





Septiembre 2018, n° 17

#### Manuel García Lorenzo. Director General



Estimados amigos,

Es un placer para mí dirigirme una vez más a todos vosotros para hablar de nuestro querido cerdo Ibérico, del momento del sector y de los proyectos que Inga Food está desarrollando en este campo.

El cerdo Ibérico, como bien sabéis, está atravesando un periodo de bonanza, fruto del trabajo bien hecho por muchas personas en el pasado, que han sido sin duda los cimientos de este presente. El futuro también será prometedor si los actores actuales somos capaces de trabajar en la consecución de un producto de alta calidad tan valorado por los consumidores de nuestro país. Además, fuera de España el cerdo Ibérico está siendo valorado y demandado cada vez más, y esta exportación cada día conquista nuevos mercados desde la alta calidad de unos productos que debemos mantener y mejorar a través de la investigación y la innovación, y esta nos indicará el camino a seguir.

Inga Food, líder mundial en producción y comercialización de cerdos ibéricos y con una implantación de más de cuarenta años en Extremadura, tierra por excelencia de producción de cerdo Ibérico, no podíamos dejar de implicarnos en un proyecto ambicioso que nos ayudará a ser cada día más competitivos y a mantener la calidad como estandarte de esta empresa.

En esta línea, Inga Food ha inaugurado este año un centro de testaje de verracos ibéricos en Almendralejo, un proyecto nuevo con el que estamos muy ilusionados y convencidos que nos hará dar un salto cualitativo en nuestro proyecto. Este nuevo centro, unido a nuestros cuatro núcleos de selección de cerdas ibéricas Castúa y a nuestros dos centros de inseminación ubicados en Extremadura, da una idea de la apuesta que desde Inga Food hacemos por la investigación e innovación. Estamos convencidos que desde aquí conquistaremos grandes proyectos que ya tenemos en marcha, proyectos que quiero compartir con todos vosotros porque ya sabéis que formáis parte activa de nuestra empresa.

Muchas gracias por caminar con nosotros.

Un fuerte abrazo,

Manuel García Lorenzo







# Últimas novedades en el Programa de Selección y Mejora Genética Castúa

#### Juan Pablo Rosas Castillo

Coordinador Técnico Veterinario del proyecto genético Castúa

Bajo la denominación comercial Castúa, Inga Food desarrolla desde 2009 un programa de selección y mejora genética que tiene como objetivo la producción de animales cada vez más eficientes y de mayor calidad para que, en el contexto de las condiciones económicas de nuestro mercado, mejoren la producción y maximicen el beneficio de las explotaciones.

En el transcurso de estos años se han desarrollado y completado dos proyectos co-financiados por el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) y, actualmente, nos encontramos inmersos en un tercero. Todos estos proyectos han desarrollado y reforzado las bases del Programa Castúa.

El primer proyecto CDTI tenía como objetivo la caracterización genética y productiva de tres estirpes de cerdo Ibérico. Con ella, lo que pretendíamos era conocer las bases genéticas para los caracteres de interés económico de las poblaciones de cerdo Ibérico en estudio y, con ello, establecer las bases de un futuro programa de selección y mejora genética.

El segundo proyecto CDTI pretendía desarrollar e implementar un programa de selección y mejora genética porcina, de estructura piramidal, de dos variedades maternales de Ibérico puro: Retinta (IB-R) y Entrepelada (IB-E). El programa tenía que integrar información fenotípica y genealógica, tanto de los animales de las líneas puras IB-R e IB-E como de los animales cruzados Castúa (IB-R×IB-E). Nuestro objetivo principal estaba orientado a la obtención de animales cada vez más eficientes que consiguieran satisfacer la demanda de productos de alta calidad.

#### El proyecto Ibercastúa

Actualmente nos encontramos inmersos en el proyecto Ibercastúa, que corresponde a nuestro tercer proyecto CDTI, y que está enfocado a la mejora de la eficiencia productiva y de la calidad de la carne en el programa piramidal de la mejora genética del cerdo Ibérico Castúa. Nuestro objetivo principal es la obtención de animales cada vez más eficientes y continuar, como no podría ser de otra forma, con los objetivos del segundo proyecto CDTI. En este contexto, se requiere la aplicación de nuevas tecnologías que permitan obtener los fenotipos de los individuos para estos caracteres de eficiencia y calidad del producto.



Para conseguir los objetivos marcados hemos necesitado la incorporación de los siguientes elementos técnicos, imprescindibles para el transcurso y desarrollo del programa Castúa: un centro de testaje y un programa informático para la selección genética.

El proyecto Ibercastúa está
enfocado a la mejora de la
eficiencia productiva y de la
calidad de la carne en el programa
piramidal de la mejora genética
del cerdo Ibérico Castúa.

#### Centro de Testaje de Ibéricos (CTI) Castúa

Las instalaciones especializadas del CTI Castúa, el centro de testaje específico de Inga Food, permiten controlar y seleccionar los candidatos machos en torno a variables de crecimiento y eficiencia, junto a las de calidad de carne. Este centro se incorporó al proyecto en abril y representa un salto cualitativo en el Programa de Selección y Mejora Genética Castúa, ya que nos aporta un plus de innovación y tecnificación.

Se realizan controles individuales de consumo de alimento y peso, lo que nos facilita un valor por animal en cuanto a índice de conversión (IC) y ganancia media diaria (GMD). Además, al final del proceso de testaje, se realiza un control sistemático de espesor de tocino dorsal (ETD), grasa intramuscular (GIM) y profundidad de lomo con la ayuda de sistemas específicos de ultrasonidos. Con los valores de todas estas variables, se evalúan y seleccionan los candidatos a futuros reproductores.

#### Programa Informático de Selección y Mejora Genética (Gegrap)

Actualmente estamos trabajando con un nuevo soporte informático, más versátil e interactivo que el anterior, para la gestión de los datos de nuestro programa de selección.



El proyecto lbercastúa está enfocado a la mejora de la eficiencia productiva y de la calidad de la carne.

Este paso ha supuesto un avance cualitativo para el proyecto Castúa, ya que no solo cambia el formato de presentación sino que también hemos implementado nuevas variables y ampliado las funciones del mismo. El objetivo principal es conseguir mayores prestaciones de cara a la toma de decisiones que tenemos que llevar a cabo de forma continuada.



Automatizar la recogida de datos permite aumentar la precisión y reducir posibles errores.







# NGA-NEWS Ingav

# Programa para la automatización de datos en granjas-núcleos de selección

Desde hace unos meses llevamos a cabo la incorporación de este programa en nuestras granjas-núcleos de selección. Lo que se pretende con ello es automatizar la recogida de los múltiples datos diarios que este tipo de granjas generan, aumentar la precisión y reducir errores a la hora de llevar a cabo la recogida de estos datos. Consiste en una aplicación para dispositivo móvil que permite, en tiempo real, visualizar y registrar los datos de identificación y caracteres fenotípicos relacionados con los pesajes, cubrición, parto, destete y testajes en transición y cebo de futuros reproductores.

Los animales, tanto adultos como lechones, son identificados con microchips, elemento que nos permite asignarle a cada uno la información que van generando en granja. El paso más novedoso de todos es la incorporación de los pesos: el animal es introducido en la báscula, se lee la identificación del mismo con un lector y la báscula, vía Bluetooth, incorpora el peso del animal a la aplicación móvil. Esta información es almacenada e incorporada posteriormente al programa informático de selección, desde donde se lleva a cabo la evaluación de los datos y la toma de decisiones.

Inga Food pone al servicio del proyecto Castúa múltiples elementos tecnológicos diferenciados, con el fin de conseguir los objetivos marcados basados en la eficiencia y el rigor. Los resultados obtenidos hasta ahora proceden de la conjugación entre estos elementos y el gran equipo técnico y profesional que hay detrás de este programa de selección y mejora genética, que lucha diariamente por un proyecto ilusionante que supone un elemento diferenciador e innovador dentro del sector del porcino Ibérico nacional.



Interior de una de las salas del centro con las máquinas de alimentación automática.

El centro cuenta con unas instalaciones dotadas con las últimas novedades en tecnología de recogida de datos y estudio de los caracteres, tanto morfológicos como metabólicos, para el correcto seguimiento y selección de los reproductores. Posee máquinas de alimentación automática que, mediante un sistema de identificación por microchips, permiten conocer el consumo de pienso y las variaciones de peso del animal en tiempo real. Gracias a ello se obtienen variables como el índice de conversión, la ganancia media diaria, el número de entradas diarias a la máquina de alimentación, etc.

También cuenta con una sala de testaje donde se realizan estudios de contenido en grasa mediante técnicas de ultrasonidos. Gracias a estas técnicas se obtienen datos de grasa intramuscular, espesor de tocino dorsal y área de lomo.

El objetivo del centro es obtener y seleccionar a los mejores animales tanto en términos de eficiencia alimenticia, como en materia de calidad de la carne. Se pretende obtener productos cárnicos con mejores características que doten de un valor añadido a los animales producidos por Inga Food.

De esta manera, nuestra empresa busca mantenerse siempre a la cabeza de la innovación en un sector cada vez más competitivo, con la propuesta de nuevas y mejores vías de desarrollo que reflejan a la perfección los valores de Nutreco.



Imagen de la sala de testaje durante una de las visitas guiadas

El objetivo del centro es obtener y seleccionar a los mejores animales tanto en términos de prolificidad y eficiencia alimenticia, como en materia de calidad de la carne.



Fotografía grupal al término de la jornada de inauguración del CTI con todos los invitados y miembros de la plantilla de Inga Food S.A. que acudieron al evento.

### Inauguración Centro de Testaje de Ibéricos Castúa

#### Diego Iniesta Gallego

Responsable del Centro de Testaje de Ibéricos Castúa

El pasado 11 de abril se inauguró en Almendralejo (Badajoz) el Centro de Testaje de Ibéricos (CTI) Castúa. Se trata del primero centro de su clase a nivel mundial ya que, si bien existen centros de testaje en cerdo blanco, este es pionero en el estudio de la raza Ibérica.

Al evento acudieron más de un centenar de personas relacionadas con el sector: periodistas, autoridades, investigadores, representantes del sector porcino, miembros de la Junta de Extremadura y, por supuesto, trabajadores de Inga Food. La jornada comenzó con la inauguración de las nuevas oficinas de la empresa en Almendralejo, seguida de una visita guiada al CTI y finalizó con diversas presentaciones, precedidas por una charla del Director General de Inga Food, Manuel García Lorenzo.



Manuel García junto al señor alcalde de Almendralejo, José García Lobato, durante la inauguración.

El CTI es el último paso del largo camino de 10 años que viene recorriendo nuestra empresa en materia de I+D+i en el campo del cerdo Ibérico; además, es parte del tercer proyecto CDTI que desarrolla Inga Food.









#### Manejo: nuestro mejor antibiótico

**Nicolás Ruiz Sierra** Servicio Técnico Veterinario

Desde el descubrimiento de la penicilina en 1938, los antibióticos han supuesto una revolución en la lucha contra las principales enfermedades infecciosas que se diagnosticaban en medicina y en veterinaria.

La mayoría de ellos se descubrieron a mediados del siglo XX, apareciendo pocos antibióticos nuevos ya a finales del mismo. En cambio, debido a la naturaleza de la mayoría de los patógenos y a su capacidad de adaptación y de provocar resistencias, han reaparecido enfermedades que se creían controladas e incluso erradicadas.

Por eso, en 2014, se estableció el Plan Nacional a la Resistencia a los Antibióticos (PRAN), que surgió ante la necesidad de regulación de su uso, puesto que el número de antibióticos disponibles es finito y cada vez aparecen más microorganismos multirresistentes.

Según datos de la Agencia Española del Medicamento, en 2014 España fue uno de los países con mayor consumo de antibióticos de uso veterinario de Europa, por lo que es de vital importancia, de cara al consumidor final, mejorar nuestra imagen.

Desde Inga Food, tenemos claro nuestro compromiso con la sociedad y estamos trabajando intensamente para

Plan Nacional
Pl

Diploma a Inga Food en reconocimiento a su compromiso con el uso responsable de antibióticos.

criar animales en sistemas de producción con un uso responsable y restringido de antibióticos, por eso estamos adheridos al PRAN.

#### Dando pasos hacia nuestro objetivo

Uno de los principales usos de los antibióticos era la utilización de forma preventiva. Actualmente, este uso está prohibido totalmente, de tal manera que primero se exige la clara determinación del agente patógeno y, en función de las resistencias presentadas por el mismo, la posibilidad del uso de un antimicrobiano u otro.

Debemos tener claro algunos conceptos que son básicos para poder alcanzar el objetivo de reducir el uso de antibióticos; además, estos conceptos vienen acompañados de unas pautas de actuación en la granja.

#### Limpieza y desinfección

Uno de los principales pilares de una buena sanidad es tener claros los protocolos de limpieza y desinfección de las instalaciones. Estos protocolos pasan para la retirada inicial de material grosero, el uso de jabón para obtener una mejor limpieza de superficies y el uso de desinfectantes autorizados.

Además, también es importante la desinfección de los sistemas de suministros de aguas así como de los silos de alimentación.

#### Rienesta

Otro de los pilares principales, una vez que tenemos a los animales en nuestra explotación, es el control sobre los factores que provocan situaciones de estrés que pueden alterar el sistema inmunitario. En este sentido, hay muchos factores que dependen de nosotros directamente:

- El control térmico de la explotación, tanto en verano (con el uso de nebulizadores, ventiladores, etc.) como en invierno (camas secas y abundantes, uso de estufas, mantas térmicas, etc.).
- El control de la ventilación: corrientes, flujo de aire y concentración de gases en la misma (correcto uso de ventanas, caballetes, chimeneas, etc.).

La homogeneidad en los lotes para obtener una correcta distribución de los animales en el espacio, un acceso adecuado a puntos de alimentación y de bebida y una disminución de la competencia entre animales.

#### Bioseguridad

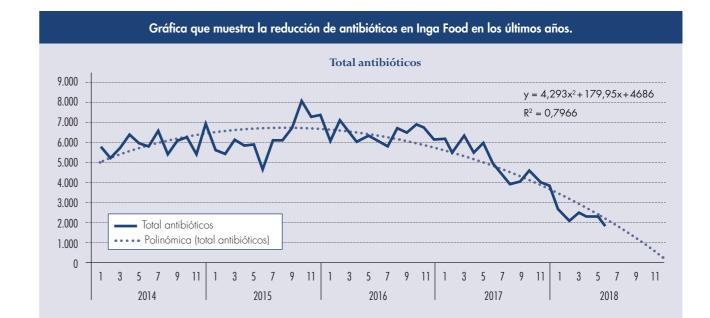
Otro de los riesgos más importantes es que el patógeno entre del exterior. Para evitarlo, debemos controlar los accesos con los cerramientos, diferenciando las zonas sucias y limpias, vados, arcos de desinfección, mochilas, uso de ropa propia de granja, duchas, etc. Además, para que los empleados no lo diseminen dentro de la explotación es importante el uso de lazaretos, cambiar las agujas, etc.

#### **Conclusiones**

Debemos tener muy claro qué pretendemos conseguir y utilizar los medios adecuados para ello. Con una mejora de las instalaciones mejoraremos la cría de nuestros animales y mediante los programas de limpieza y desinfección, junto con medidas estrictas de bioseguridad, disminuiremos la incidencia de enfermedades y el uso de antibióticos.

#### Categorización de antibióticos en veterinaria

Categoría AMEG	Sustancias	Manejo del riesgo
Categoría 1 Menor riesgo para la salud pública	Penicilinas de espectro estrecho, macrólidos, tetraciclinas y rifamicianas	Principios generales de uso prudente
Categoría 2 Mayor riesgo para la salud	Fluoroquinolonas, cefalosporinas de 3.° y 4.° generación, colistina, aminoglicósidos, penicilinas de amplio espectro	Uso restringido a los casos en que no exista otra alternativa
Categoría 3 No autorizados para su uso en animales	Carbapenemes, fosfomicina, cefalosporinas de última generación, glicopéptidos, glicilciclinas, lipopéptidos, lonobactams, oxazolidinonas, riminofenazinas, sulfonas y los tratamientos para tuberculosis y otras micobacterias	Uso restringido a casos excepcionales en pequeños animales en cascada
Categoría 0 No incluidos en las categorías 1, 2 y 3	Cefalosporinas de 2.ª generación, sulfamidas, lincosamidas, nitroimidazoles, fenicoles y otros	Estos antimicrobianos están siendo valorados. Son de primera elección pero se usan con las mismas restricciones que los de la categoría 1. No se pueden usar sin precauciones









# NGA-NEWS IngaCultitud dated of principies

## Inga Food reduce el uso de antibióticos vía premix un 45.42 % en el año 2017

#### Emilio Magallón Botaya

Director de Innovación y Nutrición de Inga Food

Inga Food ha reducido en el año 2017 un 45,42 % el uso de antibióticos vía premix para su ganadería, con respecto a 2016.

El uso de antibióticos vía premix en Inga Food durante el año 2017 fue de 203,04 mg/PCU, el 77,30 % de su consumo total de antibióticos. Además, coincidiendo con la reducción del 45,42 % de antibióticos vía premix, no aumentó el uso de antibióticos vía oral o inyectable.

En 2017 Inga Food, que participa en el Plan Nacional voluntario de reducción de la colistina propiciado por la agencia Española del Medicamento y Productos Sanitarios (Aemps), no ha utilizado ni un solo miligramo de colistina vía premix.

Durante el 2018 la reducción de antibióticos será aún más significativa ya que, desde el 1 de enero de 2018 y de acuerdo con los nuevos criterios de la legislación española sobre el uso de antibióticos vía premix, Inga Food trabaja en premezclas medicamentosas de un solo principio activo.



Desde enero de 2018, Inga Food trabaja en premezclas medicamentosas de un solo principio activo.

El diseño de una estrategia amplia, en línea con la política y el compromiso de Nutreco, y el establecimiento de mejoras en las granjas, en la alimentación de los lechones y en las medidas preventivas en salud animal, han propiciado esta reducción tan importante.

Sin el apoyo de la dirección de Inga Food, de sus equipos veterinarios, de sus ganaderos y colaboradores, este descenso en el uso de antibióticos no hubiera sido posible.

Inga Food reitera su compromiso para seguir trabajando por una producción porcina cada día más responsable y sostenible. mios un elemento de motivación y superación para todo el sector.

Recientemente se ha celebrado la segunda gala de los premios Porc d'Or Ibérico, que tuvo lugar el día 1 de junio de 2018 en la ciudad de Córdoba, dentro de un enclave histórico y monumental como es el Alcázar de los Reyes Cristianos. Esta ocasión reunió a más de 400 profesionales de todo el sector porcino Ibérico de las mejores granjas de España.

Desde Inga Food aplaudimos una iniciativa de este calibre por parte de IRTA, institución que ya organiza a nivel nacional los premios Porc d'Or el sector porcino de capa blanca desde hace años y con un éxito indiscutible edición tras edición.

#### Las granjas premiadas

En la primera edición fueron nominadas 24 granjas, repartidas en tres comunidades autónomas: Extremadura, Castilla y León, y Andalucía. Mientras que en la segunda edición las nominaciones recaían en 28 granjas de las mismas comunidades.

Las categorías premiadas son "Productividad numérica", "Nacidos vivos" y "Tasa de partos". Asimismo, para cada una de dichas categorías se clasifican las granjas en función de su censo productivo (granjas de hasta 375 cerdas, granjas con un censo entre 376 y 900 cerdas, y granjas con un censo mayor a 901 cerdas).

Adicionalmente, en ambas ediciones, se convocaron otros tres premios especiales:

• Premio Especial Porc d'Or Ibérico con diamante.

El equipo de Finca Morante, premio Mapama a la "Sanidad, Bienestar Animal y Medio Ambiente" 2017.



La segunda gala de los premios Porc d'Or Ibérico se celebró el día 1 de junio de 2018 en la ciudad de Córdoba.

- Premio Especial del Mapama a la "Sanidad, bienestar animal y medio ambiente".
- Premio a la máxima productividad numérica de todas las categorías.

En 2017 la máxima productividad nacional cayó en manos de Granja Valdisierro, ubicada en Fresno de Cantespino (Segovia), que alcanzó una productividad de 19,13 lechones destetados por cerda a lo largo del año 2016. En esta segunda edición, el premio a la máxima productividad se fue a parar a Valladolid, para la Granja Agropecuaria Baraja Ferrero S.C., con una productividad de 19,73 lechones destetados por cerda a lo largo del año 2017.

En estas dos primeras ediciones ya se observa una evolución positiva, ya que la productividad numérica ha experimentado un incremento productivo de 0,6 lechones más por cerda en la granja más productiva de la base de datos, lo que denota el potencial de mejora de las granjas de Ibérico en todo el sector.



Mariano Señorón, padre e hijo, de Los Baldíos, con Manuel Ramos, de Inga Food. Galardonados en 2017 y 2018.

## Premios Porc D'Or Ibérico 2017 y 2018

#### **Manuel Ramos Minero**

Jefe de Integración de la zona sudoeste

Ha pasado más de un año desde la primera edición de entrega de los premios a la productividad de las granjas ibéricas acogidas a la base de datos del porcino Ibérico BDporc-i, que tuvo lugar el 21 de abril de 2017. Sin duda, pasarán a la historia por celebrarse en una

ciudad tan emblemática para el sector como es Zafra (Badajoz), ubicada en el sudoeste peninsular y epicentro de las comarcas tradicionales de producción del cerdo Ibérico. Fue una gala memorable en todos los sentidos, tanto por el ambiente entre ganaderos allí representados como por la excelente organización del evento. Esta primera gala marcó el inicio de una larga trayectoria de mejora constante de la producción en las granjas ibéricas, que verán reflejado en estos pre-











Entrega de galardones en la edición 2017 de los premios Porc d'Or lbérico.

## Un reconocimiento al excelente trabajo de nuestros granjeros

En estas dos primeras ediciones, un total de 5 granjas de Inga Food han sido premiadas. Los premios se han repartido entre las diferentes categorías, lo cual constituye un éxito y un reconocimiento al trabajo diario para todo ese equipo humano que hay detrás de un proyecto ambicioso y emocionante, que se logra cada día gracias al esfuerzo, tesón y confianza en la mejora continua.

Las dos primeras ediciones de los premios Porc d'Or Ibérico, se saldaron con algunas granjas de Inga Food premiadas entre las mejores de España, lo cual supuso una enorme alegría para todo el equipo y especialmente para los premiados.

#### Finca Morante (Explotaciones Porcinas Señorón S.L.)

Obtuvo el premio especial del Mapama a la "Sanidad, bienestar animal y medio ambiente" en la edición de 2017. Se trata de un reconocimiento a conceptos tan importantes como el estatus sanitario, la higiene, la bioseguridad y la gestión sostenible en equilibrio con el medio ambiente, conceptos con los que nos sentimos muy identificados en Inga Food.

#### **Ibérico Comarca Los Baldíos**

Obtuvo el bronce a la máxima productividad numérica en la categoría absoluta, de granjas con más de 901 cerdas, en las dos ediciones. Este premio reconoce la labor brillante que desempeña todo el equipo de la granja y los servicios técnicos a diario, maximizando el potencial genético de nuestra cerda Ibérica Castúa. Es un reconocimiento a una filosofía de trabajo basada en una elevada exigencia y al compromiso con la mejora continua. Adicionalmente a los dos importantes premios que ha con-



Entrega de galardones en la edición 2018 de los premios Porc d'Or

seguido, en la edición de 2018 fue nominada al premio especial del Mapama a la "Sanidad, bienestar animal y medio ambiente", por el excelente binomio entre instalaciones y medio ambiente que aúna la granja.

#### **El Condadillo**

Fue premiada con la plata por los nacidos vivos en la segunda categoría, de granjas entre 376 y 900 cerdas, en la edición de 2017. Qué decir de un equipo joven, con ilusión por hacer un trabajo bien hecho, que está sabiendo sacar el máximo partido al desarrollo genético que tiene nuestra cerda Ibérica... Sin duda, se merecen el galardón, que les supuso una inyección de moral para seguir trabajando en la misma línea.

#### Las Bramillas

Ha obtenido el oro por los nacidos vivos en la primera categoría en la edición de 2018. Este galardón supone un reconocimiento al trabajo diario llevado a cabo en la granja, donde están sabiendo explotar todo el potencial genético de nuestra cerda, llevándola al máximo nivel nacional en su categoría. Nacho recibió el galardón con ilusión y con toda la motivación que demuestra cada día en su granja, premio que se merece sin duda.

#### **Finca Cantalgallo**

10

Obtuvo la plata por los nacidos vivos en la segunda categoría en la edición de 2018. Un reconocimiento a los hermanos Cacenave que, tras solo 2 años de trayectoria en la empresa, han sabido sacarle el máximo partido a la prolificidad en su granja, de la mano de nuestra cerda Castúa. Estar entre las mejores granjas galardonadas en unos premios tan importantes debe suponer una inyección de moral para ellos.

#### Granja Los Baldíos

#### Pilar Díaz Vázquez

Coordinadora Técnica de Desarrollo del Proyecto Ibérico

En la granja Los Baldíos, el proceso productivo se desarrolla en diferentes fases y lugares. Actualmente, esta explotación cuenta con un censo de 1.450 madres. La granja trabaja con lotes semanales de cerdas, es decir, con un total de 21 lotes.

#### Origen de la reposición

El origen de las cerdas de reposición es externo y a su llegada a la granja se alojan en la cuarentena. Una vez transcurrido el periodo de cuarentena y adaptación, con un peso aproximado entre los 110 y 120 kg y realizado el plan vacunal correspondiente, las hembras son trasladadas a los corrales de recela. En estos corrales, junto con las hembras multíparas ya destetadas, se inicia su ciclo productivo.

#### Fase de cubrición

En este punto cabe mencionar que la granja cuenta con un centro de inseminación artificial, por lo que la elaboración de las dosis seminales se realiza en la propia granja. Para este procedimiento, cuentan con todo el material necesario para su recogida y preparación en un laboratorio propio, con personal totalmente cualificado.

Se utilizan verracos de recela para detectar las cerdas en celo. Estas reproductoras se marcan y se trasladan a la sala de cubrición-control, donde se procede a su inseminación.

Una vez las cerdas cumplen 28 días de estancia en la sala de cubrición-control, se realiza un control ecográfico para confirmar la gestación. Las cerdas gestantes se trasladan a la nave de gestación confirmada, donde permanecerán unos dos meses y medio hasta que entran en las salas de partos.

#### Salas de maternidad

Su traslado a la sala de maternidad tiene lugar una semana antes de la fecha de parto prevista para que la cerda se habitúe al sitio y para tenerla controlada. En esta sala se le facilita material como papel picado para el secado de los lechones y cuerdas para distracción de la cerda así como un cuidado exhaustivo y minucioso de los lechones tras el nacimiento.

Los lechones se destetan cuando alcanzan, como mínimo, los 24 días de vida. Los animales pasan a las salas de destete donde permanecen en torno a dos meses,



Panorámica de la granja



Sala de inseminación

11



Elanco







Corrales de gestación confirmada, con balones para mejorar su nivel de bienestar.

Box de partos.

momento en el que son trasladados a cebaderos para su posterior engorde. personal, buscando en todo momento su confort y su máximo rendimiento.

## El proceso de ampliación de la granja

Actualmente se está en trámites con la administración para llevar a cabo un proceso de ampliación en la granja, mediante el que cual se quiere pasar de las 1.450 madres actuales a las 2.400 reproductoras. Para ello se pretende construir dos nuevas naves, una de ellas de gestación confirmada totalmente automatizada y con ventilación forzada y la otra una nave de destetes automatizada, también con ventilación forzada y calefacción. Estas dos nuevas construcciones se han diseñado para facilitar tanto el manejo de los animales como el trabajo diario del



Sala de partos.

#### La planta de biogás

En este proceso de ampliación hay que incluir la puesta en marcha de la planta de biogás, lo que permitirá obtener un valor añadido del purín. Con una tecnología sencilla y no costosa se podrá conseguir energía en forma de calor para toda la instalación. El biogás es un combustible confiable, el cual se produce a partir de recursos renovables mediante un proceso biológico que transcurre de manera ininterrumpida. Este biogás será utilizado en las dos calderas de biomasa con las que actualmente cuenta la granja y que usan hueso de aceituna como materia prima. Estas calderas calientan el circui-



Nave de lechonera.



Zonas verdes de la granja Los Baldíos

to de agua que proporciona calor, a través de placas hidráulicas, tanto a salas de maternidad como a salas de destetes.

Usar biogás ahorra combustible fósil y no se generan emisiones adicionales de dióxido de carbono al quemarlo. Aunque se produce dióxido de carbono durante el proceso biológico de producción del biogás y en su combustión, existe una diferencia significativa: las emisiones de  ${\rm CO}_2$  que se originan del uso del biogás son iguales que el uso de  ${\rm CO}_2$  que necesitan las plantas para crecer y producir recursos renovables; por tanto, no se produce dióxido de carbono adicional, que es el que se considera dañino para el clima.

En este proceso de ampliación del censo hay que incluir la puesta en marcha de una planta de biogás, lo que permitirá obtener un valor añadido del purín.

Otro beneficio es la producción de un fertilizante de alta calidad. Nitrógeno, fósforo y potasio permanecen inalterados prácticamente durante todo el proceso biológico y, además, incrementan su concentración. Las plantas pueden aprovechar este fertilizante orgánico mejor que el estiércol ya que la mitad es amonio, el cual la planta absorbe fácilmente, y la otra mitad es ni-

trato orgánico, un fertilizante ideal para sus cosechas a largo plazo.

Otra ventaja importante es que es inodoro, pues los compuestos de azufre de olor intenso son degradados por sus reacciones bioquímicas.

La energía es un bien escaso. La posibilidad de aprovechamiento de cualquier fuente emergente, si se trata de un recurso renovable, es una obligación de la sociedad. En este contexto, la producción de biogás responde a este modelo y también es un método de reciclaje del purín. Cuando se aprovecha como combustible, el biogás es un importante consumidor de gases de efecto invernadero al retirar el metano (gas con efecto invernadero 21 veces superior al CO<sub>2</sub>) de la atmosfera.

La justificación de la puesta en marcha del biogás es un imperativo ético y legal para mantener el medioambiente en unas condiciones adecuadas y garantizar un desarrollo sostenible.

## Beneficios de la digestión anaerobia del purín

- Producción de energía renovable.
- Reducción de emisiones.
- Eliminación de olores.
- Mejoras en las condiciones agronómicas y sanitarias.
- Modelo de gestión de residuos orgánicos.



Planta de transformación de biogás







# NGA-NEWS Inga-

#### Entrevista INGA NEWS

Porc D'Or de Bronce en Máxima Productividad Numérica en la categoría de más de 901 cerdas, tanto en 2017 como en 2018.

**Entrevista a Mariano Señorón** Granja Los Baldíos

## ¿Qué significa para vosotros recibir tal reconocimiento?

Para nosotros es un orgullo y un honor recibir este reconocimiento, ya que es fruto del trabajo de muchos años y del esfuerzo diario de cada uno de los trabajadores que componen el equipo. Este reconocimiento nos motiva aún más a seguir mejorando día a día y a seguir trabajando con la misma ilusión.

#### Estaréis muy satisfechos con el galardón...

Sí, mucho. Actualmente hay grandes profesionales en este sector y una gran competitividad. Recibir este reconocimiento entre todas las granjas de porcino Ibérico a nivel nacional nos hace estar muy orgullosos, la verdad. Seguiremos trabajando duro día a día para mejorar y estar a la altura de las exigencias del sector.

#### ¿Qué censo tiene la granja?

La granja cuenta con 1.450 madres reproductoras. Actualmente estamos en trámites para la ampliación de la misma hasta las 2.400 reproductoras.



Todo el equipo de la Granja Los Baldíos.

## ¿Qué metas te marcas de cara a los próximos años?

De cara a los próximos años nuestra meta es seguir mejorando los parámetros productivos de la granja, así como nuestro compromiso medioambiental. Actualmente estamos poniendo en marcha una planta de producción de biogás con la cual, junto con la oxigenación, decantación y el uso de plantas macrofitas, pretendemos depurar íntegramente el purín producido en la granja. El objetivo es, por un lado, producir gas metano para utilizarlo como combustibles en las calderas, las cuales calientan agua que proporciona calefacción tanto en maternidades como en destetes; y, por otro, usar el "purín" depurado resultante como riego para los árboles y cultivos que rodean la granja.

# Tenéis en vuestras manos trabajar con una cerda Ibérica muy productiva, como es la línea Castúa, pero... ¿Cuáles son las principales virtudes que le encuentras a la genética y qué consideras que hacéis mejor en vuestra granja para sacarle el máximo partido?

La cerda Castúa es una cerda que nos da buenos resultados productivos. La importancia radica en el manejo de la misma y en proporcionarle unas instalaciones adecuadas, buscando la máxima expresión de su potencial genético, que aún tiene mucho que ofrecer, y al que año a año vamos viendo una mejora.

En la granja le damos mucha importancia al manejo, en cada una de las áreas de la misma, en que cada tarea se realice de manera adecuada y siguiendo unas pautas de trabajo. Para ello es muy importante la formación del personal, hecho que trabajamos de manera continuada.

#### Pilar Díaz Vázauez

Coordinadora Técnica de Desarrollo del Proyecto Ibérico

#### Entrevista INGA NEWS

Porc D'Or de Oro 2018 en Nacidos Vivos con 9,49 NV/parto en su categoría.

**Entrevista a Ignacio Borrego** Granja Las Bramillas

#### ¿Estáis satisfechos con el galardón?

Claro que sí. Habíamos oído hablar de esta gala de premios que se celebra hace años en granjas de cerdo blanco pero para nosotros era desconocida.

## ¿Qué ha significado para vosotros recibir este reconocimiento?

El año pasado no pudimos optar a él y este año lo hemos conseguido. Es un reconocimiento al trabajo y constancia del día a día en la granja y estamos muy orgullosos. Sabemos que el hecho de recibir este galardón implica que estamos haciendo las cosas bien y que vamos por el buen camino.



Miguel Ángel Fernández, Ignacio Borrego y Juan José Besa, de la Finca Las Bramillas, galardonada con el Porc D'Or de Oro 2018 por los nacidos vivos.

## ¿Qué metas os marcáis de cara a los años próximos?

Seguir por el camino por el que vamos y no dejar de aprender cada día cosas nuevas para ser más profesionales en nuestro trabajo, sacar el máximo rendimiento a la cerda y producir todos los lechones posibles. En nuestro caso en concreto, mejorar en el número de lechones destetados teniendo como referencia el alto número de lechones nacidos vivos. Los tiempos están cambiando y ya no vale conformarse con los resultados de antes.

Sabemos que el hecho de recibir este galardón implica que estamos haciendo las cosas bien y que vamos por el buen camino.

#### ¿Cuáles son las principales virtudes que le encontráis a la Castúa y que consideráis que hacéis mejor en vuestra granja para sacarle el máximo partido?

Hemos visto que, en pocos años, la genética de la cerda Castúa ha mejorado mucho. Son cerdas que paren muchos lechones y crían bien, pero hay que trabajarlas y entenderlas, es importante realizar una buena adaptación antes de cubrirlas y manejarlas en paridera con mucho tacto.

El buen género está ahí, pero no solo eso vale: hay que ser cada día más profesionales y trabajar, porque el objetivo, independientemente del tipo de instalaciones que cada uno tenga en su granja, es sacar por la puerta el máximo número de lechones. Eso es lo que queremos todos.

#### Lourdes Muñoz Vázquez

Coordinadora Técnica Veterinaria del Proyecto Ibérico-Reproductoras



Elanco



#### Entrevista INGA NEWS

# Porc D'Or de Plata 2018 en Nacidos Vivos en la segunda categoría.

Entrevista a Hermanos Cacenave Finca Cantalgallo

# ¿Qué ha significado para vosotros recibir este reconocimiento? Estaréis muy satisfechos con el galardón...

Estamos muy satisfechos con el galardón. Es un premio que reconoce nuestra labor y trabajo, que venimos desempeñando desde hace muchos años. De la mano de nuestro padre hemos aprendido la profesión, la hemos ido desarrollando con nuevas técnicas de manejo y modernización de nuestras instalaciones, que nos está permitiendo trabajar de una manera diferente a lo que tradicionalmente se había hecho en el sector. La mezcla de experiencia y renovación constante de los métodos de trabajo, de la mano del equipo de técnicos de Inga Food, nos ha permitido estar a un nivel productivo muy bueno. Estos avances nos ilusionan y nos motivan para seguir trabajando en la misma línea.

#### ¿Qué censo tiene la granja?

En nuestras instalaciones contamos con 430 madres reproductoras, que manejamos en bandas a tres semanas. Este manejo nos permite especializar nuestras tareas por semanas y, a la vez, producir un tamaño de lote de animales bueno para mover a cebos.

# ¿Qué cambio, de los que habéis realizado en vuestro manejo en granja, consideráis que ha sido el más acertado?

Aunque hay varios cambios en el manejo, en la recogida de información y en las instalaciones, quizá el más innovador de los que recordamos es cuando montamos la sala de inseminación artificial y nos subimos al carro de aplicar esta técnica de reproducción, que para nosotros era todo un desafío. Nos ha permitido obtener muy buenos datos productivos, tener perfectamente controlados



David y Nino Cacenave, galardonada con el Porc d'Or de Plata 2018 por los

los lotes de cubrición, fechas, ecografías, etc. y conseguir unos lotes de animales muy homogéneos.

Además, hemos implantado un programa de gestión técnica que nos permite tener perfectamente controlados a todos los animales de la granja y sacar listados productivos y que nos informa en todo momento de cómo estamos productivamente.

## ¿Cuál es vuestra experiencia con la genética Castúa?

Pues la experiencia es muy positiva, es una cerda con un gran número de lechones nacidos, que se maneja muy bien, y que unido al manejo reproductivo que nosotros hacemos y que intentamos que sea lo mejor posible, nos está dando muy buenos datos productivos. Creemos que está a un nivel genético bastante bueno, y que nos permitirá seguir sacándole el máximo partido año tras año a nuestra granja.

## ¿Qué metas os marcáis de cara a los próximos años?

Nuestra meta es alcanzar la máxima producción en este sector. Los premios ilusionan y motivan, pero a lo que realmente aspiramos es a sacarle el máximo partido a nuestro trabajo diario, que es la mayor satisfacción.

#### Pilar Díaz Vázquez

Coordinadora Técnica de Desarrollo del Proyecto Ibérico

