

INGA - NEWS

Diciembre 2023, N°25

Editorial. Por Luis Prieto

Dos décadas gestionando la calidad. Por Alejandro Guerrero

Premios Porc D'or (Blanco e Ibérico). Por Roberto Bautista, María de Juan y Carmen Agüero

De la granja a la mesa - Incarlopsa. Por Javier Peinado

Cambios en la regulación de la Ley de la Cadena Alimentaria en España: implicaciones para la industria y las sanciones recientes. Por Ana Plana Iniesta

Nutreco firma su segundo Plan de Igualdad. Por Alicia Moreno Mareque

Entrevista a María de Juan Rey

Editorial



Nuestro sector sabe mucho [...] del cambio, de la adaptación.

Luis Prieto

Director General Inga Food, S.A.

Estimados amigas y amigos,

Decía el filósofo griego Heráclito que, si hay algo constante en la vida, es el cambio. Esta paradójica frase, encierra mucha verdad. Nuestro sector sabe mucho precisamente de eso, del cambio, de la adaptación.

El mercado del cerdo es un mercado totalmente liberalizado y tradicionalmente esto se ha reflejado en los famosos “ciclos del cerdo”. En los momentos en que había rentabilidades para los productores, estos tendían a incrementar la oferta; al incrementarse la oferta, el precio disminuía, hasta un punto en que el negocio dejaba de ser rentable para el productor y se empezaban a producir pérdidas en aquellas empresas menos eficientes. Esta pérdida de rentabilidad producía una reducción de la producción, gracias a la cual, se incrementaban los precios, se volvía a otro ciclo de beneficios para el productor y, de nuevo se producía expansión (con su consecuente un descenso de precios posterior). El ciclo volvía entonces a comenzar de nuevo.

Estos ciclos por sí mismos, ya generaban un cambio continuo en la situación de la industria. En los últimos tiempos a estos vaivenes fruto del desequilibrio “oferta-demanda” se han ido sumando otros eventos que distorsionan el mencionado clásico ciclo del porcino. Por mencionar algunos:

- a. El precio de las materias primas: como sabemos, la crisis logística originada durante la pandemia, el cambio climático y factores geopolíticos (especialmente la guerra de Ucrania) han producido fuertes incrementos en los precios de los insumos. El consenso general es que el trigo, la cebada, el maíz y la soja, volverían a bajar, pero también se sabía que no volverían a los niveles anteriores a todos estos acontecimientos. Al llegar al final del 2023, la mayor parte de las materias primas en efecto, han bajado su precio, pero no han vuelto (ni creemos que lo hagan) a los precios de 2020.

- b. La inflación: el año 2022 fue un año durísimo en este sentido, con el precio de la energía subiendo sin control y los tipos de interés en niveles no vistos hace muchos años. Esto ha puesto en jaque a empresas con alto nivel de apalancamiento y ha ralentizado o congelado proyectos de expansión.
- c. La Agenda 2030: ha impuesto una fuerte presión sobre la producción ganadera, con legislaciones cada vez más estrictas y exigentes que requieren inversiones, más espacio por animal, reducción del consumo de antibióticos y, por qué no decirlo, una escasa voluntad política respecto a la aprobación de licencias de construcción de granjas.
- d. La Peste Porcina Africana: si bien es cierto que España no se ha visto directamente afectada, si ha puesto en dificultades a países como Alemania, que ha visto su cabaña ganadera reducida drásticamente debido a la nula rentabilidad del negocio por mucho tiempo.
- e. La patología: ha supuesto un gran reto para toda la industria. La aparición de cepas de virus PRRS altamente patógenas nos está haciendo repensar nuestros modelos productivos: manejo en bandas, lactaciones más largas, mayor tamaño del lechón al destete, reducción de la presión de infección, bioseguridad, etc. son conceptos que adquieren un peso específico cada vez más fuerte en nuestro negocio.

A pesar de todo ello, recordaremos el año 2023 como un buen año para la producción de cerdos pero que no ha sido tan bueno, sin embargo, para la industria cárnica. Como decía Descartes, la virtud está en el punto medio. Ningún exceso es bueno y el equilibrio, sin duda, es lo más sostenible.

El año 2024 se presenta como un nuevo año de cambios y, queda claro, que nuestro trabajo ya no es solo proporcionar a la población alimentos sanos y seguros sino también, esquivar los obstáculos que aparecen en nuestro camino. Algunos de estos obstáculos son fruto de la evolución de la sociedad (bienestar animal, reducción de las emisiones, reducción del uso de antibióticos, etc.) y son bienvenidos; Otros, sin embargo, son fortuitos, accidentales e incluso, injustos. Pese a ello, la gente seguirá comiendo cerdo y es nuestra misión el proporcionarlo. Así será.

Quisiera aprovechar la ocasión para agradecer a todos los eslabones de la cadena de valor del porcino, empezando por nuestros integrados, y acabando por nuestros clientes (sin olvidar por supuesto a nuestros empleados y accionistas) el esfuerzo realizado en el año 2023 y desearos lo mejor para este año 2024 que ya comienza.

¡Salud!

Luis Prieto

Dos décadas gestionando la calidad

Alejandro Guerrero
Auditor Jefe AENOR

A final de cada año es una buena época para recapitular y evaluar el grado de cumplimiento de los objetivos planteados, así como dirigir la vista atrás para ver en nuestra gestión los logros y las tendencias de resultados. Este 2023 con doble motivo, ya que se cumplen 20 años desde la certificación por AENOR del sistema de gestión de calidad de la empresa INGA FOOD de acuerdo con los requisitos establecidos en la Norma UNE-EN ISO 9001.

Hace diez años celebrábamos también el correspondiente aniversario, en el que tuve la oportunidad de escribir unas líneas recordando en ese momento los principales hitos alcanzados. Comentábamos en el correspondiente número de Inga News cómo la empresa había estandarizado las actividades de gestión de la producción porcina, siguiendo los requisitos de ISO 9001, y destacábamos la madurez de su sistema de calidad.

En estos 20 años, pandemia aparte, hemos tenido muchos cambios y situaciones a las que nos hemos tenido que enfrentar. También la norma ISO 9001 ha cambiado (versiones 2000, 2008 y 2015) y con ello su enfoque. Además de la norma, en muchos otros ámbitos del sector ganadero los niveles de exigencia han aumentado, en particular por los cambios legislativos y los requisitos de los clientes.

SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD

Desde 2003, hemos sido testigos de una cada vez mayor consolidación del sistema de calidad de INGA FOOD, así como de sus herramientas de gestión. Aquellos requisitos internos, de clientes y de la propia Administración se han ido incluyendo en el sistema de calidad, destacando la reducción notable en el uso de antibióticos y el hito de la organización de conseguir la certificación de bienestar animal en la totalidad de las granjas. Esto último ha supuesto un esfuerzo no precisamente menor y con un enfoque claro con los requisitos legales de aplicación, las expectativas de los clientes y de la propia sociedad.

En estos 20 años INGA FOOD ha ido fortaleciendo sus herramientas de gestión, tanto las propias asociadas a aspectos horizontales del sistema de calidad (por ejemplo: las auditorías internas y la orientación a la satisfacción del cliente) como las enfocadas a granja y necesarias para un correcto manejo ganadero (por ejemplo: prerrequisitos como la gestión de aprovisionamiento de piensos, bioseguridad, residuos, limpieza y desinfección, plan vacunal, etc.)



CERTIFICADO

España es el séptimo país del mundo y cuarto de Europa por número de certificados de Calidad UNE-EN ISO 9001, según el último informe de la Organización Internacional de Normalización (ISO).

El ámbito de aplicación de la norma es universal, desde organizaciones fabriles, empresas de servicios, sector agropecuario o, incluso, administraciones públicas. En el caso que nos ocupa, Inga Food lleva veinte años manteniendo de forma ininterrumpida el certificado ISO 9001 con AENOR y superando todas las auditorías.

Al respecto de la disposición del certificado podríamos hablar de tres ventajas clave:

- 1 Mejora de los procesos y reducción de costes.
- 2 Estandarización de todas las actividades de la organización, lo que conlleva en una mayor implicación del personal para conseguir un trabajo bien hecho.
- 3 Trasmite a terceras partes el compromiso de la empresa con la calidad.

En definitiva, certificar con AENOR un sistema de calidad en base a la norma ISO 9001 es un gran reto a la vez que otorga una imagen de empresa comprometida con los requisitos de los clientes, los propios y de la sociedad.

LA NORMA ISO 9001

La norma ISO 9001 es un estándar de sistemas de gestión de calidad con una aceptación masiva a lo largo del mundo. Según informe de ISO se estima que existen más de 1.200.000 certificados emitidos.

Esta norma, cuyas primeras ediciones solo eran utilizadas por las grandes empresas industriales, ha ido evolucionando en sucesivas revisiones adaptándose a las necesidades de todo tipo de entidades, incluyendo **PYMES** y otras organizaciones y también ampliando su aplicación a la totalidad de sectores de actividad.

Los aspectos clave de interés para esta norma son:

- La evaluación y cumplimiento de las necesidades y expectativas de los clientes, así como de otras partes interesadas.
- Determinación y cumplimiento de los requisitos legales aplicables al ámbito de actividad de la empresa.
- Orientación a procesos y establecimiento de objetivos e indicadores, dotando al sistema de calidad de un enfoque de mejora continua.
- La determinación de un análisis de riesgos y oportunidades para promover acciones de mejora al respecto.
- Participación del personal.

CADENA ALIMENTARIA

En la cadena alimentaria cada vez los requisitos legales y de los clientes son más exigentes. Así, mataderos, salas de despiece, industrias cárnicas y resto de industrias y operadores alimentarios han tenido que implementar esquemas de certificación como IFS, BRC y FSSC 22000. Aspectos básicos que se tienen en cuenta en el ámbito ganadero como la calidad, el bienestar animal y la seguridad alimentaria, se han tenido que considerar e implantar en los sistemas de calidad de todas las organizaciones certificadas.

El enfoque de seguridad alimentaria de la cadena no ha variado, con la necesaria implicación de todas las organizaciones. Desde las explotaciones ganaderas, pasando por las industrias de fabricación de piensos y

operadores de la industria cárnica. Si uno de los eslabones se muestra débil o se rompe, da igual la fortaleza del resto de los eslabones, la seguridad alimentaria se vería seriamente comprometida.

Resulta gratificante recordar todo esto. Toca por nuestra parte felicitar a todo el equipo de Inga Food por su compromiso con la mejora continua y estos 20 años de la certificación. También a todas las partes interesadas, en las que incluyo a los ganaderos integrados, y que han contribuido al éxito sostenido de la organización en todo este tiempo.

Puedes consultar todas nuestras certificaciones en [Gestión de la Calidad - ISO 9001 - Inga Food](#).



Premios Porc d'Or 2023 (Ibérico y Blanco)

Roberto Bautista, María de Juan y Carmen Agüero

Jefes de Integración Aragón, Suroeste y Castilla-León. Inga Food, S.A.

PORC D'OR IBÉRICO 2023

El pasado 30 de Junio del 2023 tuvo lugar en Granada la VII Gala de los Premios Porc d'Or Ibérico. Este año el Jurado de los Premios Porc d'Or Ibérico decidió establecer o modificar los siguientes criterios con relación a la evaluación de las granjas candidatas a los premios:

- Se descartan como candidatas a los premios aquellas granjas con más de un 20 % de lechones destetados de menos de 20 días de edad.
- En relación con el Premio Porc d'Or a la Longevidad, se acuerda eliminar el criterio de eliminación de granjas con más de 8 partos por cerda de baja.
- En relación con los Premios Porc d'Or Especiales (Porc d'Or del MAPA a Sanidad, Bienestar Animal y Medio

Ambiente, Porc d'Or Ibérico a la Máxima Productividad, Porc d'Or ibérico a la Producción al Aire Libre, y Porc d'Or con Diamante) se acuerda no premiar a aquellas granjas que:

- No superen un 80% de supervivencia de los lechones al destete
- No presenten unos datos coherentes entre lechones adoptados y retirados
- No anoten abortos

Está previsto que las condiciones establecidas en este último punto se hagan extensivas a todos los premios en futuras ediciones.

Cumpliendo dichos requisitos, resultaron nominadas las siguientes granjas integradas con Inga Food:

Categoría e índice Nominado	Nombre Granja	Población	Provincia
1ª Categoría Longevidad (LDCB)	El Chorrero	Burguillos del Cerro	Badajoz
1ª Categoría Nacidos Vivos	El Chorrero	Burguillos del Cerro	Badajoz
1ª Categoría Nacidos Vivos	Agropecuaria Carrizosa	Azuaga	Badajoz
1ª Categoría Tasa de Partos	El Chorrero	Burguillos del Cerro	Badajoz
2ª Categoría Longevidad (LDCB)	Las Bramillas	Villalba de los Barros	Badajoz
2ª Categoría Nacidos Vivos	Finca Cantalgallo	Alange	Badajoz
2ª Categoría Nacidos Vivos	Las Bramillas	Villalba de los Barros	Badajoz
2ª Categoría Tasa de Partos	Boticojo de Orozco	Torrecillas de la Tiesa	Cáceres



Entre los nominados para los premios en 1ª Categoría se encontraban las siguientes granjas de Inga Food: Manuel Lobato de El Chorrero (Burguillos del Cerro) y M^a José Carrizosa de Agropecuaria Carrizosa (Azuaga).



Entre los nominados para los premios en 2ª Categoría se encontraban las siguientes granjas de Inga Food: Saturnino Cacenave de Granja Cantalgallo (Alange), Manuela Moriano de Las Bramillas (Villalba de los Barros) y Javier Vaquero de Boticojo de Orozco (Torrecillas de la Tiesa).



Manuel Lobato, de El Chorrero, recibiendo los dos premios Porc d'Or de Bronce por Longevidad y Tasa de Partos en 1ª Categoría.

Resultando la granja El Chorrero ganadora en las categorías Longevidad y Tasa de partos obteniendo el bronce en ambas. 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.



Nominados y ganadores de los premios Porc d'Or Ibérico 2023, acompañados de parte del equipo de Inga Food.

PORC D'OR 2023 (BLANCO)

El pasado viernes 20 de octubre se celebró la XXX Gala de los Premios Porc d'Or en Lérida. En esta gala se reconoce el trabajo bien hecho de los profesionales del sector porcino de capa blanca de España. El Banco de Datos del Porcino Español, dependiente del IRTA, analiza y valora los resultados técnicos de las granjas de reproductoras del año anterior, concediendo diferentes premios: Productividad Numérica, Tasa de Partos, Longevidad y Manejo en Lactación, así como el Porc d'Or de Diamante. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) concede el premio a la Sostenibilidad. Laboratorios Ceva concedía este año por primera vez el premio One Health.

Inga Food ha sido nominada, como en años anteriores, en diferentes categorías:



Categoría e índice Nominado	Nombre Granja	Población	Provincia
2a Categoría Longevidad (LDCB)	Ansó López	Tauste	Zaragoza
2a Categoría Supervivencia en Lactación	Pemapor	Tauste	Zaragoza
2a Categoría Supervivencia en Lactación	Avipork Montuenga	Madrigalejo del Monte	Burgos
Porc d'Or One Health	Eucaliptal	Mérida	Badajoz
Porc d'Or One Health	Granja La Almenara	Tauste	Zaragoza



Entre los nominados para los premios se encontraban las siguientes granjas de Inga Food: En 2ª Categoría Longevidad (LDCB) Luisa María González de Ansó López (Tauste), y en 2ª Categoría Supervivencia en Lactación, Gloria Pérez de Pemapor (Tauste) y Jacinto Rejas de Avipork Montuenga (Madrigalejo del Monte)



Los nominados por CEVA para los premios One Health: Dos de ellas integradas con Inga Food: Sara Beitía de Granja La Almenara (Tauste) y Fernando Fernández de El Eucaliptal (Mérida), acompañados de los STVs Patricia Prieto y Joaquín Muñoz.



Gloria Pérez, de PEMAPOR, recibiendo el Porc d'Or de Oro al Manejo en Lactación.

La granja Pemapor de Tauste logró el Porc d'Or de Oro al Manejo en Lactación, en la 2ª categoría de granjas de 501 a 1000 cerdas. Es un reconocimiento al trabajo diario del equipo de la granja (granjeros y servicio técnico).

La gala y la posterior cena fue un momento de celebración de los granjeros nominados y del equipo Inga Food.

Queremos felicitar a todos los nominados y a PEMAPOR como ganadora del galardón, y les agradecemos enormemente que muestren el excelente trabajo que realizan día a día todos nuestros granjeros y el personal de Inga Food. ¡¡Muchas gracias por vuestro esfuerzo y enhorabuena por estos logros!! ¡¡Juntos hacemos un gran equipo!!



Nominados y ganadores de los premios Porc d'Or 2023, acompañados de parte del equipo de Inga Food.

De la granja a la mesa

En este número de INGA NEWS iniciamos esta nueva sección, con la que iremos conociendo a algunas de las industrias cárnicas con las que colaboramos. Con estos artículos queremos acercar aún más a nuestros lectores las figuras de ganadero-integradora-cliente, mostrando así los objetivos, preocupaciones y valores comunes por los que todos trabajamos para obtener un resultado final satisfactorio para los consumidores. Tendremos así una visión más amplia del sector, en línea con el objetivo de la estrategia “**De la Granja a la Mesa**” (“From Farm to Fork”), que es garantizar la seguridad alimentaria, la nutrición y la salud pública, asegurando que todos tengan acceso a alimentos suficientes, seguros, nutritivos y sostenibles.

Incarlopsa apuesta por la sostenibilidad económica y social de la industria ganadera

Javier Peinado

Director de Compras de Ganado de Industrias Cárnicas Loriente Piqueras, S.A.

El consumo de carne a escala mundial se incrementará un 1,2% hasta 2030, representando la carne de cerdo un 34% del consumo total de proteína animal (Deloitte, 2023). Sin embargo, en Europa se ha previsto un estancamiento, y la transición proteica avanzará a diferente ritmo en cada país miembro. En España, la proteína cárnica es la principal fuente de proteína de la dieta de los consumidores, y la industria cárnica del cerdo ha demostrado ser un motor de crecimiento en la última década representando actualmente el 71% de las industrias cárnicas de nuestro país (Deloitte, 2023). Durante estos diez años no habían dejado de crecer las cifras de producción de carne de cerdo en España, con un 46% acumulado en este período, pero en 2022 descendió un 2,2% con 56,6 millones de animales sacrificados y aproximadamente 5,06 Mt (MAPA, 2023). Son varios los factores que influyeron sobre este cambio de tendencia, pero posiblemente uno de los más importantes fue la elevada dependencia de la demanda china, cuyas exportaciones habían actuado como motor de tracción y que actualmente se encuentran en clara tendencia bajista considerando una evolución de 867.539 a 432.185 t de 2021 a 2022 (Álamo, 2023).

Industrias Cárnicas Loriente Piqueras, S.A. (INCARLOPSA) se encuentra dentro de los 10 principales comercializadores de carne de nuestro país con un volumen de



negocio superior a los 1.000 M €, y es líder mundial en la comercialización de jamón curado con una capacidad de producción de aproximadamente 9 M de piezas. Gracias a una menor dependencia de la demanda china de carne de cerdo que la de sus competidores, y a pesar del encarecimiento de las materias primas y del cerdo vivo, INCARLOPSA ha conseguido seguir creciendo en cifra de negocio y es esperable que mejore sus ratios de rentabilidad en el presente ejercicio. Dicho crecimiento se debe al incremento de su cuota de mercado a nivel doméstico e internacional con productos cárnicos de cerdo de mayor valor añadido, fabricados en sus 11 plantas de producción ubicadas en tres CCAA de nuestro país, donde la compañía sigue invirtiendo (CAPEX de 28,7 M € en 2022).

La producción española de jamón y paleta curada de cerdo blanco e ibérico en el 2022 fue de 308.000 t (Martínez, 2023), lo que supuso un ligero crecimiento respecto al ejercicio anterior. Sin embargo, la tendencia alcista del coste de materias primas y de otros insumos, el incremento del coste de la mano de obra y de los costes financieros podrían provocar una reducción significativa de la producción de jamón y paleta curada durante el 2023, lo que se vería reflejado en la comercialización de estos productos en 2024 considerando la duración de los procesos de curación. INCARLOPSA ha mantenido su ritmo productivo y espera seguir liderando la producción nacional de jamón curado en 2024, potenciando su actividad con nuevas inversiones en sus plantas de producción y con capacidad tractora en la creación y mantenimiento del empleo y en la fijación de población en el medio rural local (en 2022 se crearon más de 4.000 empleos).

En este sentido, una de las prioridades de INCARLOPSA es asegurar la sostenibilidad económica y social de la industria ganadera, manteniendo la innovación en materia medioambiental. Para ello, está trabajando intensamente en la dinamización de alianzas comerciales con operadores ganaderos que permitan incrementar la rentabilidad a medio y largo plazo en los diferentes eslabones de toda la cadena de valor de cerdo blanco e ibérico. Por otro lado, no cabe duda de que la sociedad está cada vez más desvinculada del medio rural, existiendo un desconocimiento generalizado sobre los sistemas de producción de alimentos de origen animal. INCARLOPSA considera prioritario atraer mano de obra joven en la industria ganadera mediante una mejora de las condiciones laborales y de la imagen reputacional de la ganadería intensiva. Asimismo, considera necesaria la digitalización de las explotaciones ganaderas y la formación en el ámbito local para atraer talento joven.

El sector ganadero porcino está sometido a importantes factores de cambio asociados a la presión política sobre la ganadería intensiva, a la falta de mano de obra y de relevo generacional, y a las incertidumbres ligadas al encarecimiento de las materias primas y al impacto de la fiebre porcina africana a escala global. Los últimos años han estado marcados por una elevada volatilidad del precio del cerdo vivo, lo que dificulta una planificación productiva en la industria cárnica y ganadera moderna a medio y largo plazo. Considerando lo anterior, INCARLOPSA considera prioritario explorar alianzas con operadores ganaderos que permitan afrontar conjuntamente los nuevos retos sectoriales. En este sentido, INCARLOPSA ha cooperado históricamente con INGA FOOD, S.A., que es una de las principales empresas ganaderas de nuestro país. Ambas compañías tienen la oportunidad de seguir cooperando para mejorar conjuntamente su competitividad mediante proyectos de innovación, acciones de sensibilización y dinamización del medio rural y estrategias de mercado encaminadas a asegurar la sostenibilidad económica y social en todos los eslabones de la cadena de valor de la carne de cerdo de nuestro país.

Javier Peinado

BIBLIOGRAFÍA:

Álamo, Cristóbal. 2023. Monográfico Carne de Porcino. Publicaciones Alimarket S.A.

Deloitte Consulting, S.L.U, 2023. Future of food: proteína animal. Retos y oportunidades para el sector cárnico español.

MAPA, 2023. El sector de la carne de cerdo en cifras. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
www.mapa.gob.es/es/agricultura/estadisticas.

Martínez, Herminia. 2023. Monográfico Jamón Blanco Curado. Publicaciones Alimarket S.A.

PRUEBA PARA VALORACIÓN DE ENCALOSTRADO EN ZONA SUROESTE

Equipo veterinario Zona Suroeste.

¿Estamos encalostRANDO bien a los lechones?

Esta prueba surge de manera sinérgica con los compañeros del laboratorio Boehringer. No solo nos pareció interesante por la ausencia de bibliografía al respecto, sobre todo en Ibérico, en la que es casi inexistente. Estábamos ante una herramienta que pretendía valorar la calidad del encalostrado en las granjas, para saber cómo lo estamos haciendo, que nos permitiera compararnos con los resultados de otras empresas, y muy importante, mostrar estos resultados al granjero para juntos, llevar a cabo cambios en manejo enfocados en obtener mejores resultados.

Importancia del calostro.

El calostro es muy importante en la supervivencia del lechón, por dos motivos principalmente.

Inmunitario: debido a la placenta tipo **epiteliocorial**, no hay transmisión de inmunidad durante la gestación cerda-lechón. La inmunidad se adquiere de manera pasiva sólo por calostro (inmunoglobulinas, células del sistema inmune, citoquinas, hormonas).

Energética: el lechón nace frío y húmedo, con poca capacidad de termorregulación y mucha relación superficie/volumen (pierde temperatura rápidamente). No tiene apenas reservas, por lo que necesita la ingestión de calostro para aporte calórico.

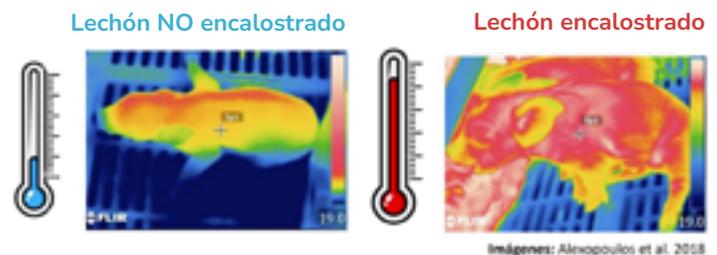


Fig 1. Imagen de cámara termográfica de lechón encalostrado/ no encalostrado.

Puntos críticos en el encalostrado del lechón.

Cantidad insuficiente: el objetivo de ingesta es de 250g calostro/lechón (para un peso medio de 1,4kg). Una camada de 16 lechones nacidos vivos necesita 4 kg de calostro. La producción de la cerda en su óptimo momento productivo es de una media de $3,57 \pm 0,11$ kg. Con lo que podemos decir que 1/3 de las cerdas no producen suficiente calostro.

Reparto homogéneo: es sabido que la cantidad de IgG se reduce en el tiempo desde el momento que se inicia el parto. Con ello deducimos, que partos largos hacen que los últimos lechones en nacer accedan no solo a menos cantidad, sino a calostro de menor calidad. Serán no solo lechones más pequeños, sino con menos vitalidad.

Las muestras obtenidas en el sangrado de los animales se llevaron a la oficina y una vez desueradas, pasó a visualizarse ese suero mediante el refractómetro. Este fue

el método elegido por su sencillez y por la buena correlación que existe entre los grados Brix que podemos visualizar con el refractómetro y la proteína total del suero.

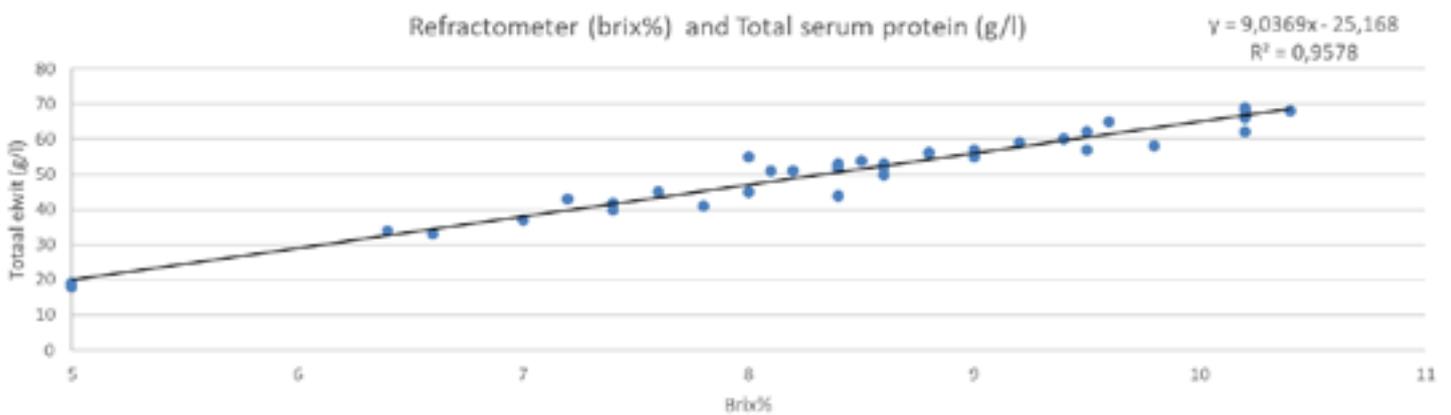


Figura 4. Gráfica correlación %brix Vs. Proteína total del suero (g/l).

Resultados.

Cada técnico ha utilizado el resultado de cada granja a nivel individual, para trabajar en la misma junto a responsable y personal e intentar mejorar procesos.

Al comparar nuestro resultado general con el de otras empresas que también han realizado esta prueba, estamos 10 puntos por encima de la media en calidad de encalostrado en nuestras granjas. Esto es una buena noticia, y el fruto de buen trabajo en cada granja, cuidado de líneas genéticas y calidad en nuestra gama de piensos entre otros.

COMPARATIVA GLOBAL : INGAFOOD VS OTRAS EMPRESAS

830	79,28 %	28,49	
Num lechones	Valoración	Promedio	
448	89,29 %	31,32	
10,85	38,10 %	-5,93	80,97
Desv Estándar	Coef Variación	Min IGg	Max IGg
9,27	29,59 %	1,97	59,42



Figura 5. Comparación de Inga Food Vs. Otras empresas.

A nivel general, y conjugando tanto datos de blanco como ibérico, observamos lo siguiente:

- El momento óptimo para realizar buen encalostrado, rodea el 4º-5º ciclo de la cerda.

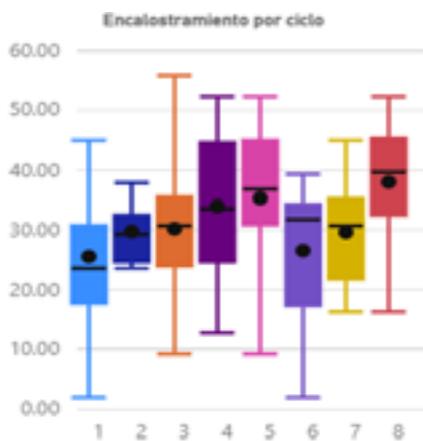


Figura 6. Gráfica de nivel (mg/ml) IgG Vs. Ciclo cerda

- Los lechones de tamaño mediano y grande son los mejor encalostrados.

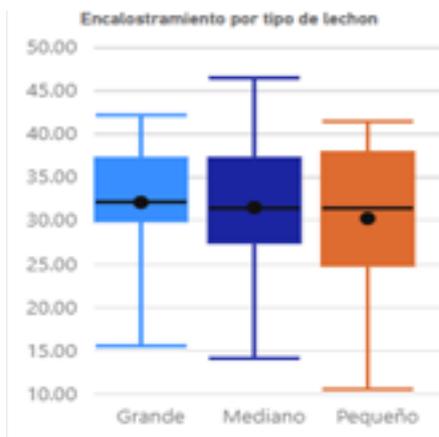
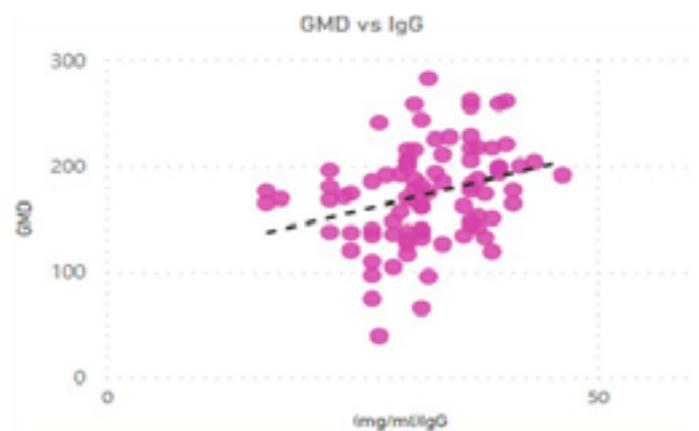
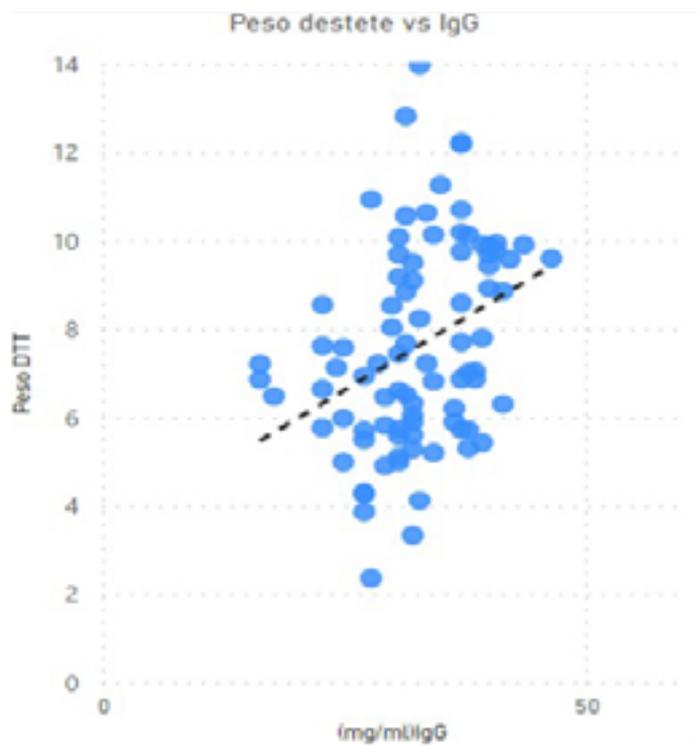


Figura 7. Gráfica de nivel (mg/ml) IgG Vs. tamaño del lechón.

- El peso al destete/GMD están vinculados al nivel de IgG del calostro ingerido al nacer.



Figuras 8 y 9. Gráficas de peso al destete y GMD Vs. (mg/ml) IgG.

– Los resultados de blanco, no son los mismo que en ibérico:

RESULTADOS : IBÉRICO VS BLANCO



Figura 10. Resultados Blanco VS. Ibérico.

Conclusiones.

La medición del encalostramiento en granja es una técnica sencilla y poco costosa.

Genera una información de mucho valor de cara al técnico y al granjero.

Ayuda enfocar y/o corregir prácticas de manejo en paridera en las 24 primeras horas.

Existe una buena correlación entre lo obtenido en campo y la bibliografía.

Cambios en la regulación de la Ley de la Cadena Alimentaria en España: implicaciones para la Industria y las sanciones recientes

Ana Plana Iniesta

Legal Counsel y Compliance Officer Nutreco

Desde hace años, la necesidad de formalizar contratos en el sector de la alimentación ha sido un tema de debate constante. Así, la abogada que suscribe este artículo siempre ha defendido la importancia de los contratos escritos, ya que establecen las bases de las relaciones comerciales, reflejando la voluntad de las partes durante las negociaciones, y proporcionan así una guía para poder tomar decisiones en momentos de desacuerdo. En este sentido, además de la seguridad desde un punto de vista legal, 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 en España hace obligatoria la formalización de contratos por escrito, imponiendo sanciones severas para quienes no cumplan con esta regulación.

La Ley de la Cadena Alimentaria surgió con el propósito de mejorar el funcionamiento del sector agroalimentario en España, incrementando su eficacia y competitividad, todo ello en un marco de competencia justa que beneficie tanto a todas las partes del sector como a los consumidores. Según la Ley, los operadores de la cadena

de alimentación están obligados a **formalizar contratos por escrito antes de iniciar una relación comercial** como pieza fundamental para lograr estos objetivos. Además, la Ley prohíbe prácticas contrarias a la libre competencia y cláusulas abusivas en los contratos. También establece la obligación de conservar la documentación contractual, correspondencia y justificantes durante al menos dos años, y a inscribir en el Registro de Contratos Alimentarios bajo el MAPA todos los contratos alimentarios (así como sus modificaciones) celebrados con productores primarios y sus agrupaciones antes de la entrega del producto, con la responsabilidad de registro recaída en quien compra al productor primario. Todo esto está destinado a garantizar relaciones comerciales transparentes y justas.



La Administración tiene la tarea de controlar el cumplimiento de estas obligaciones y la transparencia y equidad en las relaciones comerciales, pudiendo imponer sanciones a los operadores de la cadena alimentaria en caso de incumplimiento. Las **sanciones** pueden variar en gravedad y cuantía, oscilando entre **250 y 1.000.000 de euros**, dependiendo de la infracción cometida. En el caso de la no formalización de contratos por escrito, las sanciones oscilan entre los 3.000 y los 100.000 euros por cada contrato no formalizado, pudiendo llegar a ser más elevadas en el caso de existir reincidencia. Además, la Administración tiene el poder de hacer públicas estas sanciones, incluyendo los nombres de las personas o empresas que las hayan infringido.

Estas sanciones, además de garantizar el cumplimiento de la normativa, proporcionan una fuerte motivación para que todos los operadores de la cadena alimentaria tengan sus contratos en regla y por escrito.

En resumen, los cambios y obligaciones establecidos en la regulación de la Ley de la Cadena Alimentaria en España enfatizan la importancia de formalizar los contratos por escrito y cumplir con las obligaciones legales, entre ellos inscribir los contratos con productores primarios. Las sanciones impuestas recientemente, **mayoritariamente motivadas por no formalizar por escrito los contratos alimentarios y por incumplimiento de los plazos de pago**, muestran que las autoridades están decididas a hacer cumplir esta regulación para garantizar un sector agroalimentario eficiente y justo y un buen funcionamiento de la cadena alimentaria en España.

Para más información y aclaraciones, no dudes en ponerte en contacto con el departamento legal de Inga Food en legal.iberia@nutreco.com



Nutreco firma su segundo Plan de Igualdad

Alicia Moreno Mareque
HRBP Inga Food, Nutreco

A finales de marzo de este año Nutreco ha firmado y publicado en el Registro de Convenios Colectivos (REGCON) su segundo Plan de Igualdad, con vigencia hasta 2027.

El plan, adaptado a las normativas RD 901/202 y 902/2020, ha sido negociado y acordado entre la empresa, los representantes de los trabajadores y la representación sindical sectorial.

El Plan contiene un total de 77 medidas de actuación, articuladas en torno a 11 áreas consideradas prioritarias en la compañía (Recursos Humanos, Comunicación, Prevención de Riesgos Laborales y salud), entre las que destacan las acciones positivas a favor de las mujeres orientadas a

mejorar los índices de contratación y promoción de éstas en las áreas de producción, comercial y dirección de la compañía.

Es relevante también la creación de un protocolo específico para la prevención y actuación en casos de acoso sexual o por razón de sexo así como una guía de protección de medidas para las víctimas de violencia de género.

Nutreco se sitúa así dentro del 24% de empresas españolas que consiguen formalizar su Plan de Igualdad de acuerdo a la compleja normativa vigente.



Entrevista

María de Juan Rey

Jefe de Integración Zona Suroeste. Inga Food, S.A.



¿Cuál ha sido tu trayectoria profesional hasta llegar a Inga Food?

Desde mi acceso a la universidad estuve centrada en adquirir el máximo conocimiento en porcino colaborando con varios departamentos. Gracias a ello pude participar de los diferentes estudios realizados sobre Porcino Ibérico en el Instituto de Investigaciones Agrarias Finca La Orden – Valdesequera (Badajoz).

Me licencié en Veterinaria por la UNEX (Universidad de Extremadura) en el año 2013. El curso siguiente combiné mi incorporación al mundo laboral como Director Técnico del ADSG “Arroyomolinos” y la realización del máster “MUFPEs Ciencias de la Salud”.

A finales de 2014 comencé a trabajar en la empresa EMÉRITA SERVICIOS VETERINARIOS, S.L. En ella, presté servicio como Director Técnico de ADSG Las Siete Sillas, Director Técnico de ADSG Augusta Emérita (con explotaciones localizadas por toda la provincia de Badajoz) y STV Porcino para la empresa de Ibéricos “Los Romeros de Alanís”, con 25 explotaciones localizadas en la Sierra Norte de Sevilla.

¿Cómo y por qué llegaste a Inga Food?

En Marzo de 2020 se declaró el Estado de Alarma debido al Covid-19. Mi vida de algún modo se paró. Aunque seguí desarrollando mi trabajo en campo esos meses, la situación me hizo plantearme qué quería de mí como profesional en el futuro. Ese cuestionamiento coincidió con

una vacante de STV que la empresa anunció y se compartió en un grupo de WhatsApp. Y aquí estoy.

¿Cómo se han desarrollado estos 3 años que llevas en la empresa?

Han sido 3 años complejos en general para el sector porcino español. La caída de los precios y el exceso de animales post-pandemia, seguida de una subida del precio de materias primas y costes, acompañado por si fuera poco de problemas sanitarios concomitantes como PRRS-Rosalía no ha contribuido a que el escenario de trabajo sea el ideal.

Por el contrario, he descubierto un equipo humano excepcional con el que estoy motivada a trabajar y crecer profesionalmente.

¿Qué opinas sobre el futuro?

El futuro es retador. Tenemos la obligación de mejorar los costes de producción y los procesos, para que nuestros resultados sean óptimos y podamos ser lo más competitivos posible de cara a mercado. Esto a corto plazo, nos provocará ciertas incomodidades: tensiones en general por exigencias a integrado, reorganización de tareas, aprendizaje de nuevos procesos, etc.

Estoy segura de que todo eso se puede conseguir si todos caminamos en la misma dirección, y con ello no solo mejoraremos como empresa, sino como profesionales a nivel individual.

Felices fiestas

Y PRÓSPERO
AÑO NUEVO

Gracias por hacer posible que sigamos
mejorando y creciendo juntos.
¡Continuemos con ese espíritu en el
próximo 2024!



INGA - NEWS

¿QUIERES FORMAR PARTE DE NUESTRO PROYECTO GANADERO?

ARAGÓN
LEVANTE
SUROESTE
CASTILLA LA MANCHA
CASTILLA-LEÓN
CATALUÑA

Roberto Bautista	659957501
Sergi Celma	629524781
María de Juan	648237098
David Hernández	636467802
Carmen Agüero	682129987
Jordi Blasco	616110565
Carlos Marco	638839804



CONTACTA CON NOSOTROS ingafood@nutreco.com www.ingafood.es 91 807 54 00