

El sector porcino español

El pasado 16 de enero de 2014, en el marco de la presentación del simulador Watson® para porcino de Nutreco, el Director General de Inga Food, Manuel García, nos ofreció una exposición en la que reflexionó sobre el futuro del sector porcino español; de la que destacamos los siguientes aspectos:

Sostenibilidad

La población mundial se situará en el 2050 en alrededor de 9.000 millones de personas, y el reto para las empresas del sector y las instituciones es si vamos a ser capaces de producir suficientes alimentos para alimentar a todos de forma sostenible, es decir, sin agotar nuestro planeta. La demanda de proteína animal (carne) aumentará especialmente en los países emergentes y, consecuentemente, también aumentará la demanda de cereales para alimentar al ganado. Por lo tanto, se tiene que incrementar la eficiencia de las producciones agrícolas y ganaderas de una forma sostenible. Y todo esto en un mundo global, pero con legislaciones y consumidores diferentes.

Competitividad

El papel que juega España en este escenario es que somos el segundo país productor y en sacrificio porcino de la Unión Europea que, a su vez, es la segunda productora mundial. En el ranking mundial ocupamos la cuarta posición. Esto en cuanto a cerdo blanco se refiere; en ibérico, el sector está



resurgiendo tras una crisis de precios que ha reducido la caña a menos de la mitad de su censo habitual. Por su parte, el sector cárnico español se sitúa en el cuarto puesto de los sectores industriales españoles y, dentro de él, el porcino es el más importante. En su conjunto, es un sector cada vez más verticalizado, en el que la Seguridad Alimentaria tiene que ser la guía que coordine y dé valor a la cadena.

Eficacia y eficiencia

En un país como el nuestro, donde el consumo interno de carne porcina es alto y no va a crecer mucho, con un nivel de autoabastecimiento superior al 150% que va en aumento, el presente y el futuro pasan por la exportación. Afortunadamente, contamos con unos sectores productivos e industriales eficaces y eficientes, que se traducen en mejores costes de producción. La climatología, los tamaños de explotación y la profesionalización del sector de manos de las grandes integradoras, nos da la ventaja competitiva y permite que la porcicultura española sea una de las industrias referentes a nivel mundial.

Exportación

La exportación española de carne porcina hacia la Unión Europea está tocando su techo, no así hacia países terceros (China, Rusia, Hong Kong, Japón, etc.), para los que nuestras ventajas competitivas se sustentan en la capacidad de innovación y adaptación a las diferentes necesidades de los mercados, ofreciendo productos diferenciados y a buenos costes, y garantizando la seguridad y trazabilidad alimentaria.

Conclusiones

En resumen, el sector porcino español tiene un futuro prometedor, sustentado en los conceptos clave ya mencionados: sostenibilidad, eficacia, eficiencia, trazabilidad, verticalización, innovación, adaptación, diferenciación, profesionalización, competitividad, exportación y seguridad alimentaria.

Producción porcina: realidad empresarial



Entrevista INGA NEWS

Manuel Parra Testal. Técnico de Calidad. Departamento de Calidad de Inga Food S.A.

1. ¿Cuál es tu trayectoria profesional hasta ahora?

Desde que finalicé mis estudios de Ingeniero Agrónomo en septiembre de 2009, realicé prácticas en CGS ingeniería y seguidamente trabajé como docente en cursos para ganaderos y agricultores. En febrero de 2010, comencé a formar parte de Inga Food en el departamento de calidad.

2. ¿Cuáles son tus responsabilidades en Inga Food?

Junto con Arturo, en el departamento de calidad, son mantener y mejorar de manera continua nuestro SGC ISO 9001 para la gestión de la producción, control para el cumplimiento de pliegos propios “marca Taurus” y pliego de clientes. Además del asesoramiento en seguridad alimentaria en las explotaciones y la coordinación en materia de PRL de Inga Food.

3. En tu opinión, ¿Cuáles son las ventajas competitivas que aportan las certificaciones de calidad en una empresa como Inga Food?

Además del reconocimiento por parte del cliente, son sistemas que ayudan al buen funcionamiento de la empresa, a detectar las deficiencias y a mejorar, no solo a nivel de calidad sino de toda la actividad conjunta en la empresa.



4. Existe la percepción de que el mantenimiento de las certificaciones (auditorías, etc.) requiere un trabajo “burocrático” excesivo de granjeros y técnicos, ¿Cuál es tu opinión?

Si comparamos la forma de producir de hace 40 años con la actualidad, no sólo ha cambiado ese trabajo “burocrático” si no también el manejo de los animales y las explotaciones, es decir, un aumento de esa profesionalización del ganadero que tanto hablamos. Desde mi punto de vista, lo más difícil ya está hecho, concienciar al granjero de que, además del trabajo con los animales, hay una parte “menos agradable para ellos” pero que ayuda al buen funcionamiento de la granja, es decir, el control de las prácticas realizadas diariamente para poder seguir todo el proceso y analizar datos que nos ayudan en todo momento.

5. ¿Crees que el sector y los clientes (mataderos) valoran suficientemente el hecho diferencial de las certificaciones de calidad?

Sí, porque en la mayoría de los casos es un requisito indispensable para operar con un cliente, pero se debe mejorar. Siempre digo que hace falta la presencia en nuestro sector de certificaciones más universales, donde los requisitos estén perfectamente acondicionados a la producción porcina y que sea conocida, tanto por parte del cliente como por el consumidor, de aquí como de cualquier otro país.

6. ¿Hacia dónde crees que pueden evolucionar las normas de calidad, seguridad alimentaria, medio ambiente, pliegos de requisitos de clientes, etc. en el sector de la producción porcina?

En nuestro sector, la seguridad alimentaria seguirá jugando un papel importante. Aún hay mucho margen de mejora dentro de todo el proceso que tantas veces hemos escuchado “de la granja a la mesa”. Además, en medio ambiente se asentaran las bases del “cálculo de huella de carbono” que aún está poco definido para el sector ganadero, con el fin de conseguir información real y reducir la contaminación. En materia de bienestar animal creo que se seguirá avanzando bastante, pero enfocado en buenas prácticas de manejo en la granja y matadero, así como en los etiquetados del producto final, con el objetivo de que el bienestar de los animales en la granja sea óptimo y conocido por el consumidor final. Esperemos que también mejore el bienestar de los ganaderos y se valore más la actividad por parte de la UE.

Manuel García Lorenzo. Gerente



Estimados amigos,

Una vez más me dirijo a todos vosotros en una nueva edición de nuestro Inga News, que en esta ocasión nos presenta artículos muy interesantes e importantes para el presente y el futuro de Inga Food.

En este pasado año cumplimos el décimo aniversario de la obtención de la certificación ISO 9001, fuimos una de las empresas pioneras en este campo, y hoy, pasados estos primeros diez años, vemos la enorme utilidad y las ventajas que nos aporta la certificación en las operaciones comerciales con nuestros cliente. Recibid todos mi más sincera felicitación por los logros alcanzados y por los esfuerzos realizados para conseguirlos, ¡Enhorabuena!

Por otra parte, también os presentamos nuestro modelo de predicción de resultados “Watson®”. Este es un claro ejemplo de la sinergia existente entre Nanta e Inga Food, y la decidida apuesta que hacemos por aportar herramientas que ayuden a la mejora continua, que como ya he dicho en otras ocasiones, es decisiva para el futuro en nuestro sector, cada día hay que competir más y en más sitios y más difíciles, pero hemos de seguir mejorando para seguir estando en el grupo de cabeza de la producción mundial.

Por tanto, y ya para despedirme, os animo a continuar con el esfuerzo que cada día realizáis para conseguir esta competitividad que tanto necesitamos.

Sin más por el momento, recibid un cordial saludo,

Manuel García Lorenzo

Una década de apuesta por la calidad y mejora continua conforme a ISO 9001

Alejandro Guerrero. Auditor Jefe de AENOR

Este pasado año se cumplió el décimo aniversario de la concesión de la certificación ISO 9001 de AENOR (Asociación Española de Normalización y Certificación) a Inga Food. Desde entonces, la empresa ha ido mejorando y consolidando su sistema de calidad, con los diferentes requisitos establecidos en la norma. Y es que la ISO 9001 ha demostrado su capacidad para adaptarse con eficacia a todo tipo de organizaciones, independientemente de su sector de actividad o tamaño.

Durante estos años, Inga Food ha ido mejorando progresivamente su sistema de calidad, suponiéndole una forma eficaz de normalizar las actividades de manejo ganadero, lo cual es fundamental para esta organización que cuenta con un numeroso conjunto de granjas en integración. Definir estos procesos y



realizar un seguimiento de los mismos le ha permitido asegurar los resultados de acuerdo a lo esperado.

Sistema de Gestión de la Calidad

En concreto, el Sistema de Gestión de la Calidad le ha facilitado disponer de herramientas que controlan los indicadores de gestión, focalizados a la producción porcina, y que permiten, basándose en el análisis de datos, proponer las mejoras y medidas correctivas adecuadas según el caso. En definitiva, las auditorías a sus granjas conforme a la ISO 9001 le ha supuesto integrar en el ámbito de la organización, las actividades de conocimiento y la mejora de los procesos.

Hace diez años, no había demasiada experiencia en implantar un sistema de calidad de acuerdo a ISO 9001 en el ámbito de la producción ganadera. Así, cada uno de los aspectos relacionados con el manejo (bienestar animal, alimentación, trazabilidad, sanidad, etc.) junto con otras herramientas de gestión (evaluación de proveedores, seguimiento de la satisfacción del cliente, indicadores, etc.) se fueron documentando e implantando, de acuerdo a la ISO 9001. Con el tiempo, gran parte de estos requisitos han sido solicitados por parte de las autoridades competentes o por los propios clientes.

Certificado

El certificado del Sistema de Gestión de la Calidad de AENOR está basado en la norma internacional ISO 9001, la herramienta de gestión de la calidad más extendida en el mundo con más de un millón de certificados en 184 países.

Este certificado acredita que la organización cumple con los requisitos que establece la Norma ISO 9001 y que ha implantado un Sistema de Gestión de la Calidad que apuesta por la mejora continua.

Ventajas

Sus ventajas son fundamentalmente tres:

- Mejora los procesos y elimina los costes —incluidos los directamente monetarios— de la ‘no calidad’.
- Logra una mayor implicación de los profesionales al conseguir el trabajo bien hecho y de forma sostenible.
- Conlleva una mayor convicción en la transmisión del compromiso con la calidad a todos los públicos de una organización.



La norma ISO 9001

España es el tercer país del mundo y segundo de Europa por número de certificados de Calidad ISO 9001, con cerca de 60.000 reconocimientos, según el último informe de la Organización Internacional de Normalización (ISO).

La norma ISO 9001 se encuentra en proceso de revisión con el objetivo de adecuar su alcance y contenido a la evolución de las necesidades de las organizaciones, en un entorno global cada vez más complejo, exigente y dinámico. La versión definitiva de la norma ISO 9001 verá la luz, previsiblemente, en septiembre de 2015.

Seguridad alimentaria

Es fundamental la adopción de estos sistemas de calidad y seguridad alimentaria en el sector ganadero. Máxime cuando éste es parte inicial y esencial en la seguridad alimentaria. Así, hay que entender que en esta seguridad alimentaria tienen que estar implicados todos los integrantes de la cadena alimentaria: desde el sector primario a la distribución, pasando por la industria alimentaria. Por ello, la fortaleza e integridad de la cadena alimentaria se sustenta en la robustez de cada uno de los eslabones que la conforman. Si uno de estos presenta debilidad ya no importaría lo fuertes que sean los restantes, sería entonces cuando la seguridad del alimento estaría comprometida.

La industria cárnica

Las empresas del sector primario han ido adoptando sistemas de calidad y seguridad alimentaria. En AENOR contamos con empresas certificadas en el sector ganadero, en actividades de producción porcina, producción de dosis seminales de porcino, producción de verracos, genética. Además, ya tenemos empresas ganaderas certificadas conforme a la norma de seguridad alimentaria ISO 22000; por ejemplo, una de ellas dedicada al cebo de lechones. En la actualidad, en este sector todavía queda un importante recorrido en el ámbito de la certificación. Por ello, estos diez años de certificación en Inga Food constituyen un elemento diferenciador en el mercado y una garantía de confianza para sus clientes.

La industria cárnica, de la que forma parte Inga Food, lleva adoptando sistemas de calidad y seguridad alimentaria, basados en diferentes normas y referenciales (BRC, IFS, FSSC 22000, etc.). Además, como parte de su sistema de homologación de proveedores, requieren a éstos la adopción de este tipo de sistemas u otros que les garanticen la calidad, legalidad y seguridad de los productos que ellos adquieren.

Celebrar un aniversario como este es siempre gratificante para todos, pues recordamos los logros que se han obtenido en estos diez años con el esfuerzo y dedicación de todos los trabajadores de la empresa. El futuro nos deparará otros retos que estoy seguro que se abordarán de forma exitosa.

Watson®

Fieles a nuestro compromiso con la mejora continua Inga Food ha comenzado a utilizar una herramienta de ayuda a la toma de decisiones única: Watson®.

¿Qué es Watson®?

Desarrollado por Nutreco Canadá, Watson® es un modelo matemático aplicable a la producción porcina comercial, que utiliza la nutrición cuantitativa para predecir los requerimientos de nutrientes y el rendimiento de los cerdos en cebo. Durante un año se ha trabajado en la adaptación del modelo a las peculiaridades del mercado español, en la vinculación con la formulación de los piensos de Nanta y en su traducción al español.

Watson® simula el crecimiento de los cerdos teniendo en cuenta los mecanismos que influyen y cómo interactúan entre ellos. Por tanto, Watson® tiene en cuenta:

- El potencial genético y el sexo para cuantificar el crecimiento de diferentes tejidos (carne y grasa) de acuerdo con criterios de fácil medición. Se pueden ajustar una multitud de tipos genéticos para que coincida con el genotipo que se está utilizando en la granja.

En qué nos puede ayudar Watson®

- A optimizar los programas de alimentación en función de la genética, el sexo, las condiciones ambientales, el precio de las materias primas para piensos, etc. Por ejemplo, podremos diseñar programas de alimentación óptimos para machos, hembras, castrados e inmunocastrados o mezclas de los diferentes tipos sexuales, teniendo en cuenta las diferencias genéticas y la época del año.
- A diseñar estrategias de carga de los cerdos a matadero para tener el máximo margen por cerdo en función de las parrillas de clasificación de los mataderos.
- A calcular y reducir el impacto medioambiental de la producción mediante la estimación de la excreción de nitrógeno y fósforo.
- A predecir el impacto técnico y económico de cambios en el estado sanitario o de bienestar de los animales o las condiciones de alojamiento, por ejemplo de un aumento de superficie por animal.

- La disponibilidad y la composición de los piensos.
- El consumo de pienso depende del potencial genético de crecimiento del animal y las limitaciones relacionadas con:
 - Las características de los piensos.
 - El entorno social: superficie de la cuadra por cerdo, espacio de comedero por animal, número de animales por comedero, etc.
 - Medio ambiente físico en que viven los cerdos: temperatura, humedad, velocidad del aire, tipo de suelo, aislamiento de la nave, etc.
 - Estado de bienestar y salud de los animales.

Con todo ello, Watson® nos ayudará a predecir el rendimiento y la rentabilidad de un programa de alimentación existente.



Pero lo más importante de los modelos matemáticos de simulación de resultados es que sean precisos, ya que de otra forma nos llevarán a tomar decisiones equivocadas.

Watson® ha sido validado comparando sus predicciones con resultados de estudios científicos publicados, con pruebas en granjas experimentales y a nivel comercial con multitud de lotes de cerdos de diferentes genotipos, con diferentes programas de alimentación y diferentes estados sanitarios. En la mayoría de las situaciones, la diferencia entre la realidad y las predicciones de Watson® es muy pequeña, y por tanto sus predicciones de gran fiabilidad.

Para obtener más información, póngase en contacto con su Servicio Técnico Veterinario de Inga Food.