

**Manuel García Lorenzo.** Director General



Queridos amigos:

Un año más nos reunimos todos en nuestra entrañable Feria de San Miguel en Zafrá (F.I.G) en el entorno de nuestro prestigioso cerdo Ibérico. Como ya es tradición en estos últimos años, en las jornadas que Inga Food realiza en los días profesionales de la feria sobre el cerdo Ibérico contamos con profesionales del más alto nivel para repasar la situación actual y los avances en las distintas ramas que afectan al negocio del ibérico y, cómo no, presentamos los avances del programa de genética ibérica de Inga Food, “CASTÚA”, del cual cada día estamos más satisfechos por los resultados obtenidos y, sobre todo, por la magnífica valoración que nuestros clientes dan a los productos obtenidos de los cerdos “CASTÚA”. Muchas gracias a todos y ENHORABUENA a todos los profesionales que tanto y tan buen trabajo están realizando.

Ya ha pasado un año desde la última Feria de San Miguel en la que yo pedía públicamente el cumplimiento por parte de todos de la Norma de Calidad para los productos del cerdo Ibérico, para que esta norma sirviera de garantía de futuro para el sector. El trabajo se ha hecho, y se ha hecho bien por parte de todos. La industria ha hecho un buen ejercicio y la producción también, pero no podemos obviar que una parte importante de la industria, y otra no menos importante de los ganaderos, están reclamando la adecuación de algunos puntos de la norma de calidad a la realidad del mercado. Es necesario que todos los agentes se reúnan en torno a “ASICI” como interprofesional del sector para que a través de esta se consigan los consensos necesarios, para que el futuro del sector siga estando garantizado para los próximos años.

Muchas gracias por su atención y que tengan una buena Feria. Hasta la próxima.

Un abrazo para todos,

**Manuel García Lorenzo**

## 10 mejoras de las instalaciones en explotaciones de cerdo ibérico

### Nicolás Ruiz Serrano

Servicio Técnico Veterinario Inga Food

Tradicionalmente la cría del cerdo Ibérico ha sido uno de los estándares de producción porcina a nivel nacional, sobre todo en el producto de montanera por ser un ejemplo de sostenibilidad y de calidad. Debido al auge del sector fueron surgiendo distintos productos del cerdo Ibérico para cubrir las necesidades de los distintos mercados y, en consecuencia, esto dio lugar a los distintos tipos de explotaciones para la producción de esos productos, siendo el principal el cerdo de cebo. Al ser un cambio relativamente nuevo para el sector, se adecuó un sistema de producción tradicional, más parecido a las montaneras, donde los animales se crían en cercas grandes, con sombreros y quedadas en tierra, y con una alimentación exclusiva a base de piensos compuestos.

A día de hoy el sector se ha profesionalizado mucho y, al igual que cualquier tipo de explotación, lo que principalmente se busca es la optimización de costes, de modo que el ganadero tradicional pasa a convertirse en un profesional de la producción porcina que tiene que controlar todos los aspectos de su explotación para poder sacar el máximo rendimiento.

En este sentido, basándonos en la experiencia que tenemos en cuanto a las producciones porcinas y adecuándonos a los requisitos de la norma de calidad del cerdo Ibérico, hemos diseñado algunos cebaderos de los cuales



tenemos buenas referencias en cuanto a resultados y a los cuales sería el objetivo llegar para hacer una producción rentable.

### Orientación

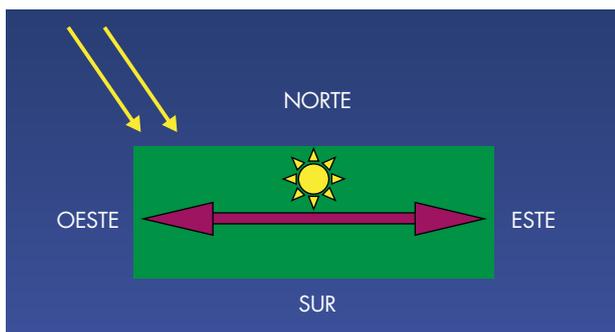
Lo ideal, y siempre que la orografía lo permita, es que la orientación del largo de la nave sea de este a oeste, con las salidas al exterior en la parte sur.

### Estructura

Pueden ser de dos tipos:

Hormigón: estructuras más duraderas y resistentes a la corrosión.

Metálica: son las más genéricas principalmente por precio, pero suelen dar problemas en las correas metálicas de techos y caballetes.



## Suelos

**Soleras de hormigón:** son problemáticas en varios sentidos, ya que favorecen la acumulación de humedades y purines, hay una necesidad continua de cama seca (paja, cascarilla de arroz, panizo, etc.) y es peor para la limpieza y desinfección.

**Soleras de emparrillado de hormigón:** presentan ventajas respecto a las anteriores, como la garantía de tener cama seca y la mayor facilidad de limpieza y desinfección de la nave.

## Cerramiento

- Bloques de termoarcilla: mejor aislante, mayor tiempo de construcción y mayor coste.
- Prefabricado de hormigón: mayor rapidez de construcción y mejor precio, pero tiene peor aislamiento.

## Tejados

Dentro de la oferta de techos encontramos:

- Fibrocemento + poliuretano: es una solución algo más barata, pero peor para limpieza, durabilidad y control de plagas (favorece el anidamiento de pájaros y ratas).
- Placas de cemento reforzado + poliuretano + acabado inferior de poliéster reforzado: es la mejor opción, tanto por limpieza y aislamiento, como por durabilidad.

No se recomienda usar placas sandwich, ni coberturas metálicas debido a la poca durabilidad de estas por la corrosión.



**Las soleras de emparrillado de hormigón tienen como ventajas garantizar la cama seca y la mayor facilidad de limpieza y desinfección de la nave.**

## Ventilación

Es fundamental la **ventilación natural**, para lo cual se recomienda 0,07-0,08 m<sup>2</sup> de apertura de ventanas por animal.

Chimeneas: importante para dar salida a los gases y vapores en invierno.

Caballote cenital: similar finalidad que las chimeneas y normalmente suelen tener alrededor de un 2 % del ancho de la nave, con una altura de la mitad del ancho.

## Corrales y parques de ejercicio

- Corrales: se recomienda la separación de la nave en corrales no mayores de 150 animales comunicados por pasillo de manejo, pesadas, etc.
- Parques de ejercicio: debido a la normativa de calidad del cerdo Ibérico dichos corrales deben ser mínimo de 1 m<sup>2</sup> por animal. Es recomendable hacer este tipo de parques de solera de hormigón con pendiente al lado contrario de la nave y con similar distribución que los corrales interiores. De la mis-



ma manera en aquellos cebos susceptibles de hacer cebo de campo, anexo a estos corrales de hormigón se harán los parques de tierra necesarios para poder realizar este tipo de producción.

## Alimentación

Sin duda uno de los puntos más importantes de la producción es un buen sistema de alimentación. Este puede variar desde lo más sofisticado con ración controlada en alimentación en sopa, hasta lo más rudimentario como el uso de comederos de sistema de racionamiento tradicional.

Tolvas de pienso: bastante problemáticas porque resultan difíciles de graduar, dan problemas de atascos, desgranulación del pienso y es imposible vaciar el sobrante, por lo que **están totalmente desaconsejadas**.

Sistema automático de silos: es el que principalmente se recomienda. Los silos van conectados a unas tolvas monobocas de hormigón, las cuales tienen una capacidad de unos 15 animales/tolva. Son más fáciles de graduar, y en consecuencia resulta más difícil la pérdida de pienso, y son más fáciles de limpiar y de vaciar el pienso sobrante.



**Se recomienda el uso de sistemas automáticos de silos porque son más fáciles de graduar, con lo que resulta más difícil la pérdida de pienso, y son más fáciles de limpiar.**

No provocan atascos de pienso y los animales siempre tienen mejor acceso al estar estas dentro de las naves.

## Agua de bebida

Es muy importante que los animales tengan libre acceso a los puntos de agua por lo que deben tener suficientes bebederos. Se recomiendan los de **tipo cazoleta**, puesto que dentro de la variedad que hay son los que menor desperdicio tienen. Van a una densidad de 15 animales/cazoleta.

Dentro de las necesidades de depósitos para el albergar agua es necesario que tengan capacidad suficiente para poder soportar el gasto de la explotación durante tres días durante la fase de mayor consumo de la explotación, para que en caso de fallos de suministro del pozo se pueda trabajar con margen de tiempo, por lo que se recomienda que tengan capacidad para albergar 50 litros por animal.

En cuanto a depósitos de medicación de agua, se recomienda que tengan una capacidad de 1.000 litros para cada corral, de forma que se puedan medicar de manera independiente.



## Vallado perimetral y sistemas de bioseguridad

No por ser lo último es lo menos importante, al contrario, el cerramiento mediante un vallado perimetral es muy importante al ser la primera barrera que tenemos para mantener el estado sanitario de la explotación. Se recomienda que sea de una altura de dos metros y que faciliten tanto la carga y descarga de pienso como la de animales, así como que se puedan hacer desde el exterior sin necesidad de entrar en la zona de tránsito de los animales u operarios de la granja.

- Vados sanitarios: los exigidos por normativa, mejor si es con arco de desinfección porque son más baratos y más efectivos.



- Cargaderos: por lo comentado anteriormente y además para poder tener unas zonas donde se les pueda dar ayuno fiable a esos animales.

## Certificación bienestar animal para Ibéricos de montanera

El pasado 21 de junio de 2016 el Director General de Inga Food, Manuel García Lorenzo, recibió de manos del Director del Área Agroalimentaria de AENOR, David Verano Cañaveras, el Certificado AENOR del Bienestar Animal de Explotaciones Ganaderas para la producción de ganado porcino Ibérico de montanera.

La certificación está basada en el referencial europeo Welfare Quality®, cuyo objetivo es armonizar la preocupación social y las demandas del mercado para desarrollar sistemas fiables de seguimiento en granjas, de información sobre productos y mejora del Bienestar Animal.

Esta nueva certificación responde al hecho de que el Bienestar Animal no solo es parte de una política de responsabilidad social, sino que también tiene un impacto positivo en la calidad del producto alimentario.

El objetivo es asegurar que los animales tienen una buena alimentación, un buen alojamiento, un buen estado de salud y un comportamiento apropiado para las necesidades de la especie. Para obtener el certificado, las explotaciones deben cumplir con 12 requisitos que acreditan el bienestar del ganado en el marco de estos cuatro principios básicos.



## La apuesta de Inga Food por el sector ibérico: el Programa CASTÚA

### Emilio Magallón Botaya

Director de Innovación y Nutrición de Inga Food

Con el cambio de siglo Inga Food decidió apostar por el sector del cerdo Ibérico, un sector muy tradicional y ligado a las zonas de la dehesa del sur de España que introducía en el mercado productos de altísima calidad y de fama muy reconocida, pero que en general estaba poco avanzado tecnológicamente y que, periódicamente, sufría unas crisis cíclicas de precios que arruinaban a los pequeños ganaderos e industriales sin capacidad financiera para superar estos baches de precios.

La introducción sistemática en las granjas de madres de los programas de gestión técnica, la planificación de la reposición, los programas de alimentación adecuados a cada fase productiva, la planificación estratégica de la sanidad, la generalización de la inseminación artificial, junto con la formación y la profesionalización de los granjeros, nos permitió, en pocos años, producir de una manera más eficiente y rentable para el ganadero.

Pero nos faltaba dar un paso más que nos posibilitara aumentar la productividad de nuestras granjas y producir unos productos cárnicos de altísima calidad de manera más homogénea y sistematizada. Así, en el año 2009, surge la idea de tener un programa propio de selección de cerdo Ibérico que, incorporando las nuevas herramientas genéticas que ya se están aplicando en la selección de cerdo blanco (p.e. el Blup -en terminología

inglesa Best linear unbiased predictor-, heterosis, especialización de líneas madre y padre, selección genómica, etc.) nos permitiera producir más lechones por cerda al año, con menores costes, e introducir en el mercado cárnico un producto de altísima calidad y homogéneo.

Sobre estas ideas surge el PROGRAMA CASTÚA en el año 2010. En ese marco estratégico se han desarrollado, hasta la fecha, dos proyectos de investigación concertada entre INGA FOOD y el IRTA (Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias de Cataluña), co-financiados por el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI), del Ministerio de Economía y Competitividad, y que han contado con la colaboración de las Universidades de Extremadura y Zaragoza, donde el equipo técnico de Inga Food ha jugado un papel esencial, por su profesionalidad y sus amplios conocimientos prácticos sobre el cerdo Ibérico. Por otra parte, señalar que en estos momentos se está preparando un tercer proyecto de I + D + I, para el periodo 2017-2020, cuyo anteproyecto ya se ha presentado al CDTI.

La labor que se ha desarrollado en estos años ha tenido dos pilares fundamentales. Por una parte, el estudio y análisis genético-productivo de tres de las estirpes más importantes en Ibérico (Retinto, Entrepelado y Torbiscal), y de su aptitud al cruzamiento en pureza entre ellas, para el aprovechamiento de la heterosis y su complementariedad en los distintos caracteres (reproductivos, productivos, calidad de canal y de carne). Por otra parte, una vez elegidas las dos estirpes más idóneas, y fijada su posición en el esquema "Castúa", se puso en

**La pureza racial, el rigor en los controles y una adecuada alimentación adaptada a las exigencias nutricionales del cerdo Ibérico del programa "Castúa", junto a las modernas tecnologías de mejora genética y gestión de la producción, constituyen los ejes sobre los que gira el éxito del programa "Castúa".**

marcha el Plan de Selección y Mejora Genética de cada una de ellas de acuerdo con sus “objetivos de selección”. La pureza racial, el rigor en el control de la genealogía, en la toma de datos zootécnicos y en el control sanitario, junto a una adecuada alimentación adaptada a las exigencias nutricionales que requiere el cerdo Ibérico del programa “Castúa”, además de la incorporación de las más modernas tecnologías en mejora genética y gestión de la producción porcina, constituyen los ejes sobre los que gira el éxito del programa “Castúa”. En diferentes foros, tanto nacionales como internacionales (Congresos, Jornadas, revistas científicas y técnicas especializadas), se han presentado los magníficos resultados obtenidos en el desarrollo de este programa.

De cara al futuro seguiremos aplicando las innovaciones en selección y mejora genética que continuamente aparecen para continuar avanzando en un sector tan especial



como el del cerdo Ibérico, donde la tradición y la calidad del producto deben obligatoriamente darse la mano con la eficiencia productiva, para seguir ofreciendo al mercado productos cárnicos ibéricos de altísima calidad a precios competitivos.

## Adhesión oficial de Inga Food al acuerdo nacional para la reducción de la colistina

Según la Agencia Española del Medicamento, el sector ganadero español debe reducir el uso de antibióticos en general y especialmente de la colistina, para adecuarse a los niveles de consumo europeos, por lo que ha propuesto al sector un Acuerdo Nacional voluntario para reducir el uso de la colistina.

Ante esta problemática Inga Food, como empresa innovadora y pionera del sector, se adhiere oficialmente al Acuerdo Nacional para la Reducción Voluntaria del uso de la Colistina en el sector Porcino, que promueve la Agencia Española del Medicamento.

Para la Agencia, que una empresa tan importante como Inga Food se adhiera a este acuerdo es muy importante para la consecución de este objetivo y un ejemplo a seguir.



## Entrevista INGA NEWS



### Entrevista a Lourdes Muñoz Vázquez

Servicio Técnico Veterinario  
en la zona Sur-Oeste de Inga Food

**“Estamos viendo un importante aumento de la prolificidad y productividad numérica de nuestras cerdas gracias a la selección genética y a las mejoras en manejo. El aumento de la prolificidad en cinco años ha sido de +0,51 nacidos vivos/parto”.**

### ¿Cuál es tu trayectoria profesional en Inga Food?

Mi primer contacto con Inga Food fue durante mis estudios de Veterinaria, donde desarrollé un trabajo para la asignatura de Producción Animal en una granja integrada de producción de cerdo blanco situada en el término municipal de Calamonte.

En febrero del 2009 entré a formar parte de la empresa para llevar a cabo el desarrollo del proyecto de mejora genética que iniciaba Inga Food, el Proyecto CASTÚA.

### ¿Cuáles son tus responsabilidades en Inga Food?

Actualmente formo parte del equipo responsable del desarrollo del proyecto de mejora genética y de calidad de carne de nuestro programa Castúa, participando de las actividades a desempeñar y siendo responsable de alguno de los núcleos genéticos implicados.

Paralelamente trabajo como Técnico Veterinario ocupándome de la gestión completa de granjas de producción y de cebos de ibérico.

## Háblanos del programa Castúa

Tras la finalización de nuestro proyecto inicial en 2014, estamos trabajando junto al IRTA en un nuevo proyecto de investigación para desarrollar la “Estructura piramidal de selección que incorpore dos líneas parentales puras para el desarrollo comercial de la cerda Cástua”, donde se sientan las bases de un moderno “Programa de selección integral de ibéricos” que incorpora avances como G-blup y selección genómica.

En cuanto a las mejoras en caracteres reproductivos, estamos viendo un importante aumento de la prolificidad y productividad numérica de nuestras cerdas gracias a la selección genética y a las mejoras en manejo. El aumento de la prolificidad en cinco años ha sido de +0,51 nacidos vivos/parto.

De igual modo se está estudiando el número de mamas en la cerda Ibérica, con una heredabilidad menor que otros parámetros por su menor variabilidad fenotípica y genotípica de la población, pero igualmente importante para la mejora de caracteres maternales.

En cuanto a las mejoras en calidad de carne seguimos avanzando. Actualmente en el IRTA se está llevando a cabo el “Estudio de asociación genómica para la composición de ácidos grasos en ibérico” con interesantes resultados.

El objetivo final es obtener una cerda Ibérica comercial que mejore los parámetros reproductivos, optimizando costes y aumentando los rendimientos, para lograr así un producto homogéneo sin perder un ápice de calidad.

## ¿Cómo ves el mundo del cerdo Ibérico?

Mi punto de vista es optimista, sin olvidar que es un sector cambiante. El porcino Ibérico ha mejorado su situación con respecto a algunos años tras la crisis sectorial que padeció.

Las razones de estas mejoras son varias y pasan por la implantación de una nueva Norma de calidad que aporte transparencia, aunque quedan por depurar ciertos aspectos de la norma. También ayuda al sector la buena montanera y que los precios del mercado están más acordes con la calidad del producto.

Así mismo existe un margen amplio de mejora en el nivel de exportaciones del producto ibérico, sirviéndonos de apoyo la experiencia del sector blanco.

## ¿Cómo debemos mejorar nuestras granjas de Ibérico?

Estamos viviendo una época de cambios constantes y para ello debemos de ser activos, innovadores y trabajar de forma implicada.

De los cuatro pilares básicos de cualquier tipo de producción a nivel de granja, es en instalaciones y manejo donde tenemos mayor margen de mejora para optimizar los parámetros productivos y, por consiguiente, la reducción de coste. Todo ello ayudará a desarrollar al máximo el potencial genético de nuestra cerda Castúa.

## ¿Qué aconsejarías a los ganaderos de Ibérico de cara al futuro?

Que continúen ilusionados porque están haciendo un producto único y exclusivo en el mundo, sin olvidar que todos los profesionales implicados en el sector debemos adaptarnos a los cambios para mantener la competitividad para poder vender nuestros productos.

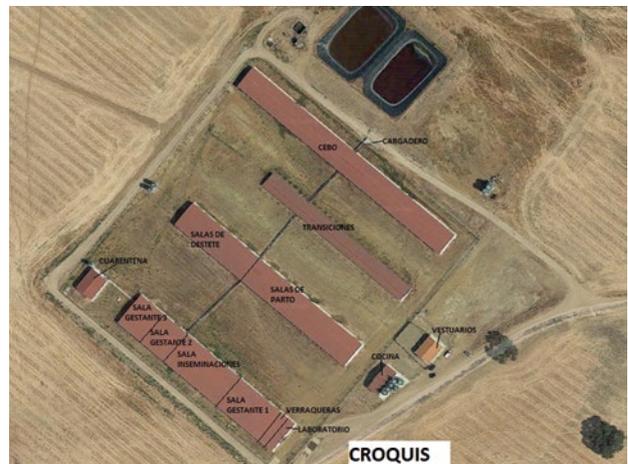
Los niveles de exigencia serán mayores con el objetivo de conseguir trazabilidad y transparencia en el sector para que así se vea reflejado el valor añadido que implica la palabra “ibérico”.

## Granja Morantes

Ubicada en el término municipal de La Roca de la Sierra, provincia de Badajoz, se encuentra la explotación porcina Morantes. Explotación con una capacidad de 750 reproductoras, 15 verracos y 2.000 plazas de cebo. Está integrada desde sus inicios en el 2010 con Inga Food SA. Está asentada en una finca de 1.000 Ha, donde convive con otras actividades ganaderas y agrícolas, rodeada de llanos y de dehesa, la parcela de la granja cuenta con más de 8 Ha.



Entrada a la granja.



Croquis de la granja.

Se trata de una granja pionera en el sector porcino ibérico por la tecnología de suministro de alimento a los animales y por los datos productivos conseguidos.

Excepto los verracos y los lechones en los destetes, el resto de animales tienen alimentación líquida: se les dispensa directamente el pienso mezclado con el agua.



Soperas donde se mezcla agua y pienso ubicadas en la nave llamada cocina de la granja.



Cada reproductora está identificada con un microchip y tiene asignada una ración. Al pasar por la máquina se lee el microchip y se le suministra su ración (en el caso que no se la halla comido aún o le quede algo por comer).

El sistema de alimentación líquida tiene un control computerizado que garantiza un nivel óptimo de eficiencia y máximo rendimiento en la explotación. Brinda un elevado nivel de seguridad y la máxima precisión en el suministro de piensos con inmejorables condiciones higiénicas. De este modo se minimiza el tiempo empleado y reduce a la vez los costes.

Parque de gestantes. Existen tres y cada uno cuenta con tres máquinas suministradoras de alimento. Además facilitan el manejo apartando cerdas con las que se tenga que trabajar, estén en celo, etc. previa orden al ordenador. Tiene una tasa de partos superior al 85 %.



[Izda.] La sala de inseminación artificial cuenta con 300 boxes. Se realiza inseminación poscervical en multiparas y convencional en primíparas.

[Dcha.] Las dosis seminales se elaboran en la propia granja ya que cuenta con centro propio de IA, de esta forma tenemos muy controlada la calidad seminal y evitamos el riesgo sanitario de entradas exteriores.



[Izda.] La granja cuenta con 18 verraqueras y aloja a 13 verracos Duroc.

[Dcha.] Camadas en su primera semana de vida.



[Izda.] Camada en su segunda semana de vida.

[Dcha.] Hay cuatro salas de destete de 170 m<sup>2</sup> cada una. Los lechones están aquí hasta que alcanzan 15 kg. En esta fase la alimentación es seca.



La granja trabaja a bandas semanales. Su personal está compuesto por un encargado y cuatro operarios, uno de ellos dedicado por completo a las maternidades. En el último año los datos medios han sido de 8,6 nacidos totales, 7,4 destetados, 2,3 partos/cerda/año y 16,5 lechones producidos/cerda/año.

Todas las reproductoras de la granja son Ibéricas Castúas.

La granja también cuenta con 840 m<sup>2</sup> de transición para los lechones. Aquí la alimentación es líquida y están hasta los 23 kg. Posteriormente se sacan fuera o pasan al cebo de la granja.



Cebo intensivo de la granja. Alimentación líquida; llegan a alcanzar índices de conversión de 4-4,2.



Cargadero.



Cuarentena. Alimentación seca con dosificadores.

## Grandes medidas de seguridad

Toda la explotación está vallada en su perímetro; todas las naves se comunican mediante pasillos; está prohibida la entrada de camiones al interior del recinto; zona sucia-zona limpia bien delimitadas; obligatorio ducharse antes de entrar y usar indumentaria de la granja; muladar autorizado para la gestión de cadáveres; limpieza y desinfección continua. Gracias a todo ello esta granja tiene un alto estatus sanitario.

