

Manuel García Lorenzo. Director General



Estimados amigos:

Un año más llegamos a principios de octubre, momento en el que en Zafra celebramos la Feria de San Miguel y la Feria Internacional Ganadera, eventos muy importantes y celebrados en el mundo rural ya que pone fin a un año agrícola y ganadero y dan comienzo, con nuevos tratos, a otro ejercicio lleno de retos e ilusiones que forman parte de nuestras vidas, de las vidas de las gentes del mundo rural.

Un año más celebramos, en este maravilloso entorno ganadero, nuestra jornada sobre cerdo Ibérico. Como bien sabéis, Inga Food está totalmente involucrada en el desarrollo de la raza porcina ibérica y del sector en general como motor de desarrollo económico en nuestra región extremeña y especialmente del mundo rural.

Con proyectos de investigación exitosos durante muchos años de cuyos magníficos resultados os hemos querido hacer partícipes. Este año, una vez más, estamos aquí para contaros lo conseguido.

En este capítulo de la investigación me gustaría hacer una mención especial a D. José Luis Noguera, que durante tantos años ha sido nuestro Director de Investigación y, cómo no, el padre de Cerda "CASTÚA". Gracias José Luis, por tanta dedicación, tanto esfuerzo, tanto éxito y, sobre todo, tanta ilusión. Formas parte de nuestra familia y así queremos que siga siendo desde tu nueva y merecida etapa de jubilado. Aquí tendrás tu casa siempre.

Al mismo tiempo, quiero dar la bienvenida a D.ª Noelia Ibáñez, Investigadora del Instituto para la Ciencia Animal y Tecnología de la Universitat Politècnica de València. Noelia tomará el relevo de José Luis en nuestro programa de cerdo Ibérico "CASTÚA". Estamos convencidos de que contigo tendremos muchos éxitos. Bienvenida a esta tu casa y mucha suerte.

Solo me queda daros las gracias a todos por asistir a esta jornada sobre cerdo Ibérico y por acompañarnos en nuestros exitosos proyectos, nuestros éxitos también son los vuestros.

Un fuerte abrazo a todos y que disfrutéis de la Jornada y de la Feria.

Muchas gracias.

Manuel García Lorenzo

Premios Porc d'Or Ibérico 2019

El pasado 7 de junio de 2019 tuvo lugar la III edición de los premios Porc d'Or Ibérico en la ciudad de Salamanca. A la gala asistieron más de 400 profesionales del sector porcino, además de una amplia representación de autoridades. Se ha convertido en la gran fiesta del sector ganadero, y punto de encuentro obligado año tras año.

En la misma se puso de manifiesto públicamente la grandísima labor que realizan a diario todos los ganaderos productores de Ibérico; año tras año se observa un avance productivo y tecnológico digno de admiración y reconocimiento, gracias a la constancia y desempeño que dedican.

Desde Inga Food aplaudimos una iniciativa de este calibre por parte de IRTA, que ya venía celebrando a nivel nacional para el sector porcino de capa blanca desde hace años con un éxito indiscutible edición tras edición.

Categorías

La gala sirvió para reconocer y premiar a las mejores granjas del año 2018 para los parámetros productivos de tasa de partos (TP), nacidos vivos (NV) y rusticidad

(lechones destetados por cerda de baja—LDCB), para las granjas acogidas a la base de datos del porcino Ibérico BDporc-i. Existen tres grupos de granjas para cada uno de los parámetros productivos indicados, clasificadas según su tamaño de granja:

- Grupo I: granjas entre 10 y 375 cerdas.
- Grupo II: granjas entre 376 y 900 cerdas.
- Grupo III: granjas mayores de 900 cerdas.

Asimismo, el jurado de los premios Porc d'Or otorga el premio especial del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) a la “Sanidad, Bienestar Animal y Medio Ambiente”, para aquella granja que entre todas las candidatas representa fielmente el conjunto de valores que debe aunar una granja ejemplar en todos los sentidos. Este premio representa la excelencia en cuanto al compromiso social y medioambiental de las granjas en su más amplio sentido, así como los valores de trabajo en equipo y mejora continua de las personas que trabajan a diario en ellas, que queremos poner en valor para que sirva de ejemplo para todos.



Nominados en las distintas categorías en granjas de más de 900 cerdas.



Premiados en las categorías especiales de la Gala Porc d'Or Ibérico en Salamanca el pasado junio de 2019.



Equipo de la granja Ibérico Comarca Los Baldíos.



Mariano Señorón Rubio y Justo, de Ibérico Comarca Los Baldíos, durante la entrega del premio Especial del MAPA a la "Sanidad, Bienestar Animal y Medio Ambiente" y nominado en la Categoría III por NV.



Equipo de BUBESA SC, finalista en el Premio Especial del MAPA a la "Sanidad, Bienestar Animal y Medio Ambiente".



Emiliano Campos, de Granja Hocinillos, recibiendo su premio de Bronce por la TP.



Juan Francisco Martín Lorenzo, de El Condadillo, recibiendo su premio de Bronce por LDCB; además, la granja estuvo nominada por NV y TP.



Nino Cacenaves, de Finca Cantalgallo, que se llevó la Plata por NV por segundo año consecutivo.

Granjas nominadas de Inga Food

En esta edición de los premios Inga Food tenía seis granjas nominadas que optaban a un total de 10 nominaciones:

- Ibérico Comarca Los Baldíos: 1 nominación en la Categoría III por NV.
- Granja Hocinillos: 1 nominación en la categoría II por TP.
- El Condadillo: 3 nominaciones en la categoría II por NV, TP y LDCB.
- La Colmenilla: 2 nominaciones en la categoría II por NV y LDCB.
- Finca Cantalgallo: 1 nominación en la categoría II por NV.

Al final de la noche, cuatro de nuestras granjas fueron galardonadas:

- Ibérico Comarca Los Baldíos se llevó el premio especial del MAPA a la “Sanidad, Bienestar Animal y Medio Ambiente” que supone un reconocimiento al

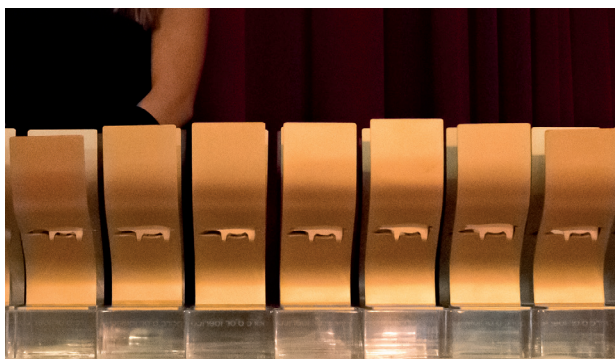
buen hacer que durante años han venido realizando, y a la persecución de la excelencia siempre.

- Granja Hocinillos obtuvo la estatuilla de bronce por la TP.
- El Condadillo fue galardonado con el bronce a la longevidad LDCB.
- Finca Cantalgallo obtuvo la plata por los NV por segundo año consecutivo.

Además, de las tres granjas finalistas para el premio especial del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) a la “Sanidad, Bienestar Animal y Medio Ambiente”, dos eran de Inga Food: BUBESA SC (Villalba de los Barros, Badajoz) e Ibérico Comarca Los Baldíos (Alburquerque, Badajoz).

Desde Inga Food queremos felicitar a todos los nominados y galardonados y poner en valor su labor diaria, que debe servir de ejemplo y motivación para el conjunto de la empresa.

¡Enhorabuena a todos!



Automatización y digitalización de las granjas de Ibérico

José M.º Requejo

Data and Technology Manager Swine
en Hypor, Hendrix-Genetics

La selección genética moderna es una combinación de arte y ciencia, dirigida a mejorar la próxima generación de animales. Al seleccionar los mejores animales, tanto en valor genético como en apariencia física, conseguiremos unos mejores padres para la siguiente generación. Y cada nueva generación será más eficiente, más productiva, de mayor calidad y más homogénea que la anterior.

Cómo automatizar la gestión de datos

La incorporación de nuevas tecnologías con potentes sistemas informáticos fue el primer paso que tuvo que tomar Inga Food para concebir esquemas de recogida masiva de datos para el fenotipado de poblaciones en su Programa Castúa. Actualmente, la toma de datos en tiempo real ya es una realidad.

Medir no siempre es la parte más difícil, lo complicado muchas veces es que las mediciones se almacenen y se procesen correctamente para su posterior análisis. La tecnología *big data* que Hendrix-Genetics brinda a Inga Food dentro del Programa Castúa aporta nuevas soluciones de almacenamiento y análisis para datos estructurados, o no, en la nube.

Las infraestructuras en la nube permiten un escalado, en función de las necesidades, que:

- Aumenta la capacidad de almacenamiento y los recursos de computación.
- Facilita la combinación de múltiples flujos de información y su ejecución analítica.

Aplicación móvil para la recogida de datos

La nueva aplicación móvil de recogida de datos implementada en los núcleos genéticos de Ibérico (figuras 1 y 2), junto con su plataforma en la nube, facilita la entrada y gestión de datos en granja cubriendo todas las fases de producción.

La aplicación móvil permite conectar lectores de etiquetas de radiofrecuencia (RFID), de códigos de barras o QR, básculas inalámbricas, sondas ecográficas, etc., a través de bluetooth y/o wifi. Una vez se recoge la información de forma remota, se almacena en la nube de forma automática.

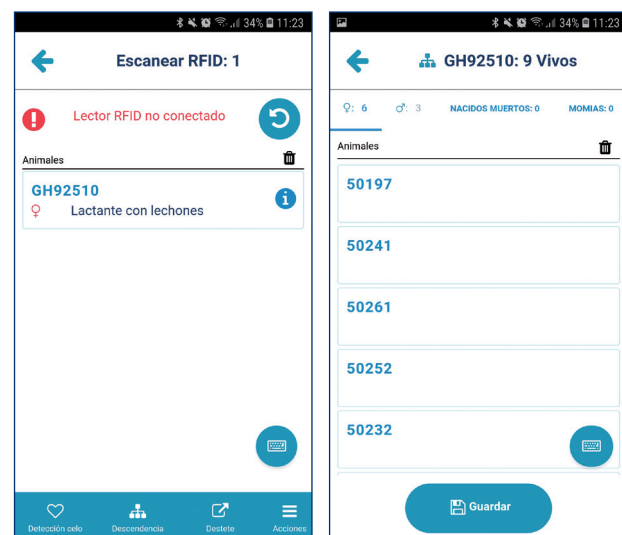
Sistemas de identificación

El uso de la identificación por RFID de tipo UHF, que se asigna a cada animal en las primeras 24 horas de vida, permite asociar características de forma digital o describir eventos, como por ejemplo el número de tetinas totales y/o funcionales o anomalías genéticas, en tiempo real.

La principal ventaja del sistema RFID es que no es necesario el contacto con el animal. Los RFID se pueden leer a través de una infinidad de condiciones visuales y ambientales, tales como el agua, las heces, a través del metal, etc.

Otro sistema de identificación que, en combinación con los RFID, aumentará el valor añadido en el Programa Castúa será la implementación del sistema Biopsytec.

La principal ventaja del sistema RFID es que no es necesario el contacto con el animal.



Figuras 1 y 2. Nueva aplicación móvil de recogida de datos implementada en los núcleos genéticos de Ibérico.

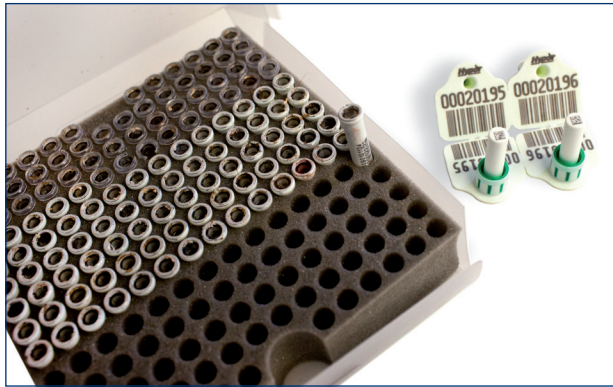


Figura 3. Bipsytec, un dispositivo que consiste en un pequeño tubo que actúa como sacabocados para la extracción del tejido y un crotal en el que a su vez se acopla el tubo de muestra, el cual queda sellado por una tapa inviolable una vez se extrae el tejido.

Bipsytec es un dispositivo que consiste en un pequeño tubo que actúa como sacabocados para la extracción del tejido y un crotal en el que a su vez se acopla el tubo de muestra, el cual queda sellado por una tapa inviolable una vez se extrae el tejido (figura 3). De este modo, el dispositivo identificador (crotal y tubo de muestra) asocia el análisis genético del ADN, llamado “huella digital”, el RFID con la identificación numérica y el código de barras impresos en el dispositivo. El análisis del ADN de la muestra de tejido tomada en cada dispositivo identificador provee la huella digital genética del animal y su identificación

inequívoca. Mediante el ADN de un individuo Inga Food incorpora funcionalidades tales como la caracterización de parámetros de calidad, trazabilidad y seguridad alimentaria. Todo a través de la nueva aplicación móvil.

Estos sistemas monitorizan y registran puntual o continuamente el peso de los animales con precisión.

Una nueva plataforma en la nube

Del mismo modo que la nueva aplicación móvil facilita la entrada y visualización de datos de forma inalámbrica y en tiempo real, la nueva plataforma en la nube permitirá conectar simultáneamente a internet los núcleos genéticos del Programa Castúa. Esto servirá para su monitorización y control, así como para la integración de datos procedentes de múltiples fuentes como, por ejemplo, las estaciones de alimentación individual del Centro de Testaje de Ibérico (CTI) (figura 4).

Los sistemas de pesaje manuales se aplican desde hace décadas. Inga Food, en la toma de pesos individuales al nacimiento o al destete, utiliza básculas inalámbricas con baterías y tecnología bluetooth que proporcionan



Figura 4. Estaciones de alimentación individual del Centro de Testaje de Ibérico.



Figura 5. Báscula inalámbrica que proporciona una mayor flexibilidad de uso y que permite enviar de forma automática los pesos a la aplicación móvil.

una mayor flexibilidad para su movilidad y uso y que permiten enviar de forma automática los pesos a la aplicación móvil (figura 5).

Obtención de datos sobre caracteres de calidad de la carne

Desde la puesta en marcha del Programa Castúa, Inga Food ha trabajado con ultrasonidos para la obtención de datos sobre caracteres de calidad de carne en vivo, mediante el uso de un *software* de análisis de imagen que permite el procesado semiautomático y/o automático de las profundidades de grasa y lomo de las imágenes capturadas (figura 6).

El cerdo Ibérico es una línea genética única al disponer mayores porcentajes de fibras musculares de tipo oxidativo. Hendrix Genetics y su socio Ymaging están validando el desarrollo de herramientas de análisis de textura para determinar la grasa intramuscular en el músculo del lomo mediante el uso de sondas inalámbricas para diagnósticos de calidad de carne y reproductivos integradas en la aplicación móvil que permita al Programa Castúa incorporar nuevos fenotipos de calidad de carne.

Sistemas de pesaje por imagen

Inga Food no solo está incorporando el concepto “industria 4.0” a sus granjas núcleo de Ibérico, sino que quiere ir un paso más allá en la revolución digital a través de sus programas de innovación evaluando potenciales tecnologías para la automatización y digitalización del Programa Castúa. Un ejemplo son los sistemas de pesaje

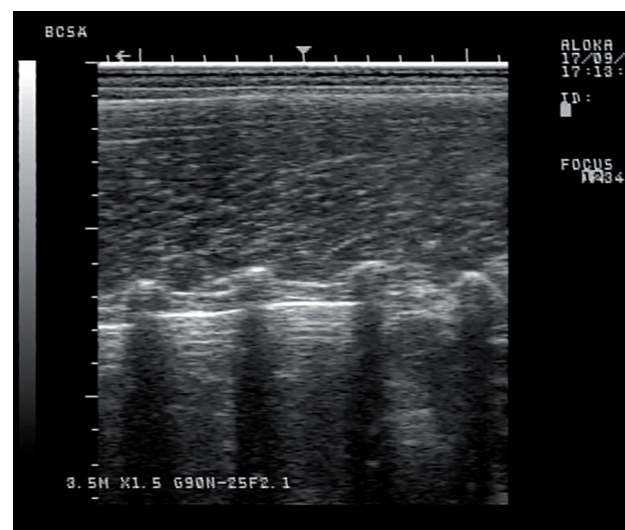


Figura 6. Análisis de imagen para el procesado semiautomático y/o automático de las profundidades de grasa y lomo a partir de las imágenes capturadas.



Figura 7. Sistema de análisis de imagen capaz de calcular el peso de cada individuo.

por imagen desarrollados por Hendrix Genetics eYmaging. Esta tecnología permite sustituir los actuales sistemas de pesaje mecánicos por equipos autónomos, que mediante complejos sistemas de análisis de imagen, son capaces de calcular el peso de cada individuo (figura 7).

Estos sistemas monitorizan y registran puntual o continuamente el peso de los animales con precisión. El cálculo de peso se podrá realizar independientemente de las condiciones de iluminación ambientales. Son procesos automáticos y libres de estrés para los animales y, a su vez, permiten reducir la mano de obra necesaria para que los animales entren en una báscula o plataforma de pesaje. Los datos obtenidos son mostrados en pantalla, en el caso de los sistemas portátiles, o a través de aplicaciones móviles o web en donde cada valor calculado es almacenado en la nube.

Estas aplicaciones permiten calcular el peso de un individuo, el número de mediciones y el crecimiento diario.

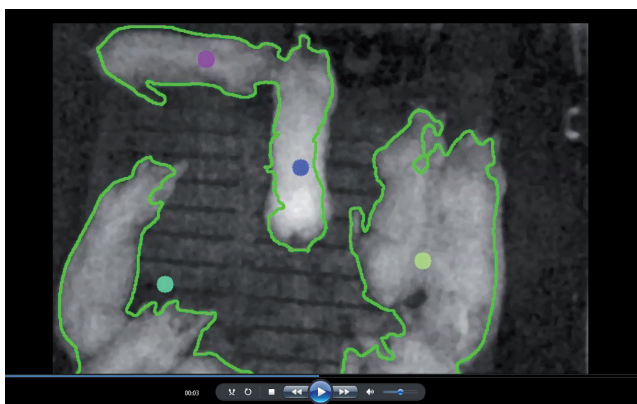
Al disponer de los pesos diarios, permite realizar pronósticos de crecimiento de cada animal estandarizando los fenotipos utilizados en el programa genético. Al contar con los pesos también se pueden mejorar las curvas de alimentación y minimizar los costes de alimentación y obtener una mayor precisión en el rango de pesos en las cargas a matadero o procesos de selección.

Al disponer de los pesos diarios, permite realizar pronósticos de crecimiento de cada animal estandarizando los fenotipos utilizados en el programa genético.

¿Qué nos depara el futuro?

En los próximos años Hendrix-Genetics junto con Ymaging ofrecerán al Programa Castúa de Inga Food el control por visión y sensores que permitan una evaluación automática del estado de los animales con las que se obtienen características fisiológicas como la estructura ósea, la conformación, la postura, el comportamiento, la temperatura corporal, etc., que permitan potenciar el valor del programa genético (figuras 8 y 9).

La tecnología *big data* es y será una revolución en la producción porcina y se podrá utilizar para funciones tan diversas como la gestión y manejo de los animales, la alimentación, la genética, la sanidad animal, etc., e Inga Food ya forma parte de ella.



Figuras 8 y 9. Hendrix-Genetics junto con Ymaging ofrecerán al Programa Castúa de Inga Food el control por visión y sensores que permitan una evaluación automática del estado de los animales.

Utilización de la información genómica en la mejora de los caracteres reproductivos en el Ibérico

Noelia Ibañez-Escriche

Profesora Titular y Directora del Máster de Mejora Genética y Biotecnología de la Reproducción Animal del Dpto. de Ciencia Animal de la Universitat Politècnica de València

El cerdo Ibérico es una raza porcina autóctona de la península Ibérica, especialmente adaptada a las condiciones geoclimáticas del sudoeste español y con gran capacidad adipogénica.

De hecho, es precisamente esta última característica la que permite la obtención de productos curados de máxima calidad y hace que sean animales muy valorados en el mercado. El aumento de la demanda de estos productos ha hecho aumentar el número de explotaciones intensivas.

Eficiencia productiva

Sin embargo, en comparación con el porcino blanco, la eficiencia reproductiva del cerdo Ibérico es sensi-

blemente menor debido a su baja prolificidad, principalmente.

La prolificidad es un carácter regulado genéticamente y de gran importancia para la viabilidad económica del porcino, especialmente en Ibérico.

Hasta hace poco, en Ibérico no había programas de mejora genética sistemáticos en los que la prolificidad fuese un objetivo claro de selección. Por tanto, esta raza sufre un retraso comparada con otras razas comerciales. Además, otro problema del cerdo Ibérico es el bajo número de tetinas (casi fijado en diez), que puede dar importantes problemas de manejo en granjas de reproductoras donde se pretende aumentar la eficiencia reproductiva.

La identificación de variantes asociadas a los caracteres reproductivos puede posibilitar su uso para seleccionar los progenitores de manera más eficiente.



rafa_sanchez_nuiz/shutterstock.com

Regiones genómicas asociadas a prolificidad

En la última década, los grandes avances en tecnologías de genotipado han permitido la posibilidad de realizar análisis de asociación del genoma completo (GWAS) en relación con caracteres fenotípicos complejos como, en este caso, los reproductivos. Es decir, identificar regiones del genoma o variantes genéticas que están relacionadas con el aumento o la reducción de un carácter.

La prolificidad es un carácter regulado genéticamente y de gran importancia para la viabilidad económica del porcino, especialmente en Ibérico.

La identificación de variantes asociadas a los caracteres reproductivos puede posibilitar su uso para seleccionar los progenitores de manera más eficiente y aumentar la respuesta a la selección de estos caracteres considerablemente. La empresa Inga Food, en colaboración

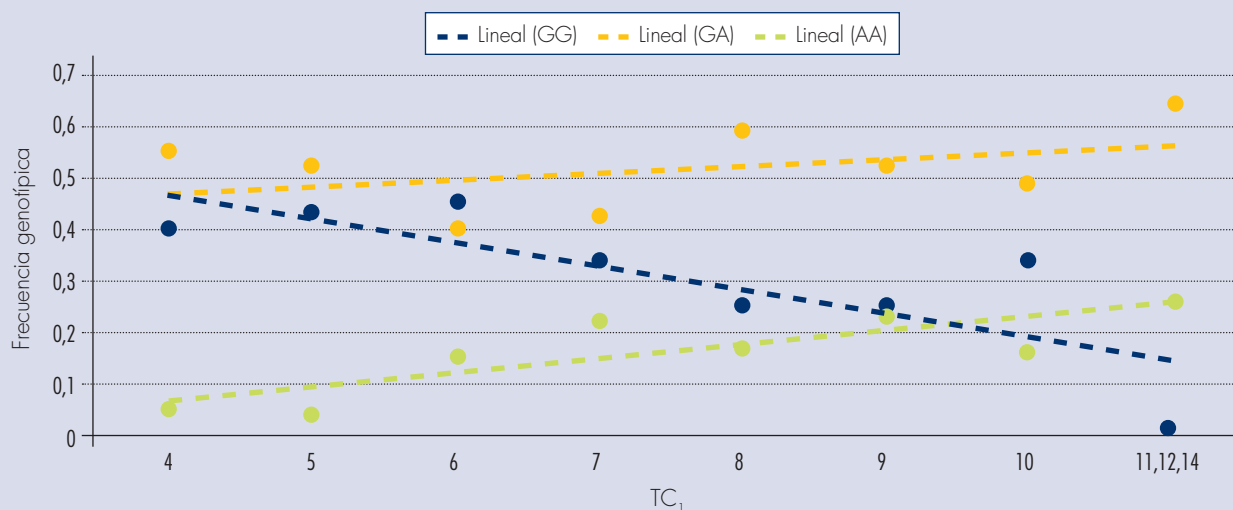
con la Universidad Politécnica de Valencia, el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Cataluña (IRTA), la Universidad de Zaragoza y la Universitat Autònoma de Barcelona, ha llevado a cabo un estudio para identificar regiones genómicas asociadas a los caracteres prolificidad y número de tetinas en cerdo Ibérico a través de un análisis de asociación del genoma completo.

Los resultados de este estudio identificaron regiones asociadas al tamaño de camada al primer parto (ver *figura*) y al número de tetinas en Ibérico. Curiosamente, para el tamaño de camada se observó que los genes de estas regiones están relacionados con procesos como la ovulación y la implantación del embrión a través de la hormona tiroidea T_3 . En cambio, los genes de las regiones asociadas al número de tetinas están relacionados con la formación de las vértebras y la formación mamaria.

Conclusiones

Este estudio es un primer paso que podría permitir una mejora conjunta de ambos caracteres, esencial para optimizar la eficiencia reproductiva del cerdo Ibérico.

Asociación entre de las frecuencias genotípicas de un SNP y el tamaño de camada al primer parto



El eje X representa el tamaño de camada al primer parto (TC₁). Las hembras muy prolíficas (>10) están agrupadas.

El eje Y representa las frecuencias genotípicas del SNP.

Las líneas discontinuas representan la tendencia de las frecuencias genotípicas con el aumento de TC₁: la línea verde representa el genotipo AA, la roja el GA y la azul el GG.

Entrevista INGA NEWS

“El nuevo matadero va a dar solución de forma inmediata a los socios y al resto de empresas de la región”

Fernando Rodríguez

Director General Industrias Cárnicas Villar
Costa Food Group



Cuéntenos un poco sobre su empresa

Industrias Cárnicas Villar es una compañía con más de 60 años de trayectoria en el mercado cárnico nacional e internacional, y más de 25 en el ibérico. Su origen es netamente familiar. La familia Villar inició los primeros pasos, y en diciembre del 2018 ha pasado a formar parte del *holding* cárnico de Grupo Costa, uno de los primeros grupos ganaderos a nivel nacional e internacional, con ganadería, mataderos, salas de despiece y plantas de elaboración. Superaremos este año los 800 millones de euros de facturación.

Industrias Cárnicas Villar es la empresa especializada en la producción de ibéricos y de serranos de calidad. En 2018 facturó 75 millones de euros y el volumen de elaborados supera el millón de piezas, entre jamones y paletas de cerdo blanco (aprox. 40 %) e Ibérico (aprox. 60 %). El volumen de elaboración de embutidos y lomos ibéricos supera los 4 millones de kg. Tenemos presencia en todas las cadenas de distribución nacional y las más importantes a nivel internacional. Formamos una plantilla de más de 250 personas con dos centros de producción: la matriz en Los Rábanos (Soria) y la planta especializada en ibéricos en Burguillos del Cerro (Badajoz), donde elaboramos el 100 % de los productos ibéricos de bellota de la compañía, y también los más prestigiosos bajo la contramarca D.O. Dehesa de Extremadura (que fue galardonada en el 2017 con el premio al mejor jamón ibérico de bellota).

¿Qué visión tiene sobre la situación actual del sector porcino Ibérico desde una perspectiva industrial?

Desde hace ya muchos años, la industria se concentra en grandes grupos. Igual que ocurrió con el cerdo blanco, sucede ahora con el cerdo Ibérico. Pero entendemos que la situación industrial no solamente se centra en grandes grupos: hay una gran oportunidad para todos los pequeños y medianos productores, más especialistas y tradicionales. No debemos buscar entre nosotros tensiones ni peleas, ni tratar de establecer una línea que separe a industriales o ganaderos, ni al extensivo del intensivo.

La situación industrial no solamente se centra en grandes grupos: hay una gran oportunidad para todos los pequeños y medianos productores.

En los últimos 20 años hemos sido capaces de superar volúmenes superiores a los 3'5 millones de animales. Creo que entre todos debemos sembrar e inculcar una cultura de consumo de carne de cerdo. Ahora que las tendencias hacia lo vegano nos están restando consumo, debemos estar unidos. Todos tenemos cabida dentro del sector del Ibérico y lo único que tenemos que hacer es clarificar más los criterios de trabajo y tener muy definidas las líneas que separan un Ibérico puro de uno del 50 %, sin atentar unos contra otros, y sin confundir al

consumidor. Los industriales pretendemos una norma clara, permitiendo que haya sitio para ambos, con reglas claras y juego limpio. Hay sitio para todos, pero tenemos que buscar nichos para que todos podamos defender las diferentes producciones.

¿Qué oportunidades de expansión comercial ve en el sector?

En la exportación hay una demanda de fresco muy fuerte en los últimos años, que, afortunadamente, permite oxigenar el escandallo, que tradicionalmente basculaba hacia el jamón, paleta y lomo. Lo sigue haciendo, pero en menor proporción porque el resto del despiece se está defendiendo. Pero igual que la exportación crece en fresco, no tanto en curado; debemos buscar una expansión comercial a nivel nacional en generación de nichos. Nichos con categoría de calidad, como D.O. Dehesa de Extremadura. Defender, dentro de la D.O., una D.O. de Cebo-Campo, que es una categoría conocida por todos, que ya está instaurada y que le vemos mucho recorrido. El Ibérico de cebo tiene un consumo más doméstico, más socializado a nivel de retail, pero el cebo de campo que se posiciona en charcuterías, en especialistas, en hostelería y también el retail, va buscando valorizar categorías. Yo creo que ahí tenemos que

trabajar todos y que la ganadería se sienta confortable al hacer un cochino que, obviamente, es mucho más caro de producir y que tiene que defenderlo con rentabilidad. Los industriales tenemos que perseguir una calidad constante y homogénea, y nos permitirá defenderla también en los diferentes mercados.

Vemos que el perfil del consumidor de los productos derivados del Ibérico puede estar cambiando. ¿Qué estrategia de formatos de venta o preferencias de consumo detecta, desde su experiencia profesional?

La gran eclosión de la venta de Ibérico fue a partir de finales de los 90, porque el jamón entero tuvo mucho protagonismo en los hogares españoles. A primeros de los 2000, la pieza podía tener un peso del 60-65 % sobre el total de la categoría. Pero eso ha ido cambiando, por una serie de motivos (los hogares son cada vez más pequeños y el consumidor prefiere la comodidad en otros formatos) y hoy la pieza entera no pesa más del 40 %, lo que ha permitido fomentar mucho la venta del producto loncheado. Nosotros estamos buscando presentaciones, sets, estuches, con un conjunto de sobres, una oferta de surtido, o bien el equivalente de medio jamón o media



paleta loncheado. Es una unidad de venta atractiva, tanto para el punto de venta como para el consumidor, que la puede comprar para uso propio o como regalo.

Además, hay que tener en cuenta otros formatos en los que lo saludable, como la etiqueta limpia (en cuanto a libre de alérgenos, de colorantes, de aditivos, etc.), los productos bio, los envases más sostenibles, etc., son temas de alta preocupación para el consumidor y toda la distribución está trabajando ya en eliminar o reducir la huella de carbono. Y los industriales tenemos que alinearnos también en este compromiso que nos incumbe a todos.

La D.O. Extremadura es para nosotros la más prestigiosa y exigente que existe dentro de las cuatro D.O. del Ibérico que existen actualmente en España.

En los últimos años vemos que los canales de venta de los productos ibéricos han ido evolucionando. ¿Considera que el sector está en el camino adecuado para atender debidamente las necesidades de ese consumidor potencial que pasa a diario por la distribución moderna? ¿Qué puntos considera que sería positivo abordar tanto por el sector como por la distribución?

La distribución moderna (DM) supone más del 73 % del total de la venta nacional, excluida la hostelería. Estos grupos, a su vez, se están concentrando cada día más. Hace 20 años la distribución estaba en manos de 100, hoy ya quizá en menos de 20, y los 6 actores más importantes concentran el 50 % de las ventas nacionales. Estos, obviamente, por esa concentración, necesitan proveedores capaces (que tengan volumen, que sean eficientes en costes, con soluciones tanto sanitarias como operativas, y que sean fiables). Pero también dejan un hueco a lo local y al especialista. El retail ahora mismo se encuentra frenado en España, el consumo no crece, los kilos no aumentan, y se necesita incrementar la facturación. Y eso solo se hace generando nuevas presentaciones de producto y con la incorporación de proveedores

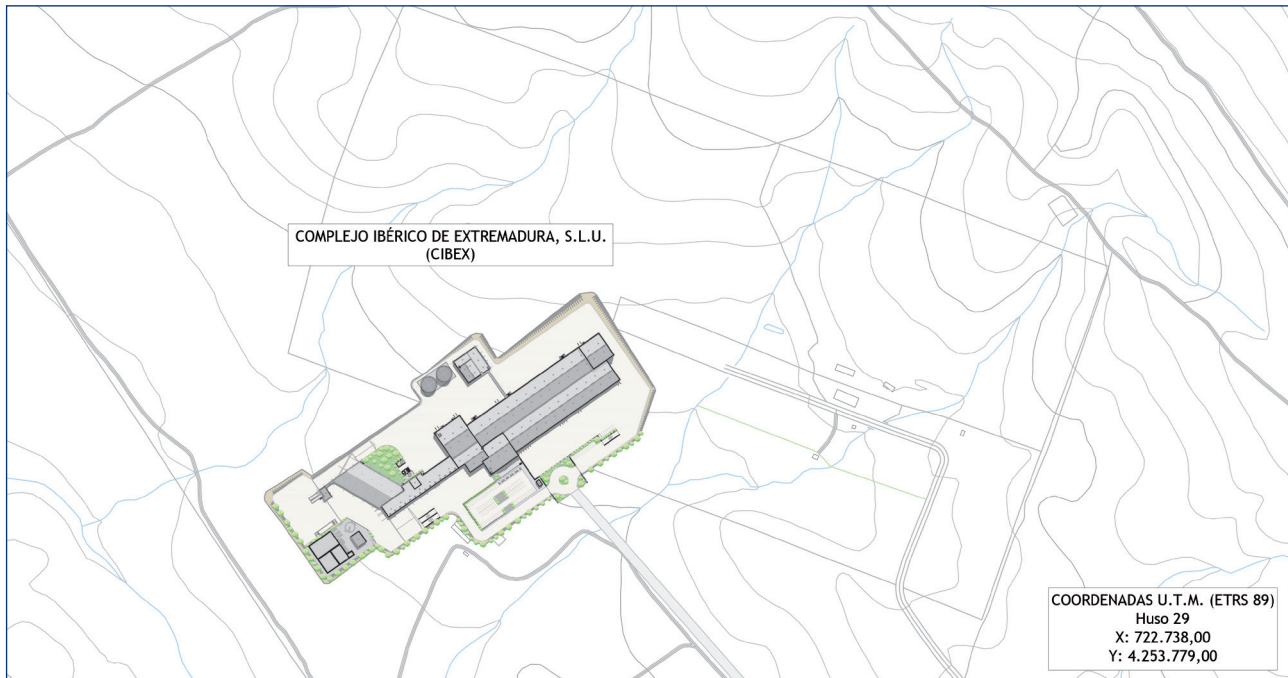
más artesanos y locales, que le ofrezcan una solución que valore las diferentes categorías dentro del Ibérico. Presentaciones más tradicionales y artesanales dejan hueco para crecer, no solamente en los especialistas, sino también en la DM que comentamos.

Industrias Cárnicas Villar lleva años apostando firmemente por el desarrollo del negocio del Ibérico a través de su planta Sabores de la Dehesa, ubicada en Extremadura, habiéndose convertido en una de las principales empresas del sector Ibérico en la región. ¿Qué considera su grupo empresarial que le puede aportar la ubicación de estos negocios?

Cuando decidimos posicionarnos en Extremadura estuvimos mirando otras posibles zonas, pero siempre tuvimos muy presente que aquí existía más del 60 % de la cabaña ganadera de los cerdos ibéricos de bellota y ganadería de cebo de calidad. La D.O. Extremadura es para nosotros la más prestigiosa y exigente que existe dentro de las cuatro D.O. del Ibérico que existen actualmente en España, y el *claim* "Extremadura" también aporta al consumidor un valor añadido. Entendíamos que estar ubicados en Extremadura era un acierto, tanto por la cabaña ganadera, el origen primario, la producción y enlazar también todo esto de cara al consumidor final. Tenemos acuerdos con ganaderos de Ibérico en la zona muy importantes, y creo que todos formamos un círculo necesario para el desarrollo en Extremadura de la actividad industrial del Ibérico.

Hay un proyecto industrial muy importante para Extremadura, como es la construcción de un gran matadero porcino, de la mano de un grupo de empresas entre las que se encuentra la suya como accionista. ¿Dónde se ubicará? ¿Qué plazos de ejecución del proyecto manejan? ¿Qué capacidad de sacrificio tendrá el mismo?

Estará ubicado en la Dehesa Boyal, en Zafra. Hemos adquirido 50 ha. al ayuntamiento de un terreno rústico que se sacó a subasta pública. Tras el anuncio y los correspondientes procesos, hemos solicitado a las dife-



rentes Consejerías los informes sectoriales necesarios para que, una vez se vayan contestando y resolviendo cada uno de ellos, podamos dar paso a las obras. El inicio de las mismas está previsto para enero del 2020, y en otoño del 2021 estaríamos operativos para arrancar. La inversión prevista por los socios es superior a los 18 millones de euros.

La capacidad inicialmente prevista de este matadero será de unas 400.000 cabezas, si bien esperamos ya en el segundo año de actividad estar en torno a las 300.000 o más. Generaremos un empleo superior a los 100 trabajadores. Además, permitirá fijar gran parte del valor añadido que hoy se desplaza a otras comunidades autónomas, principalmente en esta comarca. Zafra y otras poblaciones, como Los Santos, Alconera, Burguillos o La Puebla de Sancho Pérez, se van a ver beneficiadas de este crecimiento del empleo.

Históricamente, Extremadura ha sido la principal región productora de cerdo Ibérico, pero no ha dispuesto de un gran volumen de sacrificio/transformación comparativamente con la producción. ¿Considera que la construcción del nuevo gran matadero atraerá a nuevas empresas cárnicas hacia la región

extremeña? ¿Qué valor añadido considera que aportará a las industrias que sacrificarán en el mismo?

Gran parte del sacrificio de los cerdos se ha trasladado tradicionalmente a Castilla y León, en parte por la escasa infraestructura de matanzas que existe en Extremadura. También porque la falta de homologaciones para terceros países en la mayoría de las industrias de sacrificio existentes en la actualidad exigían que muchos industriales nos tuviéramos que desplazar a otras zonas donde sí nos las garantizaran. El nuevo matadero va a dar solución de forma inmediata a los socios y al resto de empresas de la región, que se beneficiarán tanto de unos costes atractivos que tendremos por eficiencia y volumen, como del 100 % de las homologaciones a terceros países. Tampoco descarto que podamos dar cobertura otras zonas próximas a Extremadura. Aseguraremos la cabaña ganadera, la actual y los futuros proyectos, y eso permitirá lograr sinergias, que se traducirán en beneficio especialmente para la región de Extremadura y sus dehesas. Las dehesas de Extremadura son el mejor escaparate para clientes nacionales, y muy especialmente para los de exportación. Por tanto, con un matadero de referencia y ganadería que pueda crecer alrededor, tendríamos todos los ingredientes para asegurar su éxito y sostenibilidad.

Entrevista INGA NEWS

“El sector porcino español vive tiempos de expansión y de continuo crecimiento”

Entrevista a Araceli Vázquez

Directora Financiera de Inga Food



Hablamos con Araceli Vázquez sobre su nuevo cargo dentro del organigrama de Inga Food, el futuro de la compañía y el sector porcino.

¿Cuál es tu trayectoria profesional en Nutreco?

Llevo 19 años trabajando en distintas compañías de Nutreco. Empecé en Nanta, donde estuve como *Controller* de la fábrica de Valladolid durante 3 años. Después me fui a vivir a Holanda, donde trabajé en la oficina central de Nutreco en los Países Bajos como *Manager de Financial Planning and Analysis* reportando al *Corporate Controller*. Los últimos 13 años he estado en Grupo Sada desempeñando distintos puestos de *Controller* en las distintas compañías operativas de Sada y el último de *Financial Controller*. Ahora inicio esta nueva etapa como Directora Financiera de Inga Food con mucha ilusión y con ganas de aprender mucho sobre el sector porcino.

¿Cuáles son tus responsabilidades en Inga Food?

La Dirección Financiera es responsable de la gestión económico-financiera de la empresa. Entre otras funciones destacan controlar la contabilidad, elaborar cuentas de resultados y balances periódicos, y análisis y toma de decisiones de los mismos. Conjuntamente con la Dirección General, se elaboran presupuestos y planes estratégicos, que tienen que ser revisados y contrastados posteriormente con los resultados, analizando las desviaciones y tomando, en su caso, medidas correctoras. Además de la responsabilidad del desarrollo de herramientas informáticas, gestionar el riesgo de la empresa...

¿Cuál crees que puede ser el futuro en la producción porcina?

El sector porcino español vive tiempos de expansión y de continuo crecimiento. Bastaría con remitirse al cuarto puesto mundial en producción de carne de cerdo que ostenta España para acreditar el enorme potencial del sector porcino de nuestro país. España es un país que produce cerdo para exportar. Además, la carne de cerdo española gusta cada vez más en los mercados asiáticos, aparte de las exportaciones europeas. Dado el problema de peste porcina africana (PPA) que tienen ahora en China, se esperan años de bonanza para el sector porcino.

¿Cómo considera que será el futuro de Inga Food?

El futuro de Inga Food creo que será muy exitoso. Cuando comencé en Inga Food hace unos pocos meses analicé primero los números de la compañía y en estos últimos años ha crecido más de un 500 %. Se ha diversificado, ha innovado en los distintos modelos de negocio, ha cumplido todos los planes de crecimiento que se han propuesto... ¡Enhorabuena a los que habéis sido partícipes de este espectacular crecimiento! En la parte financiera le auguro un gran futuro y con buenos resultados. Si analizo el capital humano, ha duplicado la plantilla en estos últimos años y no hay mucha rotación de personal, lo que implica que los que vienen nuevos se quedan, se incorporan a la gran familia que es Inga Food y todos ellos son los que conforman el mayor éxito de esta compañía.

¿Cuáles son tus aficiones?

Una de mis grandes aficiones es ir a la montaña, estar en contacto con la naturaleza. Pero mi gran pasión es viajar por distintos países del mundo, conocer distintas culturas y formas de ver la vida.

¿QUIERES FORMAR PARTE DE NUESTRO PROYECTO GANADERO?



ZONA SUROESTE:

Manuel Ramos 648191504

ZONA NORTE - ARAGÓN:

Roberto Bautista 659957501

ZONA NORTE - CATALUÑA:

Jordi Blasco 616110565

ZONA ESTE - LEVANTE:

Sergi Celma 629524781

TAURUS:

Antonio Collantes 630016572

¡Contacta con nosotros!



ingafood@nutreco.com