Inga Food
a Nutreco company
Calidad desde el principio

INGA-NEWS

Diciembre 2021, Nº 23

Luis Prieto
Director General

Estimados amigos y amigas,

Un año más, tengo el placer de saludaros en este número navideño de nuestro Inga News. El boletín Inga News es, sobre todo, una herramienta de comunicación con toda la familia de Inga Food: empleados, clientes, integrados, proveedores… En definitiva, todos los que de alguna forma trabajamos para sacar este negocio adelante.

Últimamente parece que la vida nos está poniendo a prueba a todos, tanto en el ámbito general (pandemia, inflación, desabastecimiento, crisis económica, etc.) como en el área específica de nuestro sector. En este momento, el mercado europeo está inundado de cerdos; cerdos que posiblemente tienen los costes de producción más altos de la historia debido al elevado precio de los cereales. Hay riesgos reales de desabastecimiento e hiperinflación; no hay noticias convincentes de la vuelta de China como comprador (no al menos a buenos precios) y cada semana, los productores nos vemos sistemáticamente criminalizados en los medios de comunicación por aquellos que sin entender nuestra actividad la demonizan, denostando lo que hacemos. A veces, si vemos las cosas sin perspectiva, parecería que estamos en medio de una pesadilla y que no es posible que todo se haya alineado de esta manera para complicarnos la vida. Esta forma de pensar, aunque humana, no es la que más nos va a ayudar en estos momentos. En estas situaciones, no debemos perder la cabeza, tenemos que focalizarnos en seguir trabajando por nuestros objetivos y por lo que podemos controlar. En ocasiones, las situaciones de estrés moderado nos pueden dar, incluso, la clarividencia necesaria para tomar

Inga Food S.A.
Ronda de Poniente, 9 - 28760 Tres Cantos (Madrid)
www.ingafood.es - ingafood@nutreco.com

decisiones que, aunque sabemos que son las correctas no nos atrevemos a tomar en circunstancias "normales". Estos momentos, son tiempos de mantenerse unidos, de seguir trabajando, de agachar la cabeza, de apretar los dientes. Son momentos para apoyarnos en las razones por las que trabajamos cada día. ¿Por qué debemos de seguir adelante? Hay que seguir porque el que resiste, gana; hay que seguir porque tenemos de defender nuestra forma de vida; porque nuestro trabajo, a pesar de lo que digan algunos, es un trabajo digno, que genera riqueza y bienestar a la sociedad. Es una actividad productiva que se manifiesta de forma tangible nutriendo a la población.

Además, tenemos razones objetivas para estar esperanzados. Estamos en un sector moderno y competitivo. Nuestra industria cárnica es dinámica y será capaz de encontrar nuevas vías de comercialización para nuestros productos. España debe de ocupar el lugar que le corresponde por su nivel de competitividad en Europa y, quizá, este desierto que estamos cruzando, pueda servir para acelerar ese proceso.

Desde el punto de vista de Inga Food, seguimos mejorando. Entre otras muchas cosas: Hemos logrado una reducción significativa en conversión alimenticia y de la mortalidad en nuestro sistema de producción respecto al año pasado y, además, estamos mayoritariamente en línea con nuestros objetivos a 5 años; Hemos conseguido renovar todos nuestros sellos de calidad (AENOR, IAWS, etc…); Hemos obtenido el certificado Welfair Quality para una buena parte de nuestra producción de cerdo Ibérico y Blanco; Seguimos implementando nuestro ambicioso plan de mejora sanitaria; Hemos sido la primera empresa en hacer la declaración ambiental de producto (DAP) para la producción de 1 kg de cerdo ibérico (tras serlo en blanco el pasado año); Hemos hecho grandes mejoras en el control de nuestra cadena de suministro; Hemos inaugurado una granja de cebo de validación junto con Trouw Nutrition y Nanta; Hemos integrado 4 nuevas granjas que suman casi cinco mil cerdas… Y un sinfín de logros más.

Es importante felicitarse por lo logrado, pero tenemos que seguir trabajando en línea con lo que nuestra matriz SHV y nuestros consumidores requieren: aumentar los estándares de bienestar de nuestros animales, reducir el impacto ambiental de nuestra producción, incrementar al máximo la seguridad alimentaria, y seguir reduciendo el uso de antibióticos… Y, todo esto, a un coste competitivo. No es fácil, pero somos un gran equipo y estoy seguro de que el año que viene, por estas fechas, estaremos de nuevo satisfechos con lo logrado… Pero con hambre de más.

Con esta certeza y sabiendo que mientras nos mantengamos unidos, ganaremos, me gustaría desearos a todos unas felices fiestas navideñas. No voy a desear un buen 2022 porque el futuro está en nuestras manos. Así que estoy seguro de que el año 2022 será bueno.

Luis Prieto

Inga Food:

PRIMERA EMPRESA DE PRODUCCIÓN PORCINA EN CERTIFICAR LA DECLARACIÓN AMBIENTAL DE PRODUCTO (DAP) EN CARNE DE CERDO IBÉRICO

Arturo Iniesta
Director de Calidad y Seguridad Alimentaria de Inga Food

Después de obtener en 2020 el Certificado del Environmental Footprint Institute, tras haber realizado un estudio de Declaración Ambiental de Producto (DAP) en la producción de porcino blanco, Inga Food obtiene ahora la Certificación también para porcino ibérico.

Esta DAP presenta los impactos ambientales directos e indirectos asociados a la reproducción y cría del cerdo ibérico, desarrollada por Inga Food en granjas de cebo o cría en montanera, antes de entrar a matadero.

El cálculo de la Huella Ambiental y la certificación Declaración Ambiental de Producto (DAP) son puntos clave para avanzar en la sostenibilidad de la ganadería. El objetivo de ambas es valorar el impacto ambiental de un producto a lo largo de todo su ciclo de vida para poder planificar las acciones necesarias para reducir este impacto y mejorar la gestión ambiental.

Tras un trabajo de varios meses y con la involucración de algunos de nuestros granjeros y de Nanta, se ha realizado una Declaración Ambiental de Producto (DAP) de 1 Kg de cerdo ibérico vivo, que detalla el desempeño ambiental del proceso de cría y engorde en explotaciones de cerdos ibéricos llevado a cabo por Inga Food S.A.

El Análisis de Ciclo de Vida incluye el estudio de todas las fases y procesos necesarios para la cría y engorde de los cerdos ibéricos: la producción de materias primas y piensos, el centro de inseminación, la cría de lechones, el engorde de los cerdos en cebo o la cría en montanera hasta el transporte de los cerdos a matadero. El análisis incluye también la cría de hembras reproductoras y verracos.

Los impactos ambientales analizados y otros parámetros ambientales presentados en el informe suponen el cálculo de indicadores de sostenibilidad como: la huella de carbono, la huella de agua y el estudio de otros impactos ambientales sobre el aire, el suelo y el agua. De este modo, la DAP muestra una imagen objetiva y completa del desempeño ambiental de la cría de cerdos ibéricos realizada por Inga Food.

Se ha realizado con los datos de actividad del año 2020, en que los cerdos fueron llevados al matadero desde las granjas con un peso medio de 155 kilos en cebo, y 170 kilos en montanera.

La evaluación ambiental que supone la DAP ha sido desarrollada utilizando los datos de producción de veintinueve explotaciones. En el estudio se han incluido los consumos energéticos, combustibles, transportes, emisiones de los animales, piensos y otros materiales utilizados en el centro de inseminación, en las granjas para la cría de lechones, en las granjas de engorde y en la cría en montanera. En el caso de la cría en montanera, se ha incluido también en el análisis la alimentación natural con hierba y bellota durante la cría en campo de los animales.

La Unidad Funcional en esta DAP es un kilo de cerdo ibérico vivo a la puerta del matadero. Todos los impactos ambientales y uso de recursos, tantos directos como indirectos, han sido reportados referidos a esta Unidad Funcional.

La DAP incluye en su análisis todas las etapas asociadas al ciclo de vida del producto con un alcance "de la cuna a la puerta". Esto quiere decir que se incluyen todos los procesos y materiales implicados de forma directa e indirecta en el ciclo de vida del producto: desde el cultivo de cereales y producción de piensos, hasta el transporte de los cerdos al matadero.

En las siguientes tablas se presentan algunos de los impactos y otros criterios ambientales por Unidad Funcional (kilo de cerdo ibérico vivo ante de entrar en matadero). Los resultados se presentan totalizados y para cada fase del ACV y por separado para la cría cebo y montanera.

El periodo de engorde de los animales en el campo, donde se alimentan de bellotas y hierba hasta alcanzar los 170 kilos, hace que el valor de los impactos ambientales asociados al kilo de cerdo ibérico en montanera sean más bajos que los de la

Cebo: Impactos Ambientales Potenciales[1]

		A1 Producción de los piensos	A2 Cría de lechones y CIAP	A3 Engorde de cerdos	Total
Calentamiento Global GWP100 - Huella de Carbono (kg de CO_2 equivalente)	Total	2,82	0,67	1,13	**4,62**
	Fósil	2,48	0,51	0,14	3,13
	Biogénica	0,00	0,06	0,95	1,01
	Uso del terreno	0,32	0,09	0,03	0,48
Uso del agua (m^3 de agua equivalente)		13,42	3,09	2,01	**14,21**

Montanera: Impactos Ambientales Potenciales[2]

		A1 Producción de los piensos	A2 Cría de lechones y CIAP	A3 Engorde de cerdos	Total
Calentamiento Global GWP100 - Huella de Carbono (kg de CO_2 equivalente)	Total	1,51	0,67	1,08	**3,26**
	Fósil	1,15	0,51	0,70	2,36
	Biogénica	0,00	0,06	0,83	0,89
	Uso del terreno	0,01	0,00	0,00	0,01
Uso del agua (m^3 de agua equivalente)		7,02	3,09	2,10	**12,21**

cría en cebo. En este cálculo los impactos asociados a los piensos tienen una menor aportación al valor total de la huella ambiental calculada.

Al igual que ya se vio en el caso del cerdo blanco, las conclusiones reflejan que la producción de pienso y el manejo de purines tienen una importancia notable en los impactos ambientales de la producción porcina. Acciones encaminadas a la reducción de los impactos en la producción de pienso y en la gestión de purines serán claves para hacer una producción alineada con los objetivos de nuestra matriz (Nutreco) y la estrategia de la Comisión Europea.

Además, la aplicación de las MTD en los próximos años, sobre todo en la gestión de purines, reducirán potencialmente las emisiones en todas las fases de producción.

Arturo Iniesta

SIGE: Sistema integral de gestión de las granjas de ganado porcino

Gregorio Martínez, Técnico de Calidad Zona Aragón
Manuel Parra, Responsable de Calidad

Tal y como se emana del Real Decreto 306/2020, por el que se establecen normas básicas de ordenación de las granjas porcinas intensivas, y se modifica la normativa básica de ordenación de las explotaciones de ganado porcino extensivo, todos los requisitos establecidos en dicha norma deben tener un refrendo documental, protocolizado y articulado a través de un mismo documento, el **Sistema Integral de Gestión de las granjas de ganado porcino (SIGE)**.

Según menciona el artículo 6 de dicho Real Decreto:

- **Todas las explotaciones de ganado porcino**, incluidas las existentes antes de la entrada en vigor de este real decreto, a excepción de las de autoconsumo y reducidas, contarán con un Sistema Integral de Gestión de las Explotaciones de ganado porcino, cuyo contenido deberá actualizarse, al menos, **cada 5 años** y, en cualquier caso, siempre que la explotación modifique sustancialmente sus instalaciones o prácticas de manejo.
- El veterinario de explotación elaborará aquellos apartados del Sistema Integral de Gestión de las Explotaciones de ganado porcino relacionados con sanidad, bienestar animal, higiene y bioseguridad.

La obligación, por parte del titular de explotación, de contar con un Sistema Integral de Gestión de las Explotaciones de ganado porcino que establece el artículo 6, **entrará en vigor a partir del 1 de enero de 2022**.

El contenido mínimo del SIGE que detalla el Anexo IV de dicha norma es el siguiente:

1. Descripción de las **condiciones estructurales y ambientales** de la explotación.
2. **Identificación del veterinario de explotación** y establecimiento de competencias y responsabilidades dentro de la explotación.
3. **Plan de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización** de las instalaciones documentado.
4. **Plan de mantenimiento** de las instalaciones.
5. **Plan de formación** en materia de bienestar animal, medio ambiente, bioseguridad, sanidad, higiene y manejo de los animales, resistencia a los tratamientos incluidas las resistencias antimicrobianas y sus consecuencias.
6. **Plan de recogida y almacenamiento de cadáveres** y otros subproductos de origen animal no destinados a consumo humano, con vistas a su retirada y eliminación.
7. **Plan de gestión de residuos** (medicamentos, piensos medicamentosos no utilizados, envases, material sanitario fungible…).
8. **Plan de gestión ambiental** y de lucha contra el cambio climático (muy ligado a las MTDs):

a) Medidas para la optimización del uso de agua y energía.

b) Medidas para el control de ruidos, partículas, polvo y olores.

c) Plan de producción y gestión de estiércol. Este plan incluirá, como mínimo, las siguientes cuestiones:

i. Sistema de recogida e instalaciones previstas para el almacenamiento de los estiércoles.

ii. Producción anual estimada de estiércoles.
iii. Descripción de la gestión prevista para los estiércoles
iv. Superficie agrícola o forestal para la utilización de los estiércoles por el productor e identificación de las parcelas destinatarias

9. **Plan de bioseguridad**.

10. **Plan sanitario** en relación con las enfermedades de declaración obligatoria, así como en relación con otras enfermedades que sean de interés para la propia explotación, para la comarca, provincia o comunidad autónoma.

11. **Plan de uso racional de antibióticos**, en el que se incluyan indicadores de seguimiento.

Plan Nacional Resistencia Antibióticos

12. **Plan de bienestar animal**, con el siguiente contenido mínimo:

a) Descripción de las condiciones estructurales y ambientales de la explotación.
b) Evaluación de factores de riesgo para el bienestar de los animales incluyendo el riesgo de desastres naturales de acuerdo con las características del lugar donde se encuentra la explotación.
c) Plan de acción con medidas a adoptar sobre los riesgos identificados.

¿Cuál es el objetivo del SIGE?

Unificar los elementos comunes que afectan a la actividad rutinaria de la granja bajo un compendio de documentos que permiten articular el cumplimiento de los requisitos del RD de ordenación porcina y de otras normas, basándose en **procedimientos** o planes generales, y añadiendo aquellos **requisitos específicos** que permiten el cumplimiento de todos ellos.

Desde **Inga Food** queremos tomar **parte activa** en este nuevo reto para el ganadero. Ya se les está asesorando y se les está dando soporte. Y se han llevado a cabo varias pruebas de elaboración de algunos SIGES para explotaciones porcinas integradas, realizándolo internamente, con los propios RRHH de la integradora, o subcontratándolo con una empresa externa.

Desde Inga Food entendemos que es un documento muy importante, que engloba información sensible, y que requiere un mantenimiento. Por ello, **se quiere tener cierto control** sobre el mismo.

Mucha de la información ya la veníamos trabajando con los manuales de procedimientos que se disponen en todas las granjas, de forma general, siendo el SIGE un documento que debe ajustarse a las particularidades de cada una de ellas. Lo que hace un documento único por explotación.

Otro reto más en el sector porcino en el que debemos caminar juntos para conseguir una producción más sostenible.

Gregorio Martínez
Manuel Parra

Perspectivas acerca de la retirada de Óxido de Zinc en 2022 y sus alternativas

Luis Alberto García Pino
Responsable de Proyectos

El 26 de junio de 2017, la Comisión Europea adoptó la decisión de retirar todas las autorizaciones para la comercialización de los medicamentos veterinarios, que contengan óxido de zinc para su administración oral en animales de producción.
Por lo que, tras el período de aplazamiento de 5 años, implica que su uso no deberá implementarse más tarde del 26 de junio de 2022.

El efecto de la retirada del óxido de zinc nos puede plantear si esto mermará la productividad de nuestras granjas. Pero nos lo tenemos que tomar como un reto que, con trabajo y esfuerzo nos ayudará de una manera clara a incrementar nuestros resultados productivos y agroambientales.

En el pasado reciente tenemos ejemplos de la gran capacidad de adaptación de las granjas en España: la legislación sobre Bienestar Animal, la prohibición de utilizar más de una premezcla medicamentosa en piensos, la reducción del uso de la Colistina… De todos estos retos, la producción porcina española ha salido con mejores resultados a los obtenidos previamente.

Nadie tiene una receta mágica para sustituir las acciones de Óxido de Zinc como preventivo de problemas diarreicos en la fase postdestete.

Lo que sí tenemos son distintas estrategias que, en su conjunto, nos proporcionan el desarrollo del animal óptimo y que cada granja deberá implementar en mayor o menor medida para obtener buenos resultados.

Entre las estrategias que disponemos destacan las siguientes:

- Mayor Calidad de Lechón destetados:
  - Mejora de Encalostramiento.
  - Mayor Peso al destete.
  - Lechones más Homogéneos.
- Programa Sanitario:
  - Extrema la Bioseguridad externa e interna de la granja.
  - Estabilización sanitaria de diferentes enfermedades inmunosupresoras.

- ❖ Control de procesos digestivos patológicos en la fase de maternidad y postdestete como son los E. Coli, Clostridium, Rotavirus, DEP, Enfermedades parasitarias.
- ❖ Vacunaciones de madres y/o lechones contra procesos digestivos si fuera necesario.
- ❖ Tratamientos antibióticos rápidos y específicos para las diferentes patologías.

◆ Programa de Alimentación:

- ❖ Programa de alimentación específico por granja según genética, peso al destete e instalaciones.
- ❖ Alimentación del lechón en paridera: último pienso en esta fase coincidirá con el primero en el postdestete.
- ❖ Diseño de piensos seguros: Mayor calidad y menor variabilidad de sus nutrientes, evitar niveles altos de proteína, utilización de diferentes estrategias nutricionales para reducir el efecto tampón, modificar el perfil de la microbiota y mejorar la digestibilidad.
- ❖ Cambios graduales de piensos.
- ❖ Número adecuado de comederos y platos en los inicios de la fase postdestete.

◆ Calidad de Agua:

- ❖ Utilización de acidificación para trabajar con ph de 4- 4,5.
- ❖ Control de la calidad microbiológica y fisico-química.
- ❖ Caudal de bebederos de 0,5-1l.
- ❖ Limpieza de biofilm tras los tratamientos medicamentosos.
- ❖ Final de línea con llave para limpieza de línea.

◆ Mejora de Manejo e Instalaciones:

- ❖ Manejo estricto TDTF.
- ❖ Temperatura: Acondicionar las salas a 28ºC antes de la entrada de los animales y posteriormente seguir una correcta curva de según evolución de pesos de los animales.
- ❖ Agrupar a los animales por peso, dejando enfermerías libres a una correcta densidad.
- ❖ Correctas instalaciones que eviten corrientes y proporcionen confort.

En conclusión, la no utilización del óxido de zinc nos causará algunos problemas, pero nos hará mejorar nuestro proceso productivo al mejorar los puntos anteriormente descritos. Esto nos hará producir de una manera más eficiente y competitiva.

Luis Alberto García Pino

Semana de la Diversidad e Inclusión

Beatriz García
RRHH

Durante la semana del 4 al 8 de octubre, Nutreco celebró la II Semana de la Diversidad e Inclusión a nivel global, porque para nosotros, como empresa, es prioridad estratégica el contar con diferentes perspectivas, diferentes experiencias, diferentes opiniones y, quizás, diferentes estilos de trabajo o expectativas. Sólo con la creación de equipos diversos e inclusivos conseguimos ser una empresa innovadora, comprometida con la sociedad y con sus clientes.

En Inga Food, hay que destacar que, además, cumple con el 2% que exige la LISMI como muestra empresa socialmente diversa y comprometida.

Durante estos 5 días, se organizaron diferentes actividades a nivel global y local para dar visibilidad a esta prioridad corporativa.

A nivel local, a modo de ejemplo, contamos con la colaboración de Cruz Roja y la asociación Prodis para dar visibilidad a colectivos minoritarios. Asimismo, el Director de Recursos Humanos y la Directora de Asesoría Jurídica y Compliance, dieron una charla sobre "Prevención y actuación frente al acoso en el ámbito laboral". También se enviaron newsletters con información y datos relevantes sobre Diversidad e Inclusión y charlas externas que se estaban desarrollando en la Fundación Diversidad, en el Ministerio de Igualdad y el Instituto de la Mujer.

Desde Nutreco, plantearon una conversación virtual con Dereca Blackmon, experta consultora en inclusión corporativa en temas de raza, género, clases o justicia social.

Datos diversos y curiosos en el Clúster Iberia:

- Un 89.8% del total de nuestra plantilla (2.683) tiene la nacionalidad española. Un 7%, portuguesa. El resto de la plantilla se divide entre casi una veintena de procedencias, siendo la mayoritaria Marruecos.
- La franja de edad más numerosa (33%) se sitúa entre los 40 y los 49 años de edad, la minoritaria es la de los más jóvenes, estando formada por 3 personas de 18 años. La edad media se sitúa en los 45 años.
- Casi un 30% de la plantilla lleva trabajando en el Grupo más de 20 años. Tan sólo un 12% no alcanza el año de permanencia en la compañía.

Beatriz García

INGA FOOD y sus GRANJAS de IBÉRICO premiados en los PORC D'OR IBÉRICO

Juan Pablo Rosas
Director Técnico Proyecto Genético Castúa

El pasado viernes 19 de noviembre tuvo lugar la celebración de la Vª Edición de los Premios Porc D'or Ibérico, que este año estaba marcada por la ansiada vuelta a la "nueva normalidad". El evento, entre medidas anti-covid variadas, tuvo lugar de forma presencial en la capital autonómica andaluza, Sevilla, marco incomparable para cualquier acto o celebración que se precie. Hay que destacar que, aunque volvíamos al formato de presentación tradicional, se mantuvo la emisión en "streaming", lo cual, al igual que en la edición anterior, ha permitido acercar la gala y la entrega de premios a todos aquellos que les pudiera interesar la temática y que no tuvieran la posibilidad de asistir de forma presencial, dándole visibilidad y un mayor seguimiento entre las personas que conforman el sector y que participan de él.

Durante la gala no faltaron temas para conversar y momentos para intercambiar pareceres entre los presentes, sobre todo después de un impasse bastante prolongado sin el contacto necesario para ello. Entre charlas, vídeos, galardones e intervenciones transcurre la ceremonia hasta su fin, de una forma muy distendida y relajada, cargada, eso sí, de momentos de gran emoción.

Finaliza la entrega de premios y en nuestras vitrinas colocamos finalmente los siguientes galardones:

- Granja "El Chorrero" (Burguillos del Cerro, Badajoz): obtiene el premio Porc D'or Ibérico de Bronce, en granjas de 1ª categoría, para el criterio NV (Nacidos Vivos), con un valor de 8,67 lechones nacidos vivos/cerda productiva.
- Granja "Risco la Plata" (La Parra, Badajoz): recae sobre ella el premio Porc D'or Ibérico de Plata, en granjas de 1ª categoría, para el criterio LDCB (Longevidad), con un valor de **45,27** lechones nacidos vivos/cerda a lo largo de la vida productiva del animal.
- Granja "Llanos de Valderrudilla" (La Parra, Badajoz): consigue el premio Porc D'or Ibérico de Bronce, en granjas de 2ª categoría, para el criterio LDCB (Longevidad), con un valor de **45,92** lechones nacidos vivos/cerda a lo largo de la vida productiva del animal.
- Granja "Las Bramillas" (Villalba de los Barros, Badajoz): se hace con el premio Porc D'or Ibérico de Bronce, en granjas de 2ª categoría, para el criterio NV (Nacidos Vivos), con un valor de **9,17** lechones nacidos vivos/cerda productiva.
- Granja "Hocinillos" (Torrecillas de la Tiesa, Cáceres): consigue el premio Porc D'or Ibérico de Plata, en granjas de 2ª categoría, para el criterio LDCB (Longevidad), con un valor de **50,20** lechones nacidos vivos/cerda a lo largo de la vida productiva del animal.

Tenemos que decir que, aparte de las granjas premiadas, contábamos con una serie de explotaciones nominadas que se citan a continuación:

- Granja "Ibéricos Los Baldíos": 3ª Categoría para el criterio LDCB (Longevidad).
- Granja "La Colmenilla": 2ª Categoría para el criterio LDCB (Longevidad).
- Granja "Cantalgallo": 2ª Categoría para el criterio NV (Nacidos Vivos).

Año tras año hay que destacar, tanto por los resultados obtenidos, como por las nominaciones y los premios recibidos, el gran esfuerzo realizado a todos los niveles. Por ello, desde Inga Food, queremos agradecer y felicitar a nuestros granjeros, colaboradores y técnicos por el duro trabajo realizado, animándoles desde aquí a seguir trabajando para que, nuestras granjas y nuestro Programa de Selección y Mejora Genética "Castúa", estén a la vanguardia de la productividad, la eficiencia, la innovación y el desarrollo genético del porcino Ibérico.

Manuel Lobato (segundo por la izquierda), propietario de la Granja El Chorrero, recogiendo el premio Porc D'or Ibérico de Bronce, en granjas de 1ª categoría, para el criterio NV.

Miguel Torres (primero por la izquierda), en representación de la Granja "Risco la Plata", con el premio Porc D'or Ibérico de Plata, en granjas de 1ª categoría, para el criterio LDCB.

José Ignacio Borrego (segundo por la derecha), encargado de la Granja "Las Bramillas", con el premio Porc D'or Ibérico de Bronce, en granjas de 2ª categoría, para el criterio NV.

Miguel Torres (tercero por la izquierda), encargado de Granja "Llanos de Valderrudilla" con el premio Porc D'or Ibérico de Bronce, en granjas de 2ª categoría, para el criterio LDCB, y Emiliano Campos (primero por la derecha), propietario de Granja "Hocinillos", con el premio Porc D'or Ibérico de Plata, en granjas de 2ª categoría, para el criterio LDCB.

Juan Pablo Rosas

GRANJA ALMENARA nominada al Porc D'OR ESPECIAL A "SANIDAD, BIENESTAR ANIMAL Y MEDIO AMBIENTE" DEL MAPA

Patricia Prieto
Técnico Veterinario Zona Aragón

La Directora General de Producciones y Mercados Agrarios, Esperanza Orellana, hizo entrega el pasado viernes 26 de noviembre, en el marco de la XXVIII gala de entrega de los premios Porc D'or, celebrada en el Palacio de Congresos de la Llotja de Lleida, del "Premio Especial Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)".

La Granja "Almenara" (Remolinos, Zaragoza), integrada con Inga Food, estuvo entre las granjas nominadas, todas ellas de Aragón en esta ocasión.

Dicha nominación es una muestra de su apuesta por la mejora continua, el excelente nivel de bioseguridad de la empresa y el buen manejo de los animales, junto con la implicación del personal que trabaja en la granja. Estar entre los nominados es una muestra del gran nivel de la granja en materia de bienestar animal y sostenibilidad.

Los Premios Porc D'Or constituyen un galardón de referencia nacional para el sector porcino, que se conceden desde el año 1994 bajo la tutela y la iniciativa del IRTA (Institut de Recerca i Tecnología Agroalimentàries de Catalunya) y la colaboración del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Su finalidad es incentivar y reconocer la tarea de las empresas de porcino españolas en la mejora continuada de la eficacia y la calidad de la producción porcina. Su ámbito de operación es el territorio nacional, dentro de la producción porcina de capa blanca, y se entregan con una periodicidad anual.

Desde el año 2007, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación concede, en el marco de estos premios, el "Premio especial MAPA". El objetivo de este galardón no es tanto la productividad numérica como el impulso de las políticas comunitarias y nacionales en los aspectos de calidad, bioseguridad, sanidad animal, reducción del impacto ambiental y bienestar animal.

Desde Inga Food queremos dar la enhorabuena a los integrantes de Granja Almenara por su nominación a este premio y el gran trabajo desarrollado.

El equipo de Granja Almenara, nominada al Premio especial del MAPA.

Sara Beitia, encargada de Granja Almenara, recogiendo el Diploma entregado por el MAPA.

Patricia Prieto

Entrevista

David Lorente
Responsable de Ventas
Zona Levante

Hola David. ¿Podrías contarnos cuál ha sido tu trayectoria profesional antes de llegar a Inga Food el pasado mes de mayo?

Hasta hace seis meses mi vida profesional no ha estado ligada a la ganadería, trabajaba en otro sector en el cual me dedicaba a realizar las rutas de reparto de un grupo de siete personas. Pertenezco a familia de ganaderos y desde bien pequeño he ayudado en todo lo que he podido, ya fueran cargas, limpieza o triar lechones, siempre de la mano de mi padre al cual le estoy muy agradecido, al igual que a mis hermanos, por habernos enseñado esta profesión.

¿Cuáles son tus responsabilidades laborales dentro de Inga Food?

Actualmente soy el responsable de ventas a matadero de la zona de levante. Me ocupo de la programación de cargas y del marcaje de cerdos de una parte de nuestros cebaderos. También realizo el reporte de datos en Osiris y soy la persona de contacto entre los clientes y la empresa para cualquier tipo de incidencia a la hora de realizar las cargas. Otra de mis funciones es la revisión de las liquidaciones de los mataderos, extrayendo datos como homogeneidades, rendimientos y decomisos de cada partida. Cuento con un equipo de cinco colaboradores los cuales se encargan de prever y marcar los cerdos listos para cargar en cada zona. Actualmente producimos unos 350.000 cerdos al año en la división de levante, de ellos hacemos 60.000 para ICPOR y 25.000 para Costa Brava líder mix.

¿Qué requisitos debemos de tener en cuenta para realizar las cargas de cebos cebados?

Uno de los principales requisitos que debemos tener en cuenta a la hora de realizar las cargas es conseguir el peso óptimo de cada tipo de producto para cada cliente. Hemos de cumplir con las horas de ayuno previstas antes de la carga para obtener un mayor rendimiento e intentar que el marcaje de los camiones sea lo más homogéneo posible para añadir un mayor valor a nuestros productos. Otro de los requisitos es sacar y revisar la guía con anterioridad a la carga y cumplimentar correctamente el albarán de carga por todas las partes: servicio técnico, granjero y transportista. Los cerdos deben ir correctamente tatuados con la marca de cada explotación y debemos cumplir la normativa de bienestar animal, no debemos utilizar pilas eléctricas ni objetos punzante para la carga ni cargar cerdos que no hayan cumplido con el periodo de supresión del medicamento en cuestión al cual se hace referencia en el SEG-1.

¿Cómo podemos mejorar la rotación en nuestros cebaderos?

Para mejorar la rotación y así hacer que nuestras explotaciones sean lo más rentables posible debemos sacar los cerdos a matadero en su peso optimo que marcan nuestros clientes. Además, mejoraremos la rotación aumentando el peso de entrada de los lechones a los cebaderos y manteniendo una estabilidad sanitaria durante la crianza.

¿En qué debemos mejorar nuestras granjas?

Debemos concienciar a nuestros ganaderos de la importancia de ser cada día más profesionales y de ir mejorando las explotaciones, tanto en los sistemas de ventilación como en la revisión de las tolvas para reducir al máximo las pérdidas de pienso, además de cumplir con las medidas de bioseguridad que, sin que esto suponga un sobre coste para el ganadero, hará que mejoren notablemente los resultados finales.

David Lorente

Entrevista

Alberto García
Coordinador Técnico Veterinario

Hola Alberto. ¿Podrías contarnos cuál ha sido tu trayectoria profesional, fuera y dentro de Inga Food?

Me licencié en la Facultad de Veterinaria de Zaragoza. Empecé desarrollando mi actividad profesional con pequeños animales tras lo cual pasé a producción porcina desarrollando programas de control de enfermedades infecciosas en la zona de Lleida y Barcelona. En el año 2002 ingresé en Inga Food donde actualmente desarrollo mi actividad profesional.

¿Cuáles son tus responsabilidades en Inga Food?

Mi posición actual está centrada en el establecimiento y desarrollo de programas de control y erradicación de enfermedades a nivel de empresa, dando soporte técnico a los compañeros que desarrollan su actividad diaria en las granjas integradas. Por otro lado, superviso la actividad desarrollada y programas implantados en los centros de inseminación integrados directamente con Inga Food, o bien, aquellos con los que tenemos una relación de suministro importante dado que como empresa formamos parte del grupo de CIAs de la ANPS. De igual forma, coordino la gestión de los programas informáticos implantados en granjas de reproductoras y las plataformas de consolidación de los datos generados directamente a partir de esos datos. Participo en la evaluación de nuevos sistemas de innovación tecnológica que pueda aportar control y eficiencia en la gestión diaria de explotaciones, así como en los protocolos nutricionales.

¿Qué debemos mejorar en nuestras granjas?

Es fundamental implantar una adecuada sistemática de trabajo; marcar unos objetivos claros, ambiciosos y alcanzables; adaptar nuestras explotaciones a la nueva normativa de bienestar animal, a las nuevas líneas genéticas que demandan una nueva forma de trabajar y unas instalaciones preparadas para ello y, debemos apostar por la innovación y la sostenibilidad. La bioseguridad ha pasado a ser un elemento clave. Debemos ser responsables con los nuevos retos ambientales y sociales. Y debemos recordar siempre que los pequeños detalles marcan grandes diferencias.

Desde tu punto de vista, ¿a qué retos se enfrenta el sector?

Independientemente de los actuales precios de materias primas y lonja sobre los que tenemos muy poca capacidad de actuación y que nos afectan de forma directa y muy importante, creo que el sector se enfrenta a retos sanitarios muy relevantes (PPA a nivel mundial y, la detección de nuevas cepas hiperpatógenas frente a PRRS así como la mayor relevancia adquirida por parte de otras enfermedades a nivel interno); la nueva política de uso responsable de antimicrobianos y la desaparición del óxido de zinc; los nuevos retos medioambientales ligados a la sostenibilidad; el ser altamente eficientes y profesionales en nuestra labor diaria muy enfocados a producción y, por supuesto, a coste; la aplicación de innovación y nuevas tecnologías en nuestras estructuras productivas ligadas al fenómeno BigData; la necesidad de una formación continua para los profesionales implicados en este sector en aspectos tan importantes como la bioseguridad y, por último, los nuevos retos sociales y la necesidad de comunicar de forma de forma eficaz nuestra labor diaria y nuestro compromiso con el bienestar animal y la seguridad alimentaria.

Alberto García