

Manuel García Lorenzo. Director General



Estimados amigos:

Nos acercamos a las fechas navideñas, y por tanto a la finalización del año. Es un 2015 que ha estado cargado de acontecimientos importantes para Inga Food y que me gustaría repasar con todos vosotros.

En primer lugar, desde el sector porcino español (tanto la producción como la industria cárnica) se nos ha encomendado la presidencia de Interporc (interprofesional del porcino de capa blanca). Presidencia que tengo el honor de ostentar en nombre de Inga Food, y por tanto quiero compartir con todos vosotros que, como ya sabéis, formáis parte de esta gran familia que es Inga Food.

También quiero destacar, dentro de Interporc, el reconocimiento al gran trabajo realizado en la internacionalización de nuestros productos, con unas exportaciones que siguen creciendo año tras año. Fruto de ello hemos recibido el premio Alimentos de España a la Internacionalización Alimentaria, que recogimos de manos de Isabel García Tejerina, ministra de Agricultura.

Destaca también el premio al Mejor Libro Agrario, recibido por la obra que realizaron nuestros técnicos sobre *Manejo y gestión de maternidades porcinas*. Este premio corrobora el alto nivel de preparación del equipo de Inga Food.

Y cómo no, resaltar los éxitos obtenidos en las V Jornadas de Seguridad Alimentaria, así como también en las V Jornadas Técnicas sobre el cerdo Ibérico celebradas en la Feria de Zafra. Estas jornadas se han convertido en un referente en el sector y cada año crecen tanto en la calidad de las ponencias, como en el número de asistentes y su alto nivel. Fruto de todo esto son los premios y nominaciones recibidas por nuestra cerda Castúa, que está obteniendo unos resultados de campo acorde con esos premios.

Como os decía, estamos a punto de terminar 2015 y comenzar 2016, que sin duda nos traerá nuevos acontecimientos y retos que tendremos que afrontar. Para ello os pido, como siempre, esfuerzo, ilusión y compromiso. Estoy seguro de que con ellos alcanzaremos los retos que nos hemos marcado.

Por último, felicitaros las fiestas a todos para que, junto con vuestras familias, tengáis una FELIZ NAVIDAD llena de PAZ y que el próximo 2016 colme vuestras aspiraciones.

Un fuerte abrazo para todos.

Manuel García Lorenzo

Entrevista a Manuel García, nuevo presidente de Interporc

Con motivo de la celebración de la asamblea general de Interporc el pasado 30 de junio, se ha procedido a renovar los cargos de su junta directiva. Así, Manuel García, que representa a la Asociación Nacional de Productores de Ganado Porcino (Anprogapor), ha sido designado como nuevo presidente de la Organización Interprofesional.

Desde su punto de vista, ¿en qué situación se encuentra hoy en día el sector porcino de capa blanca?

El sector porcino español ha vivido en los últimos años una etapa de expansión. Hoy somos el primer sector agroalimentario en España, el segundo productor de la Unión Europea (UE) y el cuarto a nivel mundial. Representamos un 40 % de la producción final agraria y, en términos económicos, solo estamos por detrás de sectores tan importantes como el de la industria automovilística o la petroquímica.

Los esfuerzos del conjunto del sector, que ha remado en la misma dirección dentro de la Interprofesional, han permitido alcanzar esta buena situación, donde la competitividad, la seguridad alimentaria, la sanidad ganadera y la calidad de nuestras producciones, junto con una decidida apuesta por la conquista de los mercados internacionales, han sido los pilares sobre los que se ha asentado la estructura del sector porcino español.

La productividad de las explotaciones ganaderas es básica para poder ser competitivos, ¿considera que las explotaciones en España están a la altura de otros países de la UE?

Siempre hay un margen para seguir mejorando, pero las explotaciones porcinas españolas pueden presumir hoy de estar a la cabeza europea, y casi me atrevería a decir del mundo porcino.



Interporc

- Es la Organización Interprofesional Agroalimentaria del Porcino de Capa Blanca, reconocida por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (Magrama).
- Representa a más del 90 % del sector en España, tanto de la producción como de la industrialización.
- Entre sus objetivos tiene potenciar la imagen del sector porcino de Capa Blanca ante la sociedad española.

Ha sido un camino complejo, donde se han realizado importantes inversiones en la sanidad de la cabaña porcina. Se han implementado medidas de bioseguridad y de bienestar animal, que sin duda hoy nos posicionan como una industria competitiva en todos los niveles y en todos los mercados internacionales.

Si queremos mantener el ritmo exportador y el equilibrio de la producción tenemos que ser capaces de garantizar la salida al mercado exterior de casi un 40 % de la producción total nacional. Para ello hay que producir en condiciones de calidad, sanidad animal y seguridad alimentaria que puedan superar cualquier barrera comercial o sanitaria que impongan países importantes para el porcino español.

España logró adaptar prácticamente el cien por cien de nuestras granjas porcinas a la nueva Directiva de Bienes-

tar Animal antes de que finalizase el periodo establecido en enero de 2013, gracias a la apuesta y al compromiso de todo el sector con una producción ganadera sostenible y respetuosa.

Hoy en día podemos sacar pecho y mostrar orgullo, ya que en España contamos con explotaciones muy modernas y muy adaptadas al bienestar animal, e incluso algunas de ellas van más allá de lo que actualmente recoge la legislación.

¿Existe todavía potencial de crecimiento ganadero en España?

En lo que se refiere a la cabaña porcina, el crecimiento vendrá dado por el crecimiento de la exportación. En los últimos diez años, el porcino de capa blanca ha incrementado sus exportaciones en más de un 200 %, consecuencia de la apuesta del sector por la internacionalización y al encomiable esfuerzo de las empresas para

En los últimos diez años, el porcino de capa blanca ha incrementado sus exportaciones en más de un 200 %, consecuencia de la apuesta del sector por la internacionalización y al encomiable esfuerzo de las empresas para exportar a más de 140 países en todo el mundo.

exportar a más de 140 países en todo el mundo. El valor añadido de estas exportaciones vuelve a nuestro país y al territorio, fijando población y generando empleo e infraestructuras que hacen posible el desarrollo de un gran número de actividades indirectas relacionadas con el este sector ganadero.



Hoy somos el primer sector agroalimentario en España, el segundo productor de la Unión Europea (UE) y el cuarto a nivel mundial. Representamos un 40 % de la producción final agraria y, en términos económicos, solo estamos por detrás de sectores tan importantes como el de la industria automovilística o la petroquímica.

Hay países emergentes, fundamentalmente en el continente asiático, donde el porcino español tiene mucho mercado por conquistar.

A nivel de consumo, ¿en qué situación se encuentra el mercado en España?

El mercado nacional, afortunadamente, no nos ha dado la espalda. Contamos con un consumo de carne de porcino muy aceptable que ha experimentado incrementos superiores al 5 % en los últimos tres años hasta llegar a los 45 kg por habitante y año. Un consumo que tenemos que fidelizar y consolidar apostando por la eliminación de los falsos mitos y por asociar nuestros productos a las carnes blancas y magras, que son saludables y propias de una dieta equilibrada.

Y en la exportación, ¿cree que todavía existe potencial de crecimiento?

Sin duda. Hay países emergentes, fundamentalmente en el continente asiático, donde el porcino español tiene mucho mercado por conquistar. China tiene un déficit de oferta para atender a su demanda interna de carne de porcino y España está en muy buena posición para seguir alimentado con sus productos el mercado chino. En este país tienen especial interés las ventas de subproductos. Las exportaciones españolas de casquería porcina crecieron el año pasado un 15 % y, en cuanto logremos la apertura a nuevos elaborados –hoy solo entra el jamón serrano–, el potencial de crecimiento es increíble.

De la misma manera, el mercado coreano demanda carne de porcino en piezas más nobles y cortes de más valor añadido, y ahí España entra con una calidad inmejorable. También Japón o Filipinas ofrecen interesantes oportunidades para incrementar nuestras ventas. Sin olvidar el mercado europeo, donde aún nos queda recorrido para posicionar nuestros elaborados, que no tienen comparación en el resto de países de nuestro entorno.

¿Qué actividades realiza Interporc para ayudar al sector, tanto dentro como fuera de nuestras fronteras?

Interporc representa a todos los agentes que componen la cadena sectorial desde la granja a la mesa, dando cobijo desde la producción hasta la comercialización, pasando por la industria transformadora, con más de doce asociaciones nacionales. Su principal objetivo es afianzar la posición estratégica del sector, tanto desde el punto de vista económico, como social y alimentario a través de iniciativas y acciones en marco de la promoción nacional, de los profesionales de la salud, la promoción internacional, la sanidad animal, la elaboración de estudios e informes sectoriales y la gastronomía y, como pilar esencial, la internacionalización.

También impulsan la innovación y la investigación para la resolución de problemas que afectan al sector, fomen-

tan las exportaciones y ponen en común las preocupaciones sectoriales a lo largo de toda la cadena.

La actividad promocional de Interporc en el mercado exterior durante este primer semestre del año ha incluido destinos de continuidad (Japón y China) y otros países de interés sectorial, ya sea por la importancia y

Interporc representa a todos los agentes que componen la cadena sectorial desde la granja a la mesa, dando cobijo desde la producción hasta la comercialización, pasando por la industria transformadora con más de doce asociaciones nacionales.



crecimiento de los volúmenes exportadores en los últimos años (Corea del Sur, Italia, Reino Unido), como por la reciente apertura de mercados (Taiwán y Filipinas). Interporc ha estado presente en las principales ferias y eventos agroalimentarios de estos países: SIAL Shanghai, Foodex Tokio, Food & Hotel Seúl, Madrid Fusión Manila, Eurocarne Verona o IFE Londres, así como en eventos de enorme repercusión como la Expo de Milán. Asimismo, y dentro del marco de colaboración que Interporc mantiene con el instituto Cervantes, se han celebrado *showrooms* en las sedes de Tokio y Londres, con asistencia de prensa e importadores. Finalmente, se han celebrado encuentros con prensa, importadores y distribuidores de los países de destino, en los que se han podido mostrar las características de nuestros productos, con gran aceptación.

Las acciones se han completado con otras actividades promocionales en estos países, y con la organización de misiones inversas de medios de comunicación, para visitar instalaciones y centros de producción repartidos por el territorio nacional. En concreto, periodistas coreanos y taiwaneses de medios de amplia difusión en sus países han participado en estas misiones, con el resultado de la publicación de interesantes artículos y reportajes con el cerdo blanco español como protagonista en sus medios.

Para el segundo semestre de 2016 está prevista otra batería de importantes acciones promocionales. El objetivo de esta actividad pasa por consolidar la imagen de nuestros productos en países con un histórico de exportación y presentar las posibilidades y características de la carne de cerdo blanca española y sus productos transformados en países de exportación emergente, para poder competir con éxito con otros países.

No nos hemos olvidado de trabajar el mercado nacional para consolidar y fidelizar la confianza de los consumidores españoles en nuestras producciones, trabajando con el ámbito de la salud para posicionar nuestras carnes blancas en el lugar que les corresponde dentro de la pirámide alimentaria, como una carne magra y saludable, versátil y muy asequible.

Las preguntas han sido realizadas por Ricardo Migueláñez.

Premios Alimentos de España 2014

La ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel García Tejerina, entregó el pasado mes de octubre los "Premios Alimentos de España 2014", a las empresas y profesionales que han resultado ganadores de esta XXVII edición. Unos galardones con los que se reconoce a quienes se han distinguido por producir, ofrecer y divulgar los alimentos de calidad españoles.

Estos premios incluyen nueve modalidades como "Industria Alimentaria", "Restauración", "Mejor Aceite Oliva Virgen Extra", "Mejor Vino año 2015", "Producción Ecológica", "Comunicación", "Internacionalización", "Producción de la Pesca y la Acuicultura", y el "Premio Extraordinario Alimentos de España".

Premio Alimentos de España a la Internacionalización Alimentaria

Este galardón lo ha recibido Interporc, Asociación Interprofesional Porcino de Capa Blanca. Como reconocimiento a la labor de esta organización interprofesional en materia de promoción de la carne de cerdo española en el exterior y a la expansión internacional del sector porcino español.

Un sector que exporta cada año por valor de más de 3.300 millones de euros, consiguiendo posicionarse como tercer exportador de la Unión Europea en 2014,

con lo que contribuye de manera muy significativa al signo positivo de la balanza comercial agroalimentaria española.

Ello cobra una mayor significación si se tiene en cuenta que hasta hace pocos años la exportación de productos porcinos desde nuestro país se veía muy limitada por razones técnico-sanitarias, lo que demuestra, además, el esfuerzo realizado por este sector en los ámbitos de la calidad y la sanidad.



Premio al Mejor Libro Agrario

La obra *Manejo y Gestión de Maternidades Porcinas II: La lactación*, escrita por nuestros compañeros de Inga Food Emilio Magallón, Alberto García, Roberto Bautista, Boris Alonso, José Ignacio Cano, Patricia Prieto y Pablo Magallón, ha sido reconocida con el premio al Mejor Libro Agrario, galardón entregado en la Feria Agrícola de Lleida celebrada del 24 al 27 de septiembre.

En el libro, que está orientado a veterinarios, técnicos de campo y encargados de granja y maternidades, los autores realizan una exhaustiva revisión de la gestión de las maternidades en la fase de lactación: desde las bases técnicas y fisiológicas, a los procedimientos más utilizados para realizar adopciones y destetes, pasando por la alimentación y el manejo de la cerda lactante y del lechón, las principales enfermedades de este periodo y la gestión del personal. Finalmente, hay un capítulo de conclusiones y de la bibliografía consultada, donde se pueden encontrar referencias de gran interés.



Enhorabuena por el premio y por el libro que destaca por su alta calidad técnica, la facilidad de lectura y los esquemas y excelentes fotografías que incluye.

V Jornadas Seguridad Alimentaria

Durante los pasados meses de febrero, marzo y abril, Inga Food organizó las Jornadas sobre Seguridad Alimentaria, que ya van por su quinta edición.

Como en ocasiones anteriores se realizaron en nueve fechas y localizaciones distintas, para tratar de abarcar todas las zonas en las que Inga Food desarrolla su actividad.

Como siempre, también contamos con la colaboración y el patrocinio de Elanco, con quien compartimos la manera de entender la actividad porcina, como una forma digna y sostenible de producir alimentos seguros.

En esta ocasión, los temas presentados fueron:

- Plan estratégico de bioseguridad, que, a instancias del Magrama, se está llevando a cabo en todas las explotaciones porcinas españolas con los objetivos de mejorar las medidas de bioseguridad y la cumplimentación de la ficha de valoración de BSG en relación a la enfermedad de Aujeszky. Para ello, se rellena un cuestionario en cada explotación, en el que se detallan las medidas de BSG existentes, las mejoras a implantar y los plazos de implantación.

- Contaminaciones cruzadas en piensos, forma de prevenirlas en las granjas y recomendaciones para evitarlas.
- Se presentaron las nuevas versiones de los *Manuales de procedimientos en granjas* de Inga Food para los diferentes tipos de explotaciones (madres y cebos, ibéricos y blancos).
- Procedimientos de ayunos y cargas para mejorar las condiciones comerciales.
- Puntos críticos de las medicaciones vía agua y recomendaciones para mejorar su eficacia.
- Otros temas, distintos en las diferentes reuniones, según criterio de los técnicos de cada zona (construcción y preparación de naves de cebo, profesionalización, patologías emergentes, manejo, etc.).

La convocatoria tuvo una magnífica acogida, como quedó constatado por los más de 400 asistentes; lo que nos anima a reeditar para el próximo año las VI Jornadas sobre Seguridad Alimentaria de Inga Food, en las que esperamos contar con su presencia.



V Jornadas técnicas de Inga Food sobre el cerdo Ibérico

Juan Pablo Rosas Castillo

Técnico del Programa Genético "Castúa", IRTA

Aprovechando un escenario difícil de mejorar en los ámbitos ganadero y agrícola como es, en este caso, la Feria Internacional Ganadera de Zafra, celebrada el pasado 6 de octubre, la empresa Inga Food S.A. organizó, como ya viene haciendo durante los anteriores cinco años, sus Jornadas Técnicas sobre el cerdo Ibérico. En las jornadas se trataron temas que, principalmente, giran en torno a nuestra cerda Ibérica Castúa, que tan buenos datos arroja desde los diversos puntos de análisis que se realizan sobre ella. También es un escaparate propicio para exponer otros temas de especial importancia que engloban al mundo del cerdo Ibérico, contando para el tratamiento de estos temas siempre con los mejores profesionales del sector porcino.

La cerda Ibérica Castúa como protagonista

Las Jornadas fueron inauguradas por el Excelentísimo Alcalde de la localidad de Zafra, José Carlos Contreras, veterinario y buen conocedor del sector del cerdo Ibérico, que dio su visión sobre la Feria Internacional Ganadera, su situación y la situación de la cabaña ganadera, sobre todo en Extremadura.

A continuación dio la bienvenida y presentó las Jornadas Manuel García Lorenzo, director general de Inga Food, que expuso como esencial la celebración de estas Jornadas Técnicas sobre el cerdo Ibérico, dedicadas sobre todo a la cerda Ibérica "Castúa".

La cerda Castúa es la base de un importante proyecto genético en cuanto a mejora y selección.





En este caso, Manuel Ramos Minero, jefe de Integración Zona Suroeste de Inga Food, presentó a los ponentes y ultimó con un breve turno de ruegos y preguntas, en el que sin duda se aclararon temas que para todos eran de gran interés.

Por otro lado, es especial la convergencia que tiene lugar en la celebración de estas Jornadas Técnicas de un gran número de ganaderos, comerciales, industriales, veterinarios y demás profesiones ligados a la producción del cerdo Ibérico, que siempre supone un enriquecimiento del sector ya que se lleva a cabo un intercambio importante de opiniones y conceptos relacionados con el mundo del Ibérico.

Es por ello que Inga Food, una empresa dedicada y comprometida con la formación continuada de todos los profesionales que forman parte de la misma, pone cada año encima de la mesa los avances conseguidos sobre la cerda Castúa. Esta raza es la base de un importante proyecto genético en cuanto a mejora y selección. Además se tratan otros temas de gran interés circundantes al mundo del cerdo Ibérico. Las cuestiones que se han tratado este año durante el desarrollo de las Jornadas Técnicas sobre el cerdo Ibérico (adjuntando título y autor de las mismas) han sido las siguientes:

1. Mejora de la calidad de carne en el programa "Castúa"

Parámetros genéticos y efectos de cruzamiento entre líneas puras de Ibérico en la grasa intramuscular y composición de ácidos grasos.

Autores: José Luis Noguera y Noelia Ibáñez-Esriche. IRTA. Genética y Mejora Animal. Lleida.

2. Mejora de los caracteres reproductivos en la cerda Ibérica "Castúa".

Selección y mejora del número de mamas.

Autor: Juan Pablo Rosas Castillo. Técnico del Programa Genético "Castúa". IRTA.

3. Enfermedades clásicas en la producción moderna de cerdo Ibérico: leptospirosis y disentería.

Autor: Álvaro Aguarón Turrientes. Jefe de Servicios Técnicos de Porcino de Laboratorios Syva, S.A.U.

4. Análisis de la carne de porcino en el mercado exterior 2015.

Autor: Alberto Álvarez. Director de la Cadena Alimentaria en Europa. Zoetis.

Feria Internacional Ganadera de Zafra

Este año, en el curso de la Feria Internacional Ganadera de Zafra 2015, se ha reconocido la labor de selección y mejora genética en cerdo Ibérico desarrollada por todo el equipo técnico de Inga Food, mediante la obtención del segundo premio al mejor lote de primas Ibéricas en el concurso nacional de cerdo Ibérico concedido a la línea genética "Castúa".

Este concurso nacional porcino, que se celebra año tras año con motivo de la Feria Internacional Ganadera de Zafra, es el más prestigioso para la raza Ibérica, y eso lo convierte en el máximo galardón que otorga AECERIBER para las ganaderías participantes en el esquema de selec-

ción del Libro genealógico de la raza Ibérica. Su importancia radica tanto en el reconocimiento por parte de la asociación de referencia y de su equipo técnico especializado a las ganaderías premiadas, como por la participación de otras muchas ganaderías de reconocido nombre.

Premio otorgando por la AECERIBER, entregado por Juan Manuel Crespo (Laboratorios Syva). Recogen Lourdes Muñoz, M^a Jesús García y Juan Pablo Rosas.



Entrevista INGA NEWS

Entrevista a José Luis Cardeñosa Méndez



¿Cuánto tiempo lleva en la empresa?

Me incorporé a la compañía el verano de 2012, y desde hace ocho meses soy el responsable de la gestión administrativa de Taurus.

¿En qué consiste el trabajo que realiza en su departamento?

Mi labor consiste en la gestión administrativa de las liquidaciones, así como en la emisión y pago de facturas con los mataderos y los ganaderos. También doy apoyo a los Servicios Técnicos Comerciales de piensos Nanta.

¿Cuántas personas forman parte de este departamento?

En la actualidad, el departamento lo componemos nueve miembros, incluyéndome a mí. Siete en Tres Cantos y dos en Almendralejo.

¿Cuál cree que es la situación actual del sector?

Tras unos años de bonanza, el sector se está reorganizando de cara a los desafíos que vendrán en los años siguientes.

¿Cómo considera que será el futuro de Inga Food?

La empresa está totalmente consolidada en el sector, siendo un referente en el mismo. Para ello, contamos con el mejor equipo humano así como el respaldo del Grupo Nutreco, siempre apostando por iniciativas estratégicas como es la apuesta por la sostenibilidad y la seguridad alimentaria, para ir creciendo año tras año.

¿Cuáles son sus aficiones?

Me gusta mucho el fútbol y el deporte en general. Realmente soy muy aficionado al Real Madrid y, por supuesto, a mi Sevilla.

