrillado.
- Cocción.
- Empacado.
- Aceitado.
- Feche de latas.
- Esterilización.
- Almacén.



Empacadora



Seladora



Autoclaves



Máquina de Vapor