

## Entrevista

**Marta López Durántez**, jefa de Administración de Inga Food.



### ¿Cuánto tiempo llevas en la empresa?

Me incorporé a la compañía en el verano del año 2006 y, como responsable del departamento, hace un año y medio.

### ¿En qué consiste el trabajo que realizas en tu departamento?

Gestionamos toda la información que nos remiten desde las diferentes zonas donde estamos implantados y colaboramos con nuestros responsables de zona para prestar el mejor servicio posible desde nuestra compañía.

### ¿Cuántas personas hay en el departamento?

En la actualidad, el departamento está compuesto por cinco personas, contando conmigo; cuatro estamos en Tres Cantos y otra en Almendralejo.

### ¿Cuál crees que es la situación actual del sector?

Tras unos años de crisis profunda del sector parece que, a pesar de la situación global que estamos sufriendo, este año no va a ser tan malo como los anteriores para la producción

### ¿Cómo consideras que será el futuro de Inga Food?

La empresa está totalmente consolidada en el sector; tenemos un equipo de trabajo excelente que nos va a permitir posicionarnos como el principal referente en el sector, contando siempre con el respaldo del Grupo Nutreco, basado en las iniciativas que está llevando a cabo de manera estratégica, como son la apuesta por la sostenibilidad y por la seguridad alimentaria.

## Incorporaciones

### Os presentamos a las nuevas incorporaciones de Inga Food

Ángela Sáez (Departamento de Administración)  
Eugenio Sánchez (Servicio Técnico Zona Sur Este)  
Manuel Parra (Departamento de Calidad)

**Les deseamos los mejores éxitos en puestos de trabajo**

**¡Bienvenidos!**



Ángela



Eugenio



Manuel

## Introducción

**Manuel García**, Gerente



Hola a todos y todas.

Es para mí un honor presentaros este boletín, al que hemos llamado "Inga News".

Este boletín de información - formación está dirigido a toda la gran familia Inga Food, de la cual formáis parte.

Además, queremos que seas una parte activa, para que podamos aprender unos de otros y, de este modo, que todos seamos más competitivos, en un sector y en un entorno cada vez más complicados.

En Inga Food nos hemos especializado en la producción y la comercialización de cerdos y aquí es donde destinamos e invertimos los recursos con la esperanza de hacerlo lo mejor que sabemos.

En este sentido, como muchos de vosotros sabéis, el año pasado se organizó una serie de charlas conjuntamente con Elanco sobre seguridad alimentaria. El objetivo de esas charlas era conocer qué desafíos supone seguir produciendo cerdos para los consumidores y qué requerimientos tenemos los productores de "carne de cerdo" hoy en día. El compromiso de Inga Food con la seguridad alimentaria es claro y firme, ya que creemos que el esfuerzo diario de todos nos permitirá continuar siendo competitivos en el futuro. Aprovecho estas líneas para invitaros a participar en futuras reuniones que tendremos sobre este y otros temas.

De esta manera quiero utilizar este boletín para agradecer la colaboración de Elanco tanto en las charlas como en esta misma publicación.

Utilizo esta ocasión para poner en común las inquietudes de nuestro grupo en diferentes materias, en especial en lo referente al desarrollo sostenible de las compañías; así, Nutreco tiene por objetivo, establecido dentro de su política, ser una empresa sostenible, basándose en buenas prácticas en las áreas de Seguridad, Salud y Medio Ambiente. El cumplimiento de los estándares establecidos hace que sus actividades se desarrollen mediante una gestión sostenible de los recursos naturales y, entre los objetivos establecidos, se encuentra la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero (CO<sup>2</sup>), lo que contribuye directamente a minimizar el calentamiento global.

Por último, quería comentaros por qué se decide editar **Inga News**. Como ya he comentado, uno de los objetivos es que todo el mundo pueda estar informado de las novedades relacionadas con la empresa y otro objetivo es que pueda haber contenidos de formación y que sean de interés para todos. Finalmente, espero que os guste el **Inga News** ya que es el de todos.

Muchas gracias y hasta pronto.

## Seguridad alimentaria en Inga Food

**“Producimos alimentos, no cerdos”**

Como empresa agroalimentaria, TODOS tenemos una gran responsabilidad sobre la seguridad, inocuidad y salubridad del producto que fabricamos: la carne de cerdo.

Para conseguirlo, estamos definiendo una serie de “Prácticas Correctas”, que ya les avanzamos en las “Charlas sobre Seguridad Alimentaria en granjas” que se organizaron entre los meses de septiembre y noviembre del año pasado para los integrados y empleados de Inga Food, con gran éxito de asistencia y alto grado de interés mostrado por los participantes. Las presentaciones se realizaron en Murcia, Valencia, Lleida, Zaragoza, Toledo y Almendralejo, y en ellas participaron Xavier de Paz, responsable de Marketing y servicios técnicos de Elanco, y Arturo Iniesta, jefe de Calidad de Inga Food.

Está prevista una nueva convocatoria de “Charlas sobre Seguridad Alimentaria II” para este año 2010, en las que se profundizará en la aplicación en granjas de las “Prácticas Correctas” mencionadas, que tienen que ver con aspectos como la bioseguridad, el control del agua, el mantenimiento de instalaciones, el control de plagas, la trazabilidad, la higiene, etc.

El objetivo es seguir siendo la empresa de referencia en el sector de la producción y comercialización porcina, trasladando al consumidor final los más altos estándares de calidad y seguridad.

En próximos boletines de **Inga News** les iremos ampliando información sobre este proyecto.



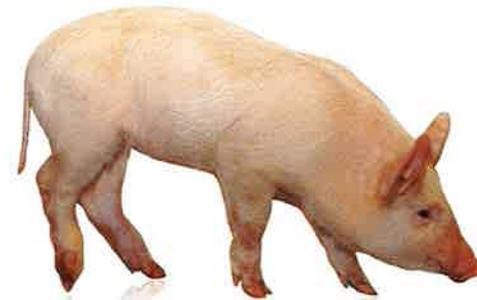
## Sistematizar el trabajo en nuestras explotaciones de reproductoras

Nuestras granjas de reproductoras están aumentando en tamaño y en productividad. Tenemos ya granjas que producen **28 lechones por cerda y año** y la media aumenta año tras año.

Los nuevos sistemas de manejo y de alimentación, así como la consolidación de nuevas líneas genéticas hiperprolíficas, mejoran nuestros resultados pero nos obligan a especializar y sistematizar nuestro trabajo en las granjas de reproductoras porcinas.

Nuestros granjeros y nuestros servicios técnicos son los encargados de que las granjas produzcan cada vez más y mejor; y para ello deben ser más profesionales en su trabajo.

En la granja debemos que tener muy claras las tareas diarias que debe hacer cada operario, y nuestros servicios técnico-veterinarios, junto con cada granjero, planificarán la granja en base a los objetivos de cubrición, que son los que optimizarán el uso de las maternidades, el verdadero cuello de botella de nuestras explotaciones.



La **planificación y trabajar con objetivos de producción** nos permitirán mejorar año tras año nuestros resultados y situarnos a la cabeza de la producción porcina española:

- Alimentar correctamente a la cerda reproductora, sobre todo en la fase de parto y lactación sin que se desgaste excesivamente, facilitándole que pueda destetar un número de lechones alto y con pesos mínimos adecuados.
- Incorporar los últimos avances en producción porcina: **edad media al destete** en torno a 25-26 días y la aplicación de la **inseminación poscervical** son ejemplos de que los cambios bien gestionados van a mejorar.

Debemos enfrentarnos al futuro con la mente abierta a la incorporación de nuevas ideas que nos permitan aplicar en nuestras granjas nuevos sistemas de producción más eficaces y que optimicen nuestros resultados.

La formación de nuestros técnicos y ganaderos nos facilitarán estas tareas para **organizar y planificar el trabajo** en nuestras granjas.