

Luis Prieto
Director General



Estimados amigos y amigas,

Los virus son los agentes infecciosos más pequeños que existen. Son tan diminutos que ni siquiera tienen capacidad propia para reproducirse. Estos seres, entran dentro de los organismos superiores y ponen los mecanismos de éstos al servicio de la fabricación en serie de nuevos virus. Parece casi el argumento de una historia de ciencia ficción, pero, como casi siempre, la realidad supera a lo que podemos llegar a imaginarnos. ¿Quién iba a decirnos que en pleno siglo XXI nuestras vidas se verían impactadas por dos nuevos virus que cambiarían radicalmente nuestras vidas y nuestro negocio? Me refiero, lógicamente, al COVID19 y al virus de la Peste Porcina Africana, respectivamente.

El COVID19 ha determinado nuestras vidas en general. Términos como PCR, serología, prevalencia, capacidad infectiva o cuarentena se han convertido, por desgracia, en habituales en nuestro vocabulario. Hemos "teletrabajado", hemos sufrido restricciones de movimiento y hemos estado pendientes, como jamás lo habíamos hecho, de las fases de desarrollo de una vacuna. La economía se ha dañado y el virus ha dejado más de 3 millones de familias rotas a nivel mundial.

Otro virus, el que produce la Peste Porcina Africana, es un viejo conocido para nuestro sector. Lo que ha hecho enorme su impacto es que haya afectado al primer productor y consumidor de carne de cerdo en el mundo que no es otro que China. Este virus, para el cual aún no existe una vacuna efectiva, se ha llevado por delante millones y millones de cerdos de la cabaña del sureste asiático y sigue amenazando a día de hoy a toda Europa, incluyendo, por supuesto, a nuestro país.

La primera mitad de este año ha sido, hasta cierto punto, predecible para nuestro sector. Con una serie de nuevos brotes en China, la escasez de cerdo no ha tardado en llegar y, con ella, el incremento de los precios del cerdo blanco. Con el atisbo de la solución del problema del coronavirus, parece que comienza también la reacción del sector ibérico, tan sensible al turismo y a la vida social.

Por si todo esto fuera poco, el mundo de las materias primas se ha revolucionado y hemos vivido un ascenso continuo de todas ellas desde finales del año 2020. ¿Por qué ha ocurrido esto? La respuesta es multifactorial. Desde luego ha habido un incremento de la demanda por parte de China (sí, China de nuevo), pero no ha sido menos importante y, desde luego, más cuestionable desde el punto de vista ético, el posible papel de los fondos de inversión que han invertido en posiciones a largo plazo tanto de maíz, como de soja. Estas posiciones obligan, en definitiva, a los sectores productivos / no especulativos como el nuestro a comprar a precios más altos viéndose beneficiados totalmente ajenos al sector.

En cualquier caso, podemos seguir considerándonos un sector y un país afortunado en cuanto a producción porcina se refiere. Los elevados precios de mercado están compensando (al menos por el momento) el incremento de los piensos y la demanda de nuestros productos continúan. Vemos la luz al final del túnel, y es realista pensar en un período estival más próximo a lo que eran los veranos antes del 2020. Esperamos desde luego que así sea y, desde Inga Food, os deseamos a todos salud para disfrutar de esta época del año.

Luis Prieto

Nueva Certificación Global G.A.P. en Inga Food

Arturo Iniesta

Director de Calidad y Seguridad
Alimentaria de Inga Food

Como evidencia del compromiso continuo con la Calidad, la Seguridad Alimentaria, el Medio Ambiente y el Bienestar Animal, Inga Food acaba de certificar parte de su producción con la Norma GLOBAL G.A.P.

GlobalGAP es un organismo privado que establece normas voluntarias a través de las cuales se pueden certificar productos agrícolas en todo el mundo. Es un esquema reconocido internacionalmente. La norma GlobalGAP fue diseñada principalmente para brindar confianza al consumidor acerca de la manera en que se lleva a cabo la producción agropecuaria: minimizando el impacto perjudicial de la explotación en el medio ambiente, reduciendo el uso de insumos químicos y asegurando un proceder responsable en la salud y seguridad de los trabajadores, así como también en el bienestar de los animales. GlobalGAP

para ganadería se presenta como la principal normativa que integra todos los procesos de necesario cumplimiento para asegurar el objetivo de producción segura.

La Norma para Porcino cubre: origen e identificación de los animales, animales jóvenes, agua y alimentos, alojamiento e instalaciones, cerdos criados al aire libre, equipamiento mecánico, salud, higiene y control de plagas, manejo, expedición para envío al matadero, animales accidentados y muertos, y resultados. Es decir, cubre la certificación de todo el proceso, desde que el animal entra en producción, hasta que se traslada al matadero (no cubre el sacrificio ni el procesado).

GLOBAL G.A.P. proporciona las normas y el marco para la certificación de los procesos de producción primaria (por parte de certificadoras independientes), y asegura que sólo se certifiquen aquellos que alcan-

zan un determinado nivel de cumplimiento de las Buenas Prácticas Agrícolas (G.A.P., por sus siglas en inglés) establecidas en los documentos normativos de GLOBALG.A.P.

En concreto, se exige un grado de cumplimiento mínimo de los denominados requisitos Mayores y requisitos Menores; así como autoevaluaciones internas previas. En Inga Food se ha conseguido la certificación con un 100% de cumplimiento de los requisitos mayores y un 96,67% de los menores.

Gracias al esfuerzo y buen hacer de los ganaderos, Servicios Técnicos y personal de Calidad de Inga Food implicados, se ha obtenido este nuevo reconocimiento, que acredita la voluntad y el empeño de la compañía por estar a la vanguardia de una producción porcina respetuosa, rentable y sostenible.

Aucatel

Certificado emitido por un Organismo de Certificación aprobado por GLOBALG.A.P. - AB-AUCATEL ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN, S.L.U. (pero no acreditado bajo el ámbito GLOBALG.A.P. de acuerdo a las reglas ISO 17065).

GGN: 4063061582539
Número de registro del productor/grupo de productores (Registration number of producer/producer group): AUCATEL GGL-152

Anunciada (Announced)
No Anunciada (Unannounced)

CERTIFICADO GLOBALG.A.P.

(GLOBALG.A.P. certificate)

De acuerdo al **Reglamento General GLOBALG.A.P. Versión 5.2_Agosto 2019**
(According to GLOBALG.A.P. General Regulations Version 5.2_August 2019)

"Opción 1 – productor individual"
(Option 1 – individual producer)

Emitido a favor del productor (issued to producer):
INGA FOOD S.A.
Ronda de Poniente, 9, CP 28760, - Tres Cantos (Madrid) – Spain

El organismo de certificación AB-AUCATEL ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN, S.L.U. declara que la producción de los productos mencionados en este certificado cumple con este estándar
(The certification body AB-AUCATEL ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN, S.L.U. declares that the production of the products mentioned on this certificate has been found to be compliant in accordance with the standard).

Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento de Aseguramiento Integrado de Fincas (Ganadería – Ganado Porcino)

(GLOBALG.A.P. Control Points and Compliance Criteria Integrated Farm Assurance (Livestock – Pigs)
GLOBALG.A.P. Version 5.2_August 2019)

Producto (product)	Número GLOBALG.A.P. del certificado del producto (GLOBALG.A.P. product certificate number)	Producción Paralela (Parallel Production)	Propiedad Paralela (Parallel Ownership)	Peso vivo (Live weight) (Tn)
Porcinos (Pigs)	00093-KHKKT-0004	SI (yes)	NO	3706

Fecha de emisión del certificado (Date of issue): 17/03/2021
Válido a partir de (Valid from): 16/03/2021
Válido hasta (Valid to): 15/03/2022

Autorizado por (Authorized by):
FREIXA CASABELLA LAURA - 774758811
Laura Freixa Casabella
Directora Técnica (Technical Manager)

Fecha de la Decisión de Certificación (Date of certification decision): 16/03/2021
Número Certificado (certificate number): AUCATEL GGL-152-20/01

El estado actual de este certificado siempre figura en (*The current status of this certificate is always displayed at:*
<http://www.globalgap.org/search>)

Certificación basada en inspección según procedimiento interno (Certification based on inspection according to internal procedure).
El anexo contiene detalles de los productores y de los sitios de producción de productos incluidos en el ámbito de este certificado.
(The annex contains details of the producers and production sites included in the scope of this certificate).

AB-AUCATEL ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN, S.L.U. - CIF: B-66165382 TIF: 973 976275 - NeoParc1 C/ Ivars d'urgell, nº 10 5-9, 2519 - Lleida L.freixa@aucatel.com
CC-GGAP ed.3, 19.08.20

Página 1 de 1

¡Enhorabuena a todos!

Arturo Iniesta

Acercando la formación en tiempos digitales

Beatriz García
RRHH

La situación de Covid supuso un gran reto para las empresas, las cuales tuvieron que adaptar su dinámica, de la noche a la mañana, a la incertidumbre y a ese agente externo, hasta el momento, desconocido.

Con una capacidad de reacción y adaptación hasta nunca puestas en marcha, Nutreco consiguió dar continuidad a sus negocios, siendo una industria de primera necesidad, lo que suponía una presión adicional.

Esa capacidad de adaptación, de la compañía y de las personas, también ha llegado a la forma en la que veníamos capacitando a nuestros equipos.

Este abril se materializó una colaboración entre Nutreco y LinkedIn Learning, como pro-

veedor de contenidos formativos on-line. LinkedIn Learning pone a tu alcance todo un mundo con más de 3.600 cursos de variadas temáticas (en inglés), más de 450 es castellano. Ahora están accesibles desde WorkDay (el portal del empleado de Nutreco), un estupendo instrumento para completar la formación individual de cada empleado en diversos ámbitos de conocimiento permitiendo un mayor desarrollo profesional e individual.

Todo usuario de Nutreco puede activar su licencia y descubrir las variadas temáticas con sólo un click, con un formato dinámico.

Animamos a todos a mejorar vuestra formación, animando especialmente a nuestros empleados a bucear dentro de WorkDay, ¡es el momento!

Beatriz García



¿Por qué es importante tener contratos en el sector de la alimentación?

Elisa Gómez de Bonilla
Responsable de Asesoría
Jurídica

El debate sobre la necesidad de tener contratos firmados en las distintas compañías del Grupo y, en especial, en Inga Food, ha estado siempre encima de la mesa. No es que en otras compañías no sea un debate abierto, que lo es, es que aquí la dificultad para explicar por qué es absolutamente necesario tener un contrato firmado y no un simple acuerdo verbal o de intenciones, ha sido y es mucho mayor dadas las obligaciones del sector en el que nos encontramos.

Los contratos ponen las bases de la relación entre las partes y cuando dicha relación es buena, ninguna de ellas, se acuerda de que existe un contrato. Solo cuando hay discrepancias en la interpretación de lo que una parte u otra espera, un buen contrato que aclare de forma sencilla y clara cuáles eran las bases de la relación, ayuda a que la misma vuelva a su cauce. Esto no es más importante para una u otra parte del contrato, sino que, lo es para las dos.

En cualquier caso, en el mercado de la alimentación en el que nos movemos, tenemos una obligación legal de tener contratos firmados.

La Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para la mejora del funcionamiento de la cadena alimentaria ("Ley de la Cadena Alimentaria") que entró en vigor en enero de 2014, exige la firma de contratos por escrito a determinados operadores de la citada cadena de alimentación.

La finalidad de la Ley de la Cadena Alimentaria es la de mejorar el funcionamiento del sector agroalimentario, aumentando la eficacia y competitividad de este, en el marco de una competencia justa que redunde en beneficio del sector y de los consumidores.

La existencia de contratos donde se pacten claramente las condiciones que se aplican a los operadores de la cadena agroalimentaria ayuda a mejorar el funcionamiento de dicho sector.

Las obligaciones que nos aplican en Inga Food, de acuerdo con la Ley de la Cadena Alimentaria son, entre otras:

1) acordar por escrito las condiciones básicas¹ en un contrato antes del inicio de la relación (excepto si se paga al contado o menos de EUR2.500 de forma puntual);

2) evitar prácticas contrarias a la libre competencia, así como cláusulas abusivas; y

3) conservar la documentación contractual, correspondencia y justificantes, en soporte electrónico o en papel, durante 2 años.

La Administración General del Estado controla el cumplimiento de estas obligaciones y puede imponer a los operadores sanciones desde 3.000€ a 1.000.000€ en función de la gravedad de la infracción.

Además, la Administración puede publicar las sanciones impuestas, así como los nombres de las personas o sociedades que han cometido la infracción, con los detalles de la índole y naturaleza de la infracción.

Sin perjuicio del interés que tenemos todos en cumplir la normativa y asegurar que las condiciones que pactamos con nuestros clientes y proveedores sean claras, la imposición de este tipo de sanciones por



la Administración, ¿nos da una buena razón para asegurar que tengamos todos nuestros contratos en orden y por escrito!

Para cualquier duda, por favor no dudéis en contactar con el departamento Legal iberia.legal@nutreco.com.

Elisa Gómez de Bonilla

¹ (A) Identificación de las partes contratantes; (B) Objeto del contrato; (C) Precio del contrato, con expresa indicación de todos los pagos, incluidos los descuentos aplicables, que se determinará en cuantía fija o variable; (D) Condiciones de pago; (E) Condiciones de entrega y puesta a disposición de los productos; (F) Derechos y obligaciones de las partes contratantes; (G) Información que deben suministrarse las partes; (H) Duración del contrato, así como las condiciones de renovación y modificación del mismo; e (I) Causas, formalización y efectos de la extinción del contrato.

Sostenibilidad en Inga Food

Alberto Ruiz Moreno
HSE & Sustainability Manager
Nutreco Iberia

El pasado mes de abril el Grupo Nutreco, al que pertenece Inga Food, publicó la estrategia en materia de Sostenibilidad hasta el 2025.

Esta estrategia de cinco años, llamada Roadmap 2025, incluye el compromiso de Nutreco con los Objetivos Basados en la Ciencia (Science-Based Targets Initiative – SBTi), quienes se comprometen a revisar, aceptar y publicar los objetivos de reducción de Nutreco.

Nutreco ha suscrito los objetivos del Acuerdo de París para limitar el aumento de la temperatura global muy por debajo de los 2° Celsius y por tanto contribuye activamente con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas.

En palabras de Luis Prieto, Director General de Inga Food, “El Roadmap 2025 es una ambiciosa estrategia que fortalece y nos permite avanzar aún más en el trabajo de sostenibilidad que hacen nuestros equipos

Nutreco’s Sustainability Report 2020
on [Nutreco.com](https://www.nutreco.com)



nutreco



diariamente. La sostenibilidad es fundamental para ayudarnos a alcanzar nuestra misión de “Alimentar el Futuro”.

La nueva estrategia Roadmap 2025 establece metas renovadas y medibles, incluyendo esfuerzos para continuar con la reducción del uso de antibióticos y una reducción general de la huella de carbono de la empresa.

Desde Inga Food son diversas las iniciativas que se están analizando para la reducción de un 4% de las emisiones de gases de efecto invernadero asociadas a nuestra ganadería.

El Roadmap 2025 también establece objetivos más amplios de buena ciudadanía, incluyendo tener un impacto notorio en diversidad al garantizar que una cuarta

parte de sus puestos de liderazgos estén ocupados por mujeres.

Alberto Ruiz Moreno



Uso racional de antibióticos en Inga Food

José Ignacio Cano, Director de Producción Inga Food

Alberto García, Coordinador Técnico Inga Food

Manuel Parra, Responsable de Calidad Inga Food

Los antibióticos se emplean para el tratamiento y control de muchas infecciones en el ganado porcino. Su enorme eficacia ha permitido controlar y erradicar muchas enfermedades, pero su uso indiscriminado puede dar lugar a la aparición de resistencias bacterianas y, si bien es cierto que los productos cárnicos llegan al consumidor final sin ningún tipo de residuos, estas resistencias pueden favorecer la aparición de nuevas cepas bacterianas que den lugar a graves problemas sanitarios tanto en animales domésticos como en la especie humana debido a la carencia de antibióticos capaces de controlar estas nuevas cepas resistentes.

La Unión Europea ha advertido a España de que utiliza muchos antibióticos en ganadería en comparación con otros países europeos por lo que debe ser objetivo de los veterinarios españoles minimizar en la medida de lo posible el empleo de antibióticos y, en caso de que éstos sean necesarios, elegir primero el antibiótico correcto y, segundo asegurar su eficacia cumpliendo escrupulosamente las dosis y tiempos de medicación adecuados.

Es por tanto vital considerar que el empleo de antibióticos no debe ser visto de forma aislada del resto de disciplinas relacionadas con el manejo de animales (tales como el bienestar animal, la higiene, la nutrición, la inmunología y vacunación) sino de manera complementaria lo que permitirá un mejor control de las enfermedades y, como consecuencia, un descenso en el uso de antibióticos. De este modo, se podrá garantizar una mayor eficacia de los mismos y una reducción en su uso.

En este sentido, en ningún caso el uso de antibióticos debe convertirse en un sustituto de unas buenas prácticas de manejo. Es por ello que la primera preocu-

pación del veterinario y ganadero debe ser favorecer e implantar buenas prácticas de manejo en las granjas.

De esta forma, el veterinario tendrá una primera responsabilidad en identificar problemas de enfermedades recurrentes y desarrollar estrategias alternativas para prevenir y/o controlar esas enfermedades.

En ningún caso se plantea prohibir el uso de antibióticos a día de hoy imprescindibles para controlar muchas enfermedades, sino de hacer un uso responsable de los mismos.

Los antibióticos sólo se emplearán cuando se conozca o sospeche que está presente un agente infeccioso susceptible a la terapia. No se empleará medicación en la ausencia de síntomas clínicos.

Deben seguirse escrupulosamente las instrucciones de uso escritas en las fichas técnicas del producto con especial atención a las indicaciones sobre especies, indicaciones y contraindicaciones, tiempos de retirada, dosificación y condiciones de almacenamiento. La duración del tratamiento deberá ser la indicada en la receta. Las recetas deberán conservarse durante 5 años.

Cada explotación ganadera de Inga Food tendrá un veterinario responsable de su plan sanitario que será el que prescriba los productos veterinarios y firme las recetas de todos los productos sanitarios que se prescriban en la explotación.

Esta estrategia de uso responsable de antimicrobianos está en línea con la hoja de ruta de Nutreco en el plan de Sostenibilidad 2025 siguiendo las recomendaciones de la OMS en este apartado.

José Ignacio Cano
Alberto García
Manuel Parra

Lista OMS de Antimicrobianos de Importancia Crítica para la Medicina Humana (Lista OMS de AIC)

La lista OMS de AIC categoriza la totalidad de los antimicrobianos utilizados en el ser humano en tres grupos en función de su importancia para la medicina humana. Por el momento se limita a los fármacos antibacterianos, muchos de los cuales también se utilizan en la medicina veterinaria. El objetivo de la lista es contribuir a gestionar la resistencia a los antimicrobianos y garantizar que todos los antimicrobianos, sobre todo los de importancia crítica, se utilicen de forma prudente en la medicina tanto humana como veterinaria.



Categorización
según los criterios 1 y 2



La OMS respalda la optimización del uso de los antimicrobianos en los humanos y los animales para mantener su eficacia, utilizando para ello el enfoque “Una salud”

6.ª revisión de la Lista OMS de Antimicrobianos de Importancia Crítica para la Medicina Humana

Grupo Consultivo sobre Vigilancia Integrada de la Resistencia a los Antimicrobianos (AGISAR)
Noviembre de 2018

Resumen de la Categorización y priorización de los antimicrobianos clasificados como importantes, muy importantes o de importancia crítica

Antimicrobianos de importancia médica	Clase de antimicrobiano	Criterio / Factor de priorización (Sf=●)				
		C1	C2	P1	P2	P3
De importancia crítica	ANTIMICROBIANOS DE IMPORTANCIA CRÍTICA	C1	C2	P1	P2	P3
	<i>MÁXIMA PRIORIDAD</i>					
	<i>Cefalosporinas (de tercera, cuarta y quinta generación)</i>	●	●	●	●	●
	<i>Glicopéptidos</i>	●	●	●	●	●
	<i>Macrólidos y cetólidos</i>	●	●	●	●	●
	<i>Polimixinas</i>	●	●	●	●	●
	<i>Quinolonas</i>	●	●	●	●	●
	<i>GRAN PRIORIDAD</i>					
	<i>Aminoglucósidos</i>	●	●		●	●
	<i>Ansamicinas</i>	●	●	●	●	
	<i>Carbapenémicos y otros penémicos</i>	●	●	●	●	
	<i>Gliciliclinas</i>	●	●	●		
	<i>Lipopéptidos</i>	●	●	●		
	<i>Monobactámicos</i>	●	●	●		
	<i>Oxazolidinonas</i>	●	●	●		
	<i>Penicilinas (antipseudomonales)</i>	●	●		●	
	<i>Penicilinas (aminopenicilinas)</i>	●	●		●	●
	<i>Penicilinas (aminopenicilinas con inhibidores de la β-lactamasa)</i>	●	●		●	●
	<i>Derivados del ácido fosfónico</i>	●	●		●	●
	<i>Fármacos para tratar únicamente la tuberculosis/enfermedades micobacterianas</i>	●	●		●	●
Muy importantes	ANTIMICROBIANOS MUY IMPORTANTES	C1	C2	P1	P2	P3
	<i>Amidinopenicilinas</i>		●			
	<i>Cefalosporinas (de primera y segunda generación) y cefamandolimas</i>		●			
	<i>Lincosamidas</i>		●			
	<i>Penicilinas (amidinopenicilinas)</i>		●			
	<i>Penicilinas (antiestafilocócicas)</i>		●			
	<i>Penicilinas (de espectro reducido)</i>		●			
	<i>Ácidos pseudomónicos</i>		●			NA
	<i>Riminocefazinas</i>	●				
	<i>Antibacterianos esteroideos</i>		●			
	<i>Estreptograminas</i>		●			
	<i>Sulfonamidas, inhibidores de la dihidrofolato-reductasa y combinaciones</i>		●			
	<i>Sulfonas</i>	●				
<i>Tetraciclinas</i>	●					
Importantes	ANTIMICROBIANOS IMPORTANTES	C1	C2	P1	P2	P3
	<i>Aminociclitolos</i>					
	<i>Polipéptidos cíclicos</i>					
	<i>Nitrofurantoinas</i>					NA
	<i>Nitroimidazoles</i>					NA
	<i>Pleuromutilinas</i>					NA

C1 Criterio 1
Clase de antimicrobianos que constituye uno de los pocos o el único tratamiento disponible para tratar infecciones bacterianas graves en humanos.

C2 Criterio 2
Clase de antimicrobianos utilizada para tratar infecciones humanas causada por: 1) bacterias que pueden ser transmitidas a los humanos a partir de fuentes no humanas, o 2) bacterias que pueden adquirir genes de resistencia a partir de fuentes no humanas.

P1 Factor de priorización 1
Gran número de personas en la comunidad o en determinados grupos de alto riesgo (por ejemplo, pacientes con infecciones graves en centros sanitarios) afectadas por enfermedades para las cuales son muy pocos los antimicrobianos que se pueden elegir.

P2 Factor de priorización 2
Clase de antimicrobianos de uso muy frecuente en cualquier indicación médica humana o en determinados grupos de alto riesgo (por ejemplo, pacientes con infecciones graves en centros sanitarios), dado que dicho uso puede favorecer la selección de resistencias.

P3 Factor de priorización 3
Clase de antimicrobianos que se utiliza para tratar infecciones humanas en las que ya hay numerosas pruebas de la transmisión de bacterias resistentes (por ejemplo, especies de *Salmonella* spp. no tifoideas y *Campylobacter* spp.) o genes de resistencia (*E. coli* y *Enterococcus* spp.) a partir de fuentes no humanas.

Lista OMS de AIC, 6.ª revisión : <http://who.int/foodsafety/publications/antimicrobials-sixth/en/>
AGISAR: http://who.int/foodsafety/areas_work/antimicrobial-resistance/agisar/en

© OMS 2019. Algunos derechos reservados. Esta obra está disponible en virtud de la licencia CC BY-NC-SA 3.0 IGO.
WHO/NMH/FOS/FZD/19.1



Organización Mundial de la Salud

David Oliván Supply Chain Manager de Inga Food

David se incorporó a Inga Food en Octubre del año pasado en un puesto de nueva creación dentro de la compañía, como Supply Chain manager, o lo que es lo mismo, Director de la Cadena de Suministro. Veterinario, maño, 48 años... y 22 años de trabajo dentro de empresas del grupo Nutreco. Empezó en Nanta como Servicio Técnico de Porcino, pasando posteriormente a SADA donde desempeñó diferentes trabajos: Veterinario de Campo, Director de Integración de Catalunya, Director Nacional de Integración y Director Regional zona Catalunya.

¿Por qué el cambio a Inga Food?

Surgió la posibilidad internamente de volver al mundo del cerdo, que nunca quise dejar, y volver a la oficina en la fábrica de Zaragoza donde empecé, reencontrándome con antiguos compañeros lo cual fue un motivo de peso para decidir el cambio. Además, el puesto era todo un reto, ya que el departamento de Supply Chain cada vez es más importante dentro de las empresas en general, y de la nuestra en particular.

¿Cómo te has encontrado a Inga Food?

He encontrado una empresa sumergida en una reconversión total, con cambios en el equipo directivo, renovación de parte del resto del equipo... En un sector que está desatado en este momento en cuanto a crecimiento de la producción. Además, es un equipo muy joven, en el que yo ya me siento de cierta edad, con muchas posibilidades de hacer cosas que creo que nos vendrán muy bien en el futuro, para diferenciarnos dentro del sector como una empresa dinámica, ordenada y con una filosofía de trabajo marcada por la seguridad alimentaria y la calidad. Me parece muy adecuada la decisión de haber echado el freno en el crecimiento de la producción y pensar más en calidad que en cantidad. Vendrán las vacas flacas, esperemos que dentro de muchos años, pero creo que podremos

estar mejor posicionados que la competencia para sobrevivir en un entorno menos adecuado que el actual. Veo empresas en las que todo vale, con tal de que se aumente la producción, y en eso en nuestra empresa no vale. Tenemos posibilidad de mejora en muchos eslabones de la cadena, y hay que aprovechar la situación actual para definir, tal y cómo se está haciendo, qué queremos ser en unos años.



¿Qué retos ves en tu posición dentro de Inga Food?

Mi objetivo es dar valor y visibilidad al departamento de Supply Chain, ya que creo que puede aportar valor, sobre todo en temas de planificación de la producción, control compras y mejoras de procesos, que, aunque está costando conseguir, se van dando pasos. En este sentido veo que el resto del equipo apoya y cree en este nuevo departamento en las labores que estamos realizando, junto con la ayuda de compañeros de otros departamentos que están colaborando en montar y ayudar en los cambios.

Sí que creo que todo el equipo tiene que marcarse el objetivo de mejora continua de toda la cadena de producción. Cada uno sabemos lo que tenemos que hacer para mejorar y que tenemos que tener el empuje para hacerlo, siempre con el apoyo de la empresa. En parte de las granjas hay trabajo por hacer y tenemos que convencer y educar a nuestros granjeros de cómo necesitamos que se hagan las cosas para que Inga Food sea una empresa de futuro.

Mi opinión es que el equipo actual es capaz de conseguir todos los objetivos que nos han marcado desde Nutreco para hacer de Inga Food una empresa viable y de mucho futuro. ¡¡Animo a tod@s para que así sea!!

David Oliván

Entrevista

Luis Alberto García Pino
Responsable de Proyectos
de Inga Food

Luis Alberto, veterinario de formación, con un Máster en Porcino-tecnia, desarrolló parte de su trayectoria profesional dentro de Inga Food como Servicio Técnico Veterinario. Posteriormente ha ampliado su experiencia como Asesor Veterinario en Producción Porcina, apoyando tanto a granjas independientes como a empresas Integradoras. Ahora, vuelve a Inga Food para formar parte del Comité de Dirección de la empresa y liderar algunos de los proyectos clave para la compañía en los próximos años.

Su incorporación garantizará que la ejecución del plan de Inga Food para consolidarse como una empresa líder a nivel de eficiencia y sostenibilidad en el mercado español y europeo en los próximos años se lleve a cabo de forma exitosa

¿Nos puedes describir tu trayectoria profesional?

Soy Veterinario por la Universidad de Extremadura y tengo un master en Producción Porcina por la Universidad de Murcia.

Tras terminar la carrera estuve varios meses en Inglaterra como inspector sanitario en matadero. Después empecé en la producción porcina que es lo que a mí me gusta, formando parte del equipo de Pro-

ducción de la empresa genética Hypor.

Hypor e Inga Food siempre han colaborado, en muchos momentos han sido empresas del mismo grupo y eso me dio la oportunidad de dar soporte técnico a Inga Food, lo cual me abrió las



puertas para formar parte de su equipo cuando Inga abrió una división en Toledo. Durante ocho años he sido veterinario de producción en la empresa abriendo la zona de Castilla la Mancha y Castilla y León y tras varios años de trabajo me dieron la oportunidad de llevar el Proyecto Líder de Cerdo Blanco a nivel nacional.

Después de esa etapa empecé una andadura como Asesor independiente y Ganadero durante 8 años y el 15 de marzo de este año regreso de nuevo a la empresa con un proyecto ilusionante.

¿Qué cambios has notado a tu regreso a Inga Food?

La verdad que he notado varios cambios: es una empresa más grande, tanto en

el volumen de animales que hacemos, como en el número de personas que formamos parte de ella. Por otro lado, veo que tenemos gran cantidad de información de nuestros costes y procesos productivos que se pueden consultar al momento, una tendencia a implementar nuevos programas y nuevas tecnologías que nos ayudarán a predecir y mejorar nuestros procesos y sobre todo una organización en equipos de personas que se hacen responsables de determinados proyectos, formados por compañeros con distintas responsabilidades dentro de la empresa, que hace que la gente se involucre, se haga seguimiento y mejora de los objetivos marcados.

¿Nos puedes describir en que consiste tu puesto de trabajo?

El nombre es un poco ambiguo, pero en la actualidad mi trabajo como Responsable de Proyectos se divide en tres facetas:

- Responsable de Nutrición:

Se trata de monitorizar y mejorar el coste de alimentación de nuestros distintos tipos de animales, ya sean cerdas, lechones, cebos blancos o ibéricos. Estamos continuamente realizando pruebas en nuestras líneas de producción, así como en granjas experimentales para poder optimizar nuestros protocolos. Tenemos un Equipo de Nutrición formado por distintos compañeros de Inga Food, Trouw y Nanta con el que trabajo para conseguir objetivos.

Tengo que señalar que en esta responsabilidad dentro de la empresa sustituyo a

Emilio Magallón, persona a la que admiro y espero estar a su altura.

- Responsable de Nuevos Proyectos:

Tenemos proyectos de granjas nuevas que se van a hacer o están en construcción y van a estar integradas con nosotros. Doy soporte a los compañeros de las distintas zonas para dar seguimiento a estos proyectos, intentando trasladar conceptos que tiene la empresa en cuanto a instalaciones, manejo y bioseguridad. Junto con otros compañeros intentamos estar actualizados para trasladar a nuestros integrados las nuevas tendencias en producción. Por último, intentamos captar nuevos proyectos de granjas para la compañía.

- Apoyo en la Zona de Toledo:

Vivo en Talavera de la Reina y los días que no estoy de viaje u oficina trabajo en la zona. Es una provincia que conozco bien, ya que es donde siempre he trabajado y espero ayudar a mis compañeros, así como al Jefe de Integración de la zona Centro, Javier Díaz.

Por último, descríbenos algunas de tus aficiones:

Mis aficiones son la de disfrutar con mi mujer y mis tres hijos haciendo planes juntos. Todos los fines de semana suelo dar una vuelta por la dehesa y, si se puede, hacer una comilona con los amigos, viendo a los niños disfrutar. Lo del deporte es una cosa que no suelo trabajar...

¿Quiéres formar parte de nuestro proyecto ganadero?



ARAGÓN:

Roberto Bautista 659 957 501

CATALUÑA:

Jordi Blasco 616 110 565

CENTRO:

Javier Díaz 636 467 802

ESTE:

Sergi Celma 629 524 781

SUROESTE:

Antonio Rastrojo 630 655 129



Calidad desde el principio

CONTACTA CON NOSOTROS
ingafood@nutreco.com

Si no quiere recibir comunicaciones comerciales, indíquelo en la siguiente dirección ingafood@nutreco.com