



Manuel Ramos Minero (primero por la derecha) junto al equipo técnico de Granja Morante.

Manuel Ramos Minero, jefe de Integración Inga Food (Nutreco)

“Seguiremos apostando por la innovación y la generación de valor añadido en todas nuestras producciones”

Manuel Ramos Minero es el jefe de Integración de la empresa Inga Food, S.A., perteneciente al grupo multinacional líder en alimentación animal Nutreco. Una de sus explotaciones porcinas punteras en ibérico es Granja Morante, que en la primera edición de los Premios Porc d'Or Ibérico obtuvo el Premio Especial otorgado por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.

¿Qué ha significado para Inga Food recibir este premio?

Se ha recibido como un importante reconocimiento al trabajo diario y un estímulo a la vez, para seguir trabajando en la misma línea, tanto por el personal que trabaja día a día en la granja como por parte de nuestra empresa madre, Inga Food.

¿Cuáles cree que han sido los puntos claves para haber recibido este reconocimiento?

Creemos que el enclave de la granja en un paraje de singular belleza (la Roca

de la Sierra, Badajoz), y un entorno libre de otras explotaciones cercanas, lo que sin duda ayuda a mantener en la granja un status sanitario alto, ha sido un punto importante.

La tecnificación con que cuenta la explotación, que es puntera a nivel sectorial y aún más a nivel de explotaciones de cerdo ibérico en nuestra región.

La concienciación medioambiental por parte de la empresa y por parte de todos los trabajadores de la granja, lo que hace que se lleve a cabo una gestión de residuos muy sostenible

y respetuosa siempre con el medio ambiente.

La certificación en bienestar animal con que cuenta la granja, bajo el protocolo Welfare Quality, que es absolutamente una primicia en el sector porcino ibérico. Es una certificación de ámbito internacional que va más allá de la propia normativa de bienestar animal que aplica al sector a nivel nacional.

¿Cuándo comenzó Granja Morante y cómo ha sido su evolución hasta hoy?

La granja inició su actividad productiva en 2010 y su evolución desde en-

tonces ha sido creciente; en el aspecto productivo, consiguiendo mejorar sus datos de productividad cada año, puesto que la empresa ha ido mejorando su reproductora "Castua" gracias al proyecto de selección y mejora genética que Inga Food lleva años desarrollando. Asimismo se han ido mejorando otros aspectos de la granja en cuanto a la profesionalización del personal, la gestión del manejo en granja, implementación de medidas de bioseguridad, etc. Todo ello ha contribuido a una evolución ascendente en la producción.

¿Con qué tipo de instalaciones cuenta y cómo es la organización?

La granja tiene unas instalaciones especializadas para la cría de lechones, y con la más alta sofisticación cumpliendo la normativa de bienestar animal y buscando además la mayor eficiencia productiva. Cuenta para ello con:

→ Sistema de alimentación líquida, automatizada desde una cocina central, que suministra alimento en forma de sopa a prácticamente el 80% de la granja. Esto contribuye a mejorar la apetencia de consumo de los animales, y por tanto a una mayor eficiencia alimenticia en los mismos.

→ Centro de inseminación artificial muy tecnificado, para la elaboración de sus propias dosis de inseminación artificial.

→ Parques de gestación en grupos dinámicos, donde las cerdas se alimentan en estaciones mediante identificación individual electrónica por microchip. Permite aunar un manejo en perfectas condicio-

nes de bienestar animal con una implementación individual de curvas de alimentación personalizadas adaptadas a las necesidades fisiológicas de cada cerda gestante.

→ Un adecuado diseño de sus instalaciones que permite optimizar los flujos de movimiento de animales dentro de la granja, adecuándolos a su fase productiva.

¿Qué tipo de personal trabaja en la granja? ¿Qué formación reciben?

El equipo de trabajo de la granja está compuesto mayoritariamente por gente joven, arraigada a la zona y por tanto conocedores de la cría y de la cultura del cerdo ibérico.

Han recibido, y siguen formándose de forma continuada, a través de cursos oficiales en materia de bienestar animal, bienestar en el transporte, uso de productos químicos (plaguicidas, DDD, etc.).

A nivel interno, por parte de Inga Food, están inclui-

dos dentro de un programa de formación continua de mejora del manejo en granja y actualización de nuevas herramientas y metodologías de trabajo novedosas que aparecen en el sector; igualmente se les refuerza cada año con formación en seguridad alimentaria, sanidad, etc.

La granja Morante dispone de unas elevadas medidas de bioseguridad, ¿en qué consisten estas medidas?

El primero importante es el vallado perimetral de la granja con un cerramiento pulcro que impide un tránsito incontrolado de personas, vehículos, animales desde fuera de la explotación.

Cuenta con vado sanitario para el acceso de vehículos y pediluvios de acceso a todas las naves así como a la entrada de las distintas salas dentro de las naves.

Vestuario totalmente equipado, con duchas de acceso para todo el personal, trabajadores y visitas, que

separan zona sucia de zona limpia, con material, ropa, calzado, etc. exclusivos de la granja.

Distinción del personal de granja con ropa de trabajo de diferentes colores, en función de la zona de trabajo donde se mueva cada uno; con el fin de evitar flujos innecesarios de personal y ganado entre zonas.

Muelle de carga externo para minimizar riesgos en las tareas de carga/descarga.

Cuarentena para la recepción de ganado externo de reposición, programas estrictos de limpieza y DDD y una gestión correcta de residuos.

Coméntenos también como manejan la gestión medioambiental y el enriquecimiento del bienestar animal en esta granja.

A nivel medio ambiental se hace una gestión ejemplar de residuos de la granja; de forma que la gestión de cadáveres se lleva a cabo a través de un muladar au- →





“Creo que el sector ha hecho un buen trabajo en los últimos años para generar un nexo de unión desde el campo a la mesa”

torizado y son aprovechados por la población de buitres de la zona, contribuyendo al mantenimiento de la riqueza de la fauna silvestre de una manera sostenible.

La gestión de purines se realiza utilizándolo como abono a lo largo de las parcelas de cultivo con que cuenta la finca, con una extensión total de 1.450 hectáreas. La eliminación de otros residuos se realizan con empresas gestoras autorizadas.

A nivel de bienestar animal, los parques de gestación en grupo disponen de mayor superficie de la mínima obligatoria por ley en las cerdas alojadas en grupo, y se trabaja con material manipulable en lechoneras (pelotas, cadenas, juguetes

de elaboración propia en la granja). En partos se aplica papel picado para favorecer el secado y confort de los lechones tras el nacimiento.

¿Qué nuevos proyectos están pensando poner en marcha en los próximos años?

Nuestro principal objetivo para los próximos años seguirá siendo la apuesta por la innovación y la generación de valor añadido en todas nuestras producciones, como pilares fundamentales para un negocio eficiente y sostenible.

En aras de tales objetivos, estamos trabajando en importantes novedades que implementaremos en nuestro programa de se-

lección y mejora genética, que retornará en una mejora productiva importante, y en una tipificación de los caracteres organolépticos de nuestros productos a través de la innovación. Asimismo, tenemos en marcha una línea especial de productos de valor añadido, tales como la producción de cerdos en montanera, programas de alimentación exclusivos, que servirán para aportar una mayor diferenciación a nuestros clientes.

¿Cómo valora la situación actual del sector porcino ibérico en España? ¿Cuáles considera que son los principales retos de cara a un futuro próximo?

El sector ibérico a nivel nacional está atravesando una época de bonanza, debido en gran medida a una adecuada organización de las producciones y sacrificios. En este momento, en mi opinión, se están haciendo unos

productos de alta calidad, y con una homogeneidad muy superior a la que el sector venía acostumbrado en décadas pasadas, pues necesariamente se debe satisfacer las expectativas del consumidor final, que son diversas y con diferentes preferencias según culturas de consumo regional, estacionalidad, poder adquisitivo, etc...

Se están ofreciendo productos al mercado de diferentes categorías, para todos los gustos y bolsillos, y que están más clarificados que nunca a efectos visuales y de denominaciones de venta. En definitiva, creo que el sector ha hecho un buen trabajo en los últimos años para generar un nexo de unión desde el campo a la mesa.

Los principales retos seguirán siendo la mejora continua del sector, trabajando por una mayor productividad numérica en granjas de reproductoras, incentivando una mayor profesionalización de explotaciones y el manejo, la generación de unos productos cárnicos de calidad y adaptados en todo momento a las tendencias de consumo interno y, sin duda, un punto importante será el desarrollo de unas líneas de comercialización más amplias de cara a la exportación.

Los productos del cerdo ibérico gozan de unas características organolépticas excepcionales, muy valorados a nivel internacional en los principales centros de consumo cárnico de calidad, que se ha introducido en restaurantes y tiendas gourmet internacionales, por lo que a buen seguro veremos un desarrollo positivo en esa línea.

3 Soluciones Nutricionales



NORPIG®



Núcleos para lechones con las últimas innovaciones en nutrición animal y dosificaciones ajustadas a las necesidades de cada fábrica.

TECNOVIT®



Correctores vitamínico-minerales diseñados teniendo en cuenta las necesidades de cada especie y las diferentes fases de producción.

ADITIVOS



Gama de productos coadyuvantes de la nutrición, compuesta por acidificantes, ácidos grasos, mejoradores del metabolismo y de la producción animal.

NORPIG® **TecnoVit®**

TECNOLOGIA & VITAMINAS

T & V

— Nutrición animal —

Polígono industrial Les Sorts, nave 10
Teléfono: (34) 977 816 919 • Fax: (34) 977 816 522 • 43365 ALFORJA (Tarragona)
comercial@tecnovit.net • www.tecnovit.net