

## Apuesta por el Ibérico

Manuel García, Gerente



Queridos amigos.

Me gustaría aprovechar la ocasión de este nuevo número de **Inga News** para daros a conocer el acuerdo alcanzado entre **Inga Food** y el **IRTA** con el fin de realizar un proyecto conjunto de investigación genética en cerdos ibéricos. El objetivo de este proyecto es el de caracterizar, genética y productivamente tres líneas de ibérico y sus cruces, con el objetivo de sentar las bases para un futuro programa de selección y mejora en cerdo ibérico.

En la actualidad, la producción de cerdo ibérico trabaja mayoritariamente con estirpes ibéricas puras, utilizando fundamentalmente una sola línea hembra, con lo que no se aprovecha el potencial vigor híbrido (heterosis) que podría obtenerse si se utilizaran dos estirpes puras y diferenciadas de ibérico. En virtud de ello, **Inga Food S.A.** y el **IRTA** colaborarán para la realización de este proyecto, en el que se utilizarán tres estirpes de cerdo ibérico (en pureza y cruzadas) para su caracterización genética y productiva mediante un diseño experimental dialéctico, estudiándose los caracteres de interés económico (prolificidad, crecimientos, porcentaje de piezas nobles, calidad de la carne...). Dichos estudios se realizarán en los centros del IRTA de Lleida (estudios genéticos) y de Monells (calidad de la carne) con la colaboración de las Universidades de Zaragoza y Extremadura.

Mediante este proyecto se pretende conocer el determinismo genético de las tres estirpes y sus cruces para los caracteres de interés económico, estimar su heterosis y su aptitud combinatoria. Asimismo, estas tres líneas serán evaluadas mediante el control de los productos finales obtenidos de su cruce con machos Duroc, en el marco de lo que estipula la normativa vigente para los productos ibéricos.

Todo esto, combinado con la investigación nutricional para los diferentes productos obtenidos, nos va a permitir obtener animales más eficientes con los que obtener productos de alta gama a precios competitivos, en un mercado como el del ibérico.

## Mejorar la imagen de la carne de cerdo

La carne de cerdo tiene muy mala imagen entre la gente en general y los médicos en particular; cuando tienes problemas metabólicos o tus análisis de sangre salen mal lo primero que te aconsejan es dejar de comer carne de cerdo.

Nosotros creemos que hay que revisar esta mala imagen basada sobre todo en el tipo de cerdo extragrasso que se hacía antes. **Hoy la carne de cerdo cada vez es más magra y sus sistemas de producción están cada vez más controlados.**

En esta línea de trabajo, un grupo de investigadores de la Facultad de Veterinaria de Zaragoza, en colaboración con ganaderos navarros y aragoneses ha realizado un estudio para ver cómo se transforma la grasa de cerdo en saludable y así minimizar la incidencia de enfermedades cardiovasculares.

El trabajo consiste en alimentar a los cerdos las últimas seis semanas del engorde con un nuevo pienso, con alta concentración de ácidos grasos poliinsaturados y enriquecido con vitamina E.

La carne de estos cerdos presenta un contenido en ácidos grasos saturados inferior y una mejor relación de ácidos grasos poliinsaturados tipo omega.

La reducción de ambos factores es muy importante para rebajar los riesgos vasculares.

Esperamos que investigaciones como ésta sigan mejorando la calidad de la carne de los cerdos que producimos.

## Control de la Salmonelosis

**La importancia de la salmonelosis en la industria porcina viene dada fundamentalmente por tres motivos:**

1. La toxiinfección alimentaria por zoonosis más importante en los países desarrollados. Según datos epidemiológicos, los huevos, la carne de ave y sus derivados son las principales fuentes de salmonelosis humana, seguida por la carne de cerdo.
2. Barrera comercial de índole sanitaria en la importación de carne o como herramienta de marketing en mercados de exportación.
3. Papel relevante en sanidad animal. Puede causar, principalmente en cerdos de cebo, procesos diarreicos acompañados de fiebre elevada y en casos agudos puede producir muerte súbita de los animales, sin signos previos.

En el ámbito de las granjas, la contaminación se puede realizar a través de los propios cerdos, del pienso, agua de bebida, pájaros, roedores, otros animales, personas, polvo en el ambiente, etc.

### Plan de control de Salmonella en Inga Food (granjas)

Está basado en los siguientes puntos:

#### 1. Bioseguridad:

Las instalaciones deberán disponer de:

- Vallado, telas pajareras y vado u otros sistemas para la desinfección de los vehículos que accedan a la explotación.
- Vestuario operativo: duchas en P-2, pediluvios a la entrada de cada nave y zona sucia /zona limpia diferenciadas.
- Ropa y calzado exclusivos para la explotación, para trabajadores y visitas.
- Adecuado mantenimiento y limpieza de los silos de pienso.
- Sistemas que impidan la entrada no controlada de animales de fuera de la explotación. Tampoco podrá haber animales domésticos dentro del recinto de la explotación, excepto perros de guarda.
- Manejo por lotes estricto.

#### 2. Control del agua:

- Se realizarán periódicamente análisis microbiológicos (cada 6 meses) en todas las explotaciones.
- Las explotaciones deberán tener implantados sistemas de potabilización del agua (cloro, peróxidos, etc.).
- Las explotaciones dispondrán de sistemas estanco de depósitos y conducciones que permitan su fácil limpieza y desinfección, en caso necesario.

#### 3. Eliminación de cadáveres:

- Retirada de cadáveres controlada y biosegura.

#### 4. Tratamiento de purines:

- Las explotaciones dispondrán de sistemas de almacenamiento y tratamiento de purines de acuerdo con lo estipulado en el RD 324/2003.
- Se realizarán y se registrarán los vaciados y limpieza de fosas, cuando corresponda.

#### 5. Planes DDD:

- Se aplicarán planes de desinfección-desinsectación-desratización en las explotaciones, supervisados por personal cualificado de Inga Food.

#### 6. Cargas:

- Se cumplirán las instrucciones de los procedimientos de cargas que se recogen en los manuales de producción.
- Se harán (y se registrarán en el albarán de carga) ayunos previos a la carga de un mínimo de 12 horas.
- Se exigirán siempre los talones de desinfección previamente a la carga.

Aunque nuestro esfuerzo se debe centrar en el manejo en granja, debemos ser conscientes de que un programa integral de seguridad alimentaria requiere la coordinación y colaboración de toda la cadena cárnica, desde el productor hasta el consumidor.

## Comienza el invierno

### Como todos años después del largo verano empiezan a bajar las temperaturas y poco a poco el frío se apodera del ambiente.

En nuestras granjas debemos prepararnos para este cambio brusco de las temperaturas, sobre todo en las entradas de lechones a los cebaderos.

Las instalaciones de nuestras granjas de reproductoras tienen en su totalidad sistemas de climatización, pero los cebaderos en muchos casos no están preparados convenientemente para soportar bajas temperaturas, sin que el cerdo sufra un fuerte estrés térmico que nos acarreará problemas patológicos y empeoramiento del índice de conversión (el pienso que comen los cerdos debe ser para crecer, no para calentarse).

**Las granjas deben estar convenientemente aisladas**, sobre todo el tejado, que es el que soporta entre un 60-80% de los intercambios térmicos con el exterior.

**Debemos calentar y secar convenientemente las naves a la entrada de los lechones en las crianzas de otoño-invierno.** Los lechones soportan peor el frío al no tener formada todavía su capa de grasa que los protege de los rigores invernales, por lo que las temperaturas moderadamente bajas al inicio del cebo pueden hipotecar el resto de la crianza. Debemos tener cuidado con el estrés térmico causado por corrientes de aire; hay que vigilar los animales (amontonados en una esquina de la cuadra...).

No podemos calentar las naves a base de atufar a los animales por malas ventilaciones, pues nos ocasionará procesos neumónicos. **La ventilación es clave para que los lechones respiren bien y crezcan a un ritmo correcto.**

Debemos ventilar con sentido común, empleando las horas centrales del día y estando presentes si tenemos dudas de que un exceso de ventilación nos puede enfriar los cerdos.

Para ver si estamos aireando bien deberemos **evitar que se formen condensaciones de humedad en las naves.**

Preparemos pues las estufas y calentemos las naves por lo menos **un día antes de la llegada de los lechones** y un par

de semanas después, hasta que las naves adquieran temperatura. Debemos estar pendientes de los termómetros de máximas y mínimas, pues nos indicarán si estamos calentando bien y si tenemos bajadas fuertes de temperatura, por ejemplo en las noches.

No bajemos la guardia ante los problemas de seguridad al encender las estufas. Todos los años se queman varias granjas en nuestro país, tener en cuenta que el poliuretano es muy inflamable, sobre todo si no tiene o ha perdido su poder ignífugo.

**No encenderemos las estufas con ningún acelerador (léase gasoil): es muy peligroso**, no sólo por los daños materiales sino incluso físicos. La rapidez con que se quema el poliuretano hace que sea **muy arriesgado para las personas**. Una vez declarado el incendio sólo debemos pensar en escapar lo antes posible.



Temperaturas óptimas de cebo según peso corporal

Peso de los cerdos	Temperatura óptima
18-30 kg	24°
30-50 kg	22°
50-80 kg	20°
>80 kg	18°



## Entrevista

Albert Xalabarder Angli

### ¿Cuándo empezó tu experiencia profesional en el sector?

En enero de 1995 empecé trabajando en una comercial de medicamentos y piensos para lechones en la provincia de Barcelona. Después estuve un tiempo trabajando en mataderos de la provincia de Gerona como inspector veterinario. Después dejé el trabajo en matadero y empecé a trabajar para una empresa integradora de porcino de la zona de Vic durante más de 7 años, pasando a trabajar en una cooperativa de Lérida, COPA-GA, durante 2 años y unos meses, hasta que fue adquirida por Nutreco, formando parte de la plantilla de Inga Food, SA hasta estos momentos.

### ¿Cuál es tu responsabilidad actualmente en Inga Food

Soy responsable de producción en granjas integradas por Inga Food, S.A. en la zona norte de Cataluña.

### ¿Qué crees que debemos mejorar en nuestras granjas?

Bajo mi punto de vista, lo más importante es mejorar la eficiencia de producción de las granjas, o sea, incrementar los lechones producidos por cerda y año, disminuir el porcentaje de bajas en periodo postdestete y cebo. También es muy importante mejorar la eficiencia de transformación de pienso en carne.

En bastantes casos, las instalaciones podrían ser mejores, bien por tener muchos años, o bien, por estar mal diseñadas, o mal conservadas.

### ¿Crees que la ley de Bienestar Animal se aplicará en 2013?

Creo que sí, ya que nuestros clientes y la administración pública presionarán para que sea así.

### ¿Qué aconsejas a tus ganaderos de cara al futuro?

Dependerá de cada ganadero. En general, es muy importante que tengan unas buenas instalaciones, o sea, que estén bien diseñadas para manejar los animales, que estén bien aisladas térmicamente, que tengan buenos sistemas de regulación de temperatura y renovación de aire. Disponer de buenos equipos de limpieza y desinfección. También es importante que los sistemas de almacenaje y reparto de pienso y agua cumplan las normas de higiene, no haya desperdicio de pienso ni de agua y que permitan alimentar a los animales correctamente de acuerdo con sus necesidades nutricionales.

También aconsejo además que se realice un manejo y cuidado de los animales correcto para realizar una correcta aplicación de vacunas y tratamientos farmacológicos.

Por último, hay que insistir en la seguridad alimentaria y el bienestar animal, ya que nos lo piden nuestros clientes.

### 6. De todos es conocida tu afición culé, ¿te atreves a pronosticar quién ganara la Liga?

Creo que estará entre Barça y Real Madrid como el año pasado, pero también están empezando fuertes el Atlético de Madrid y el Valencia.

## Felicitación

Estimados todos:

Es para mí un honor dirigirme a todos vosotros y en especial en estas fechas tan entrañables.

**Quiero aprovechar este medio para desearos unas muy felices fiestas y un próspero año 2011.**

Desde NANTA e INGA FOOD tenemos como prioridad y como eje de desarrollo el sector del porcino blanco e ibérico. Tenemos los medios para innovar, desarrollar y gestionar nuevos productos y modelos de trabajo que aporten mejoras al sector y siempre basándose en buenas prácticas en las áreas de Seguridad, Salud y Medio Ambiente.

Debemos y podemos mejorar la sostenibilidad del sector y es nuestra pasión el liderarlo, junto con todos vosotros.

Gracias por vuestra dedicación y, una vez más, felices fiestas y lo mejor para todos vosotros y vuestros seres queridos en este nuevo año 2011.

Saludos cordiales.

**Francisco Irazusta**

Director General de la Business Unit NANTA - INGA FOOD