

Manuel García Lorenzo, Gerente



Estimados amigos:

Nuevamente me dirijo a vosotros en el inicio de un nuevo año, que sin duda viene cargado de nuevos proyectos, renovadas ilusiones y más cambios, pero también viene repleto de las dificultades que siempre nos amenazan, y que en este 2011 quizás sean de más calado que en otras ocasiones. Pero, hablando de cambios, quiero presentaros los que han sucedido en nuestra organización:

Nuestro anterior managing director, Francisco Irazusta, decidió seguir su carrera profesional fuera de nuestra organización y continuar en el sector del cual provenía, en una empresa con sede en Holanda. Quiero aprovechar esta publicación para dar las gracias a Francisco por todo lo que nos ha enseñado en estos dos años que estuvo trabajando con nosotros y por la inestimable ayuda y confianza que siempre prestó a Inga Food. Como ya te dije, Francisco, aquí dejas amigos que te aprecian mucho.

Para sustituir a Francisco, Nutreco ha nombrado como nuevo managing director de la Unidad de Negocio Nanta-Inga Food a Gerd Botter. Quiero aprovechar la ocasión para darle la bienvenida y mostrarle nuestro más incondicional apoyo en su nuevo puesto, en el cual estamos convencidos de que tendrá muchos éxitos. Además, y como una de sus primeras decisiones tomadas, Gerd me ha pedido que le ayude en sus tareas en Nanta, para lo cual me ha nombrado director comercial de la misma, tarea que compartiré con la dirección general de Inga Food. Como veis, es un nuevo reto personal al que me enfrento lleno de ilusión, asumiendo la responsabilidad y siendo consciente de la dificultad que conlleva la nueva tarea, pero también consciente de que las experiencias vividas en Inga Food nos han permitido siempre enfrentarnos a las dificultades y vencerlas.

Recordad lo que siempre digo: "la cultura de Inga Food es trabajo sin límite, esfuerzo sin límite". Con estas premisas hemos hecho grande a Inga Food. Ahora, con la misma política de trabajo y esfuerzo, caminaremos juntos aunando sinergias con Nanta, ya que nuestros negocios así lo son (muy sinérgicos). Con vuestra ayuda, que os pido a todos porque sin ella no es posible alcanzar los éxitos que nos hemos marcado, conseguiremos ser los líderes del mercado.

Y recordad que siempre estoy a vuestro lado, así que en esta nueva etapa también caminaremos juntos.

Un fuerte abrazo,

Manuel García Lorenzo

Manejo en maternidad de líneas hiperprolíficas

En los últimos años se está produciendo una revolución en el mundo de la genética porcina; la aplicación sistemática de nuevas herramientas de selección, como puede ser el BLUP (mejor sistema de predicción genética sin sesgo medioambiental), y la selección genómica están dando lugar a la consolidación de líneas de cerdas hiperprolíficas.

Hasta hace unos pocos años, destetar 10 lechones de media en nuestras granjas era un verdadero logro; hoy ya tenemos granjas que destetan una media de 11,7 lechones, con picos mensuales de 12.

La productividad media de nuestras granjas crece rápidamente y ya tenemos algunas con casi 28 lechones producidos por cerda y año.

Este año, el Porc D'Or, premio a la mejor granja española en cuanto a productividad numérica, se la ha llevado una granja de Candasnos (Zaragoza), con 32 lechones producidos.

En Dinamarca ya existen granjas que producen hasta 35-36 lechones; parece ser que el tope genético está en torno a los 40 lechones por cerda y año.

Estos avances generarán grandes cambios en el sector; con menos cerdas produciremos igual o mayor número de lechones, con lo que sólo sobrevivirán las mejores granjas.

Pero, además, en nuestras explotaciones deberemos esmerarnos en el manejo de estas cerdas, diseñar las maternidades y las transiciones para poder destetar un número tan alto de lechones.

La edad media aconsejada está en torno a los 25 días, mientras que las plazas necesarias de posdestete oscilan entre las 3,5 plazas de transición por cerda presente.

Además, en maternidad deberemos alimentar cada vez mejor a la cerda para que produzca leche suficiente como para criar camadas cada vez más grandes.

Esta será una de las claves de nuestro éxito: manejar bien en maternidad, alimentar correctamente, estar pendientes de que los lechones se encalostren con sus madres las 24 primeras horas de vida, realizar políticas correctas de cesión y adopción de lechones, utilizar cerdas nodrizas... y tener el tiempo y los conocimientos necesarios para ayudar a nuestras cerdas a destetar de media por encima de 12 lechones.

Porque el futuro, que como dice la Renfe, siempre llega puntual y va en esa dirección.

TENEMOS QUE PREPARARNOS PARA HACER FRENTE A LOS CAMBIOS QUE VIENEN y, además, si son positivos, como en este caso, mejor que mejor.

Solo las granjas muy eficientes y con granjeros profesionales serán viables en el futuro.



Proyecto APPCC en INGA FOOD

El APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) es un sistema preventivo de autocontrol de la seguridad alimentaria que, mediante el análisis sistemático, contribuye a identificar y prevenir peligros que puedan incorporarse en nuestro proceso de producción; evalúan su gravedad, su probabilidad y su detección para priorizar las causas sobre las cuales habrá que actuar, con el fin de evitar que se presenten dichos peligros y no se comprometa, en consecuencia, la inocuidad de los alimentos.

Es un sistema obligatorio para las empresas agroalimentarias, excepto las de producción primaria (Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimentarios), aunque es probable que también se amplíe a la misma en un futuro no muy lejano.

Los peligros sanitarios vinculados a los alimentos que podrían tener su origen en los cerdos que producimos pueden ser de tres tipos:

- Químicos: residuos de pesticidas, plaguicidas, antibióticos...
- Físicos: agujas, alambres, chips...
- Biológicos: Clostridium, E. Coli, Salmonella, ...

Para controlarlos hay que establecer medidas preventivas que los eliminen o los reduzcan a niveles aceptables.

También es necesario implantar prácticas y condiciones requeridas previamente y, durante la implantación del APPCC, esenciales para lograr la seguridad de los alimentos. Son los llamados prerrequisitos.

En las Jornadas de Seguridad Alimentaria II que, en colaboración con Elanco, se han impartido en todas las zonas durante los meses de enero y febrero pasados, se ha explicado con más detalle en qué consiste la correcta implantación de estos prerrequisitos en las explotaciones. También lo seguiremos haciendo en sucesivos boletines de Inga News.

Este es un proyecto vital para todos los que trabajamos en Inga Food (técnicos, granjeros, veterinarios, comerciales...), porque nuestro compromiso con la calidad y la seguridad alimentaria es total, y porque

“LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGUROS SOLAMENTE ES POSIBLE CON ANIMALES SANOS”

Proyecto APPCC

En INGA FOOD hemos decidido iniciar la puesta en marcha de un sistema APPCC que, en primer lugar, tiene que establecer una correcta implantación de prerrequisitos en todas las granjas, y que son los siguientes:

- Plan de control del agua de abastecimiento.
- Plan de limpieza y desinfección.
- Plan de control de plagas.
- Plan de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos.
- Control de los proveedores.
- Plan de trazabilidad.
- Formación de manipuladores.
- Buenas prácticas de fabricación/manipulación.
- Gestión de los residuos.





Encuesta INGA NEWS

Alberto García Flores

1. Cuéntanos tu trayectoria profesional.

Me licencié en la Facultad de Veterinaria de Zaragoza. Estuve un año trabajando en una clínica de pequeños animales, tras lo cual comencé a trabajar en porcino en la zona de Lleida y Barcelona, con programas de control de enfermedades infecciosas. En el año 2002 ingresé en Inga Food, donde actualmente desarrollo mi actividad profesional.

2. ¿Cuáles son tus responsabilidades en Inga Food?

Soy responsable directo de la gestión de determinadas explotaciones de reproductoras y postdestetes. Apoyo a compañeros en la gestión de explotaciones y el control de patologías; en el control de centros de inseminación porcina; en el desarrollo e implantación de sistemas de inseminación intrauterina y en el desarrollo programa de control de salmonelosis.

3. ¿Qué debemos mejorar en nuestras granjas de madres?

Debemos implantar una adecuada sistemática de trabajo; marcar unos objetivos claros, ambiciosos y alcanzables; adaptar nuestras explotaciones a la nueva normativa de bienestar animal y a las nuevas líneas genéticas hiperprolíficas que

demandan una nueva forma de trabajar y unas instalaciones preparadas para ello. Y debemos recordar siempre que los pequeños detalles marcan grandes diferencias.

4. ¿Cuál es el tope de producción en nuestras granjas de madres?

En los últimos dos años hemos logrado un incremento notable de la productividad de nuestras explotaciones, a través de la mejora de la fertilidad y gracias a nuevas líneas genéticas más prolíficas. Actualmente hemos alcanzado productividades de 28 lechones/cerda/año y a medio plazo esperamos alcanzar los 30 l/c/a. Evidentemente, serán necesarios adecuadas instalaciones, un buen estado sanitario y un correcto manejo de los animales para poder alcanzar dicho objetivo.

5. ¿Qué aconsejas a tus ganaderos de cara al futuro?

Ser profesionales y eficientes en su trabajo. Evitar la autocomplacencia, ya que siempre hay algo en lo que podemos mejorar. Tener claros los objetivos a lograr en su explotación y adaptar de forma lógica, eficaz y rentable sus explotaciones a la nueva normativa de bienestar animal.

