

NUESTRO COCHINILLO



SEGOVIA

El porcino, un sector estratégico para la economía segoviana

En la actualidad, existen 700 centros de producción en activo en la provincia, lo que se traduce en 3.000 empleos directos en explotaciones y 5.000 indirectos

SARA SUÁREZ VELASCO
SEGOVIA

El sector porcino segoviano tiene una importancia clave en la economía de la provincia de Segovia. En la actualidad cuenta con más de 700 centros de producción en activo, con un censo aproximado de 135.000 reproductoras. Además de existir en nuestra provincia cerca de cien industrias cárnicas y doce fábricas de pienso.

Todo esto se traduce en 3.000 empleos directos en las granjas de porcino y cerca de 5.000 empleos indirectos en las industrias y actividades vinculadas al sector: fábricas de pienso, industria de transportes, empresas comercializadoras, de servicios, industrias transformadoras...

También hay que resaltar que el sector porcino es el primer consumidor de los cereales producidos por los agricultores de nuestra propia región, lo que aporta un valor añadido. Y que doce de las veinte empresas de mayor facturación de nuestra provincia están vinculadas con el sector porcino, por lo que se trata de un sector estratégico para la economía segoviana.

Entre otras cuestiones reseñables del sector hay que resaltar que la mayor parte del empleo y de la actividad económica se genera en el medio rural contribuyendo de esta manera a luchar contra el principal reto de la Comunidad Autónoma de Castilla y León, la despoblación.

Los ganaderos de porcino de nuestra provincia están produciendo alimentos seguros bajo los estándares más exigentes que existen a nivel mundial, —que son los de la Unión Europea— y por lo tanto, la actividad porcina es una de las acciones más reguladas pues está sometida a una amplia normativa tanto a nivel europeo, como estatal, autonómico y local en materias concretas como la sanidad y el bienestar animal, la seguridad alimentaria y medio ambiente.

LA MAYOR PARTE DEL EMPLEO Y DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DEL SECTOR PORCINO SE GENERA EN EL MEDIO RURAL CONTRIBUYENDO DE ESTA MANERA A FIJAR POBLACIÓN Y POR LO TANTO LUCHANDO CONTRA EL PRINCIPAL RETO DE CASTILLA Y LEÓN, LA DESPOBLACIÓN

Debido a toda esta exigencia y control, en la provincia existe un modelo de producción especializado, altamente cualificado y profesionalizado que apuesta tanto por la innovación como por la calidad.

En lo que respecta a la gestión de purines, en los últimos años el sector porcino de la provincia de Segovia ha acometido importantes inversiones para mejorar la gestión



El sector porcino segoviano tiene una importancia clave en la economía de la provincia de Segovia.

con cambios en los sistemas de alimentación, tratamiento y equipos de distribución de purines. En la actualidad se están transformando los sistemas de aplicación para reducir las emisiones y olores en el momento de la aplicación del purín a las tierras agrícolas.

Y es que la correcta valoración agrícola de los purines y estiércoles de abono en agricultura es y segui-

rará siendo la mejor alternativa como así lo promueve la propia Unión Europea. En este aspecto, Segovia tiene suficiente base agraria para gestionar correctamente los estiércoles producidos en las explotaciones ganaderas de la provincia. Aún así, el sector porcino de la provincia de Segovia siempre ha estado abierto a nuevas iniciativas para mejorar la gestión medioambien-

tal de las explotaciones tratando de incorporar las mejores tecnologías disponibles en cada momento.

ANIVEL NACIONAL. El sector porcino español tiene una notable relevancia en la economía del país ya que supone en torno al 14% de la producción final agraria. Dentro de las producciones ganaderas, el sector porcino ocupa el primer lu-

N ... contigo desde 1.981

UTRIGANSE

NUTRICIÓN GANADERA SEGOVIANA

Email: atencionalcliente@nutriganse.com

Tlf. 921 59 43 22



gar en cuanto a su importancia económica, alcanzando cerca del 39% de la producción final ganadera.

A nivel mundial, España es la cuarta potencia productora —después de China, Estados Unidos y Alemania—, mientras que a nivel europeo ocupa el segundo lugar en producción con un 19% de las toneladas producidas, y el primero en censo, con cerca del 21% del censo comunitario, según los últimos datos facilitados por EUROSTAT y SG Análisis, Coordinación y Estadística, MAPA.

Durante los últimos años el sector porcino ha crecido exponencialmente tanto en producción como en censos y en número de explotaciones, gracias al empuje de los mercados exteriores apoyado a su vez en la competitividad del sector en el mercado mundial.

Este incremento de la producción, ha aumentado la ya elevada tasa de autoabastecimiento lo que convierte a la exportación en un elemento esencial para el equilibrio del mercado. Con una balanza comercial muy positiva, España se ha consolidado como segundo mayor exportador de porcino de la Unión Europea, solo por detrás de Alemania, aumentado espectacularmente las exportaciones a terceros países, especialmente China y otros del Sudeste Asiático ■.

La exportación, clave para el equilibrio del mercado

A pesar del descenso registrado en lo que va de año en el número de exportaciones del sector porcino tanto a nivel nacional, como regional o local, la exportación es esencial y registra unas cifras sustanciales y esenciales para la economía

SARA SUÁREZ VELASCO
SEGOVIA

Las exportaciones españolas de animales vivos de porcino, en toneladas, correspondientes al 2019 ascienden a 117,975 en España. De las cuales, 9.967 toneladas pertenecen a Castilla y León, y de éstas 2.655 toneladas a la provincia de Segovia, según los últimos datos facilitados por INTERPORC.

Comparando los datos registrados por este sector —de enero a julio de 2019 con el mismo periodo, de enero a julio 2020— el número de exportaciones de animales vivos de porcino ha disminuido considerablemente con una variación de -9,7% a nivel nacional.

Las cifras correspondientes a la Comunidad Autónoma de Castilla y León y a la provincia de Segovia son aún peores que las nacionales, con unas variaciones de -33,7% y 21,5%, respectivamente.

Respecto a las exportaciones del sector porcino, en toneladas, —sin contabilizar los animales vivos—, la variación de lo que va de año res-

EXPORTACIONES ESPAÑOLAS ANIMALES VIVOS DE PORCINO (TONELADAS)	Enero a Julio 2019			Enero a Julio 2020			% Variación Enero-Julio 2020/ Enero-Julio 2019		
	TOTAL ESPAÑA	Castilla y León	Segovia	TOTAL ESPAÑA	Castilla y León	Segovia	TOTAL ESPAÑA	Castilla y León	Segovia
Reproductores de raza pura	393	0	0	157			-60,0%		
De peso inferior o igual a 50 Kgs	1.718	431	8	704	259		-59,0%	-39,9%	-100,0%
De peso superior o igual a 50 kgs	66.678	5.408	1.493	61.271	3.614	1.178	-8,1%	-33,2%	-21,1%
TOTAL ANIMALES VIVOS DE PORCINO	68.789	5.839	1.501	62.132	3.873	1.178	-9,7%	-33,7%	-21,5%

Fuente: INTERPORC a partir de DATACOMEX (AEAT)

pecto al mismo periodo del ejercicio anterior, las cifras registradas en la provincia de Segovia no son nada halagüeñas.

Todos los sectores han registrado una variación negativa: las carnes de -20,5%; el tocino -24,8%; jamones y paletas curados -15,2%; panceta salada y/o ahumada -11,5%; embutidos curados y cocidos -2,2%; y preparaciones y conservas un -45,8%. A excepción del valor positivo de los jamones

y paletas cocidos, con un 21,2%.

Analizando estas cifras quedan patentes los efectos que la pandemia provocada por la covid-19 ha ocasionado en este ámbito, al igual que en el resto de sectores de la economía segoviana, bastante resentidos.

Aún así, el sector porcino tiene una relevancia notable en la economía segoviana, pues en un año normal, como fue el 2019 las cifras registradas en dicho sector son só-

lo una muestra de la importancia de esta locomotora en la economía de nuestra provincia.

En cifras, la producción de carne de porcino en toneladas en la provincia de Segovia durante el año 2019 ascendió a 23.080 toneladas. De las cuales, 19.633 son de consumo industrial y 3.447 de consumo directo. De estas 3.447 toneladas, 2.978 eran lechones — con un peso medio de 5,35 kilos— y 469 cebo —con 107,62 kilos de media—.



En **El Cochinito Segoviano S.L.** nos dedicamos a la producción y distribución de **Cochinitos de Segovia**, con un amplio catálogo de formatos.



En nuestra web

www.cochinillosegoviano.com

encontrarás todos nuestros productos

PORTES GRATIS
usando el código
ELADELANTADO

*Promoción válida hasta 31-12-2020



C/Salamanca, 25-28 Pol. Industrial
40560 **Boceguillas** (Segovia)

Info@cochinillosegoviano.com
www.cochinillosegoviano.com

921 10 19 19
672 40 36 00

SEGOVIA

José Ramón Marinero, gerente de la Asociación para la Promoción del Cochinillo Segoviano

“Desde PROCOSE estamos trabajando para conseguir que el cochinillo sea declarado BIC y la consecución de protección de la Indicación Geográfica Protegida”

“El cochinillo es un signo de identidad de Segovia y, por lo tanto, forma parte de su cultura”

SARA SUÁREZ VELASCO
SEGOVIA

■ El cochinillo asado es un plato referente de la gastronomía española que se identifica irremediablemente con Segovia. Por esto es tan importante la apuesta por su calidad y con este motivo se consiguió en febrero del año 2002 la protección de calidad bajo la Marca de Garantía ‘Cochinillo de Segovia’ —una concesión que es fruto del esfuerzo de ganaderos, mayoristas, mataderos, hosteleros segovianos e instituciones a lo largo de los años para conseguir un producto único, sometido a altos parámetros de calidad, que garantice al consumidor su autenticidad—.

Para conocer de primera mano cómo se encuentra el sector, EL ADELANTADO conversa con Jo-

sé Ramón Marinero, gerente de PROCOSE, la Asociación para la Promoción del Cochinillo Segoviano, que vela por dicho producto.

—¿Qué peso tiene el sector porcino en el sistema agroalimentario segoviano?

— En nuestra provincia, el sector porcino es muy importante a día de hoy. Es más, hace tan sólo unos años Segovia era una ‘potencia’ en cuanto a la producción de cerdos, pues éramos la segunda o la tercera provincia a nivel nacional.

—¿Y el cochinillo? ¿Cuántos se han consumido en los últimos años en Segovia?

— En los últimos años la producción de cochinillos en Segovia para la Marca de Garantía se encuentra alrededor de 200.000 cochinillos anuales. Esta cifra



Los cochinillos anuales que se comercializan bajo la Marca de Garantía está entre 125.000 y 130.000 cochinillos.

se ha superado durante algunos años, —como en el 2016 que se alcanzaron 206.000 cochinillos— y no se ha llegado a alcanzar en otros —como en el 2019, con 193.000 cochinillos—.

Respecto al número de cochinillos fuera de la marca es

un dato del que tenemos menos referencias constatadas pero estimamos que pueden ser en torno a 25.000-40.000 cochinillos al año, dependiendo del precio del lechón y la demanda de cochinillos en las Navidades.

Hay que resaltar, que dentro

de la Marca de Garantía no todos los cochinillos que llegan al matadero son válidos para la Marca —nos encontramos en un 30-35% de no calificación—, por lo que los cochinillos anuales que se comercializan amparados bajo la Marca de Garantía está en-



GEGASE, S.L.

AL SERVICIO DEL GANADERO

Gremio del cuero 14 nave 7 • 40195 Pol. Ind. Hontoria (Segovia)
Tel. 921 44 71 85 • Móvil 609 207 880 • e-mail: gegase@gegase.es



“La Covid-19 nos afecta directamente porque el consumo principal de cochinillo es en la restauración”, asegura Marinero.

— Nos afecta de una manera muy directa teniendo en cuenta que el cochinillo es un producto muy específico de esta ciudad y su consumo principal es en la restauración. Por lo tanto, si a consecuencia de esta pandemia la restauración está cerrada o el número de visitantes y turistas es inferior al de otros años, el consumo del cochinillo cae en la misma proporción.

—¿Cuántas explotaciones ganaderas o criadores de cochinillo tiene nuestra provincia?

—Ganaderos dedicados en exclusividad a la producción de cochinillos son prácticamente los inscritos en nuestra Marca de Garantía, es decir entre 55-60 explotaciones. El resto de cochinillos se producen en explotaciones cuya principal actividad es la de producir cochinillos con destino a cebo.

—¿Qué peso tiene en nuestra provincia la exportación de cochinillo?

—En el último año, la venta de cochinillos Marca de Garantía en el sector ganadero ha supuesto un movimiento de cinco millones de euros.

Actualmente no se exporta cochinillos Marca de Garantía en fresco porque acaba de incorporarse a los formatos de presentación el cochinillo segoviano congelado, —formato que abrirá nuevos mercados en terceros países—.

Si que se está exportando el cochinillo segoviano preasado pero de manera muy testimonial aunque de gran recorrido en un futuro.

—¿Cuál es el balance del último ejercicio, 2019?

— El balance con el que se cerró el año 2019 fue muy bueno: 193.000 cochinillos sacrificados, de los cuales fueron calificados 123.000 cochinillos y consu-

midos en restaurantes inscritos a la Marca de Garantía 50.000 cochinillos.

Además, se presentaron nuevos y ambiciosos proyectos para los próximos años que ahora vamos a tener que posponer hasta recuperar el ‘tono’ de años anteriores.

— ¿Cuál sería el balance de este 2020 en comparación con estos datos de 2019?

—Pues sobre todo hay que tener en cuenta que la Marca de Garantía ha estado unos meses en los que el sacrificio y la calificación ha sido del 30% respecto al mismo mes del año anterior. Y del 0% respecto al consumo en restaurantes.

Actualmente nos estamos moviendo alrededor del 60% respecto al sacrificio y la calificación, y del 50% respecto al consumo en restaurantes.

“HAY QUE DESTACAR LA ACCIÓN SOLIDARIA PROMOVIDA POR ZOETIS, QUE ADQUIRIÓ 6.000 CUARTOS DE COCHINILLOS, 1.500 PIEZAS, EN PLENA PANDEMIA Y LOS HICIERON LLEGAR A SEIS COMEDORES SOCIALES DE LA COMUNIDAD DE MADRID, A LOS MÁS NECESITADOS”

—¿De qué factores depende la calificación del cochinillo?

—Las características que debe tener un cochinillo para ser calificado como ‘Cochinillo de Segovia’ son las que recoge el Reglamento de Uso, y para que el criterio de calificación no varíe de una época a otra y sea siempre el mismo, la Marca de Garantía dispone de técnicos cualificados cuya función es la de comprobar diariamente en

cada uno de los mataderos donde se sacrifican cochinillos para la Marca: peso, conformación, hechuras, defectos, documentación... de tal manera que la calificación sea uniforme.

—El 2019 fue récord para ‘Los Cinco Días del Dorado’ con un consumo de 6.200 raciones. ¿Qué datos se han registrado este 2020?

—Pues hasta esa fecha el año iba muy bien. De hecho, ‘Los Cinco Días del Dorado’ se celebraron del 3 al 7 de febrero de 2020 y el consumo de raciones en esta semana superó las 7.000 unidades —por lo que se convirtió en la cifra récord de las quince ediciones que llevamos celebradas—.

—Entre otros objetivos, desde PROCOSE están trabajando por conseguir que el cochinillo, producto vinculado con la cultura e historia de Segovia, sea declarado Bien de Interés Cultural, BIC. ¿Cómo se encuentran estos trámites? ¿De qué dependen? ¿Y su consecución que beneficios aportaría?

—Disponemos de una memoria previa que se ha presentado en la Junta de Castilla y León, desde donde nos comentaron que la tramitación es lenta y que hay expedientes de solicitud sin resolver de años atrás, por lo que cuando nos llegue el momento de que los técnicos estudien nuestra memoria preliminar retomaremos el trabajo y el objetivo.

El beneficio que aportaría es enorme teniendo en cuenta que nosotros consideramos que el Cochinillo de Segovia no es tan sólo un plato excepcional en cuanto a los placeres gustativos se refiere sino que consideramos que el Cochinillo forma parte de esta ciudad y es un signo de identidad para Segovia, y por lo tanto para parte de su cultura.

tre 125.000 y 130.000 cochinillos al año.

Y en cuanto al consumo, hay que destacar que sigue la misma línea que la producción y la calificación ya que es el consumo de cochinillos en la hostelería lo que hace que la producción suba o baje. En los res-

taurantes de Segovia inscritos en la Marca de Garantía se consumen el 40-45% de los cochinillos calificados.

—¿Y en este 2020 como está siendo su consumo? ¿De qué forma ha afectado la Covid-19 al sector porcino segoviano, y en concreto del cochinillo?



Mesón de Cándido

PLAZA DEL AZOGUEJO, 5-SEGOVIA
921 425 911

candido@mesondecandido.es
www.mesondecandido.es

SEGOVIA

Por lo tanto, la protección del Cochinillo no sería únicamente como plato gastronómico sino como valor cultural también.

—También están inmersos en la petición de protección de la Indicación Geográfica Protegida, IGP, del Cochinillo de Segovia.

—Este ambicioso proyecto no ha parado durante la pandemia. Seguimos trabajando en colaboración con la Estación Tecnológica de la Carne, quien se está encargando de la caracterización de nuestro producto, y desde aquí estamos trabajando respecto a todo lo relacionado con la historia y el vínculo del producto y el entorno.

—¿Cómo han sufrido nuestros ganaderos durante la pandemia y cómo se encuentra el sector en la actualidad?

—Los primeros momentos de la pandemia fueron muy duros ya que las granjas no pueden parar de sacar cochinillos. Y la entrada en vigor del Estado de Alarma fue tan inminente que no tuvimos tiempo de reacción.

Aún así, los operadores de nuestra asociación, en su inmensa mayoría, hicieron un ejercicio de responsabilidad y se comprometieron a sacar los cochinillos sin saber muy bien cual iba a ser su destino.

Trascurridas dos o tres semanas desde el decreto de Estado de Alarma, el mercado se reajustó, se aprobaron excepciones a la hora del cumplimiento del Reglamento de Uso que afectaba al sector productor principalmente, y pudieron sacar cochinillos con destino diferente a la Marca de Garantía.

Desde abril hasta la actualidad, el sector ganadero, mayorista y matadero se ha ido adaptando a esta situación, han podido seguir trabajando y esperan que la pandemia sea controlada para



En la provincia de Segovia hay entre 55 y 60 explotaciones, dedicadas en exclusividad a la producción de cochinillos.

que la hostelería reflote su actividad y se pueda volver a trabajar sin incertidumbre.

Hoy en día, como en todos los ámbitos, el sector está expectante para ver que va a ocurrir e ir tomando decisiones a medida que los acontecimientos se vayan produciendo.

—¿El consumo de cochinillo en los hogares y el aumento de la venta *online* fueron un salvavidas ante el cierre del canal Horeca?

—El consumo de cochinillos en los hogares no ha sido un revulsivo ya que el consumidor tiene cierto 'respeto' a la hora de asar un cochinillo. Sí que ha habido hogares que han roto esta barrera y se han alegrado porque para

“ESTA SITUACIÓN NOS HA SERVIDO PARA AFIANZAR LA RELACIÓN ENTRE OPERADORES, TRABAJAR EN CONJUNTO Y PONER TODO NUESTRO ESFUERZO EN INTENTAR PALIAR ESTAS CIRCUNSTANCIAS TAN DIFÍCILES PARA NUESTROS ASOCIADOS”

ellos era un reto y nos comentan que ha salido muy bien, que asar un cochinillo es más fácil de lo que pensaban.

Respecto a la venta *online* hay operadores que sí que disponen de este tipo de redes de comercialización que de alguna u otra manera les han ayudado, al igual que la venta en la gran distribución.

Pero desde la Marca de Garantía queremos destacar algunas acciones que realmente han tenido un calado más profundo como la colaboración por parte de Tierra de Sabor en incentivar a través de las redes sociales diversas actividades relacionadas con nuestro producto; la implicación del Consejero de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León cuyo compromiso se ha plasmado en las ayudas que se han publicado para el sector

productor de cochinillos, entre otros; y la acción doblemente solidaria promovida por Zoetis, en la que adquirieron 6.000 cuartos de cochinillos en los momentos más duros de la pandemia. A nosotros nos dieron un respiro ya que teníamos colocados 1.500 cochinillos en un mes, y por otro lado porque esos 6.000 cuartos los hicieron llegar a seis comedores sociales de la Comunidad de Madrid que atienden a los más necesitados.

—¿Cómo se plantean el futuro?

—El futuro lo vemos incierto, al igual que la inmensa mayoría de los ciudadanos. Esta situación es nueva para todos y no sabemos cómo atajarla, continuamos en momentos de confusión, y queremos ir resolviendo las dificultades que se presentan de forma inmediata.

Esta situación pasará, pero hasta que tengamos más certeza es difícil pensar a partir de qué fecha se tienen que empezar a tomar medidas de futuro y comenzar a recuperar los proyectos que tenemos parados.

—¿Qué medidas cree que se deben tomar?

—Esta cuestión requiere de una reflexión más extensa en el tiempo y para ello debemos conocer las causas que han provocado esta situación, los errores cometidos, las medidas que se han tomado... cuestiones que hasta ahora no cuentan con demasiada certeza.

Resulta complicado pensar en medidas de forma general con cuestiones que nos afectan de esta manera a todos. A nosotros esta situación nos ha servido para afianzar la relación entre operadores, a trabajar en conjunto y a poner todo nuestro esfuerzo, dentro de nuestras humildes posibilidades, para intentar paliar esta situación tan difícil entre nuestros asociados. ■

¿Has pensado todo lo que podrías hacer mientras se asa un COCHINILLO?

Con AL HORNO Y PUNTO, consigue un cochinillo crujiente, dorado y con el mejor sabor, de manera fácil y limpia.

¡Dedícate TU tiempo, nosotros hacemos el resto!

Más info y venta:
www.tabladillo.es

100% NATURAL
3 años
PRODUCTO FRESCO

PUBLICIDAD



IAWS - Q - 030 - 1



COMPROMISO



Con nuestros animales.



Con nuestros empleados.



Con la sociedad.

JUGAMOS UN PAPEL ESENCIAL EN LA CADENA ALIMENTARIA Y NO PODEMOS DETENERNOS.

www.innoporc.es



SEGOVIA

SARA SUÁREZ VELASCO
SEGOVIA

■ Para conocer de primera mano las cuestiones más relevantes y de actualidad del sector porcino, tales como la relevancia de la bioseguridad, la importancia en la reducción del impacto ambiental y la elaboración de energía a través de purines, entre otros, EL ADELANTADO conversa con Miguel Antona, gerente de Innoporc, empresa puntera en el sector con más de cuarenta años de trayectoria y una veintena de granjas porcinas en la provincia de Segovia.

— **En el mes de febrero, el Gobierno actualizó la normativa sobre ordenación de las granjas de ganado porcino, incidiendo en la reducción del impacto ambiental y la bioseguridad. ¿A día de hoy siguen siendo dos asignaturas pendientes?**

— Actualmente el sector está cada vez más alineado con el objetivo de desarrollar planes de mejora en las prácticas de sostenibilidad ambiental, y conseguir que los centros de producción sean respetuosos con el medio ambiente en base a la reducción de emisiones, la valorización de subproductos y el uso de energías renovables.

Por otro lado, tener una buena bioseguridad es uno de los pilares del sector para poder ser competitivos, y tener buenos niveles productivos, y para conseguirlo cada vez se están aprovechando más las tecnologías actuales para ser más eficientes en los controles biosanitarios.

ECHO DE MENOS QUE NO SE HAYA CONTADO CON LOS VETERINARIOS EN LA LUCHA CONTRA LA COVID-19, YA QUE ESTÁN MUJY CAPACITADOS PARA GESTIONAR PANDEMIAS

— **¿Qué relevancia tienen la figura del veterinario de granja en el bienestar animal?**

— El técnico veterinario tiene un valor crucial en la estructura de una empresa de producción porcina. Son personas altamente preparadas en la gestión del manejo productivo, en la solución de los posibles problemas patológicos y en la gestión de antibioterapia. Así como en la implantación y mantenimiento de altos estándares de bienestar animal.

Por todo ello, echo mucho de menos que no se haya contado con los veterinarios en la lucha contra la Covid-19, ya que están muy capacitados para gestionar pandemias, y así se ha demostrado en

Un porcino fuerte es futuro y mantenimiento del medio rural

Si se saben aprovechar las características demográficas y su amplitud física, a largo plazo Segovia y Castilla y León se convertirán en referentes en la producción porcina a nivel global”, asegura Miguel Antona, director general de Innoporc



Miguel Antona

otros países en los que han liderado los equipos científicos, con magníficos resultados.

— **Además, ¿la nueva normativa implica importantes beneficios medioambientales tales como la reducción de emisiones de gases con-**

taminantes y el efecto invernadero? ¿Cómo se consiguen tales beneficios?

— Nuestro sector lleva muchos años practicando la economía circular en base a la aplicación de subproductos en el campo, para que a través de la magnífica y necesaria

labor del agricultor se genere la materia prima que posteriormente se utilizará para alimentar a nuestros animales.

— **Actualmente desde Europa se está trabajando para que cada vez la fertilización orgánica tenga más peso so-**

bre la fertilización mineral o química, porque está demostrado que la fertilización orgánica bien aplicada enriquece el campo a nivel agroeconómico, y da al terreno mayor valor futuro.

— El hecho de que hasta ahora los campos se hayan abonado con fertilizante orgánico y químico paralelamente ha impedido conocer los efectos en el campo de cada una de las fertilizaciones por separado.

Todas las mejoras que el sector pueda hacer medioambientalmente van a pasar por proyectos de investigación e innovación, y por un trabajo conjunto de las empresas y la administración para aplicar protocolos y controles que nos ayuden a optimizar el resultado de las buenas prácticas, y potenciar todas las posibilidades y beneficios que nos aporta nuestra actividad.

— **Según diversos estudios una tendencia del sector porcino es la disminución del empleo de agua por kilo de carne producido ¿Cómo se consigue? ¿Y por qué es tan importante?**

— La reducción de la huella hídrica en los centros de producción es otro de los objetivos de sostenibilidad en los que el sector está trabajando intensamente.

De cualquier manera no hay que olvidar que para poder implantar una granja hay que pasar rigurosos controles por parte de la confederación hidrográfica para asegurar que el uso de agua al que se accede a través de pozos profundos no va a generar menoscabos a las necesidades de las personas que conviven en los entornos, pero independientemente de esto hay un objetivo claro por minorar el consumo de agua, y sobretodo el malgasto de agua, controlando que no se desperdicie agua, reciclando y reutilizando aguas pluviales, y actualmente hay proyectos de investigación que tienen como meta poder utilizar la parte líquida de los subproductos generados en granja para utilizarlo en las funciones de lavado y desinfección que se realizan con frecuencia.

— **¿En qué consiste su proyecto de elaborar energía a través de los purines?**

— Esta es una de las líneas de investigación que tenemos abiertas dentro de la empresa, a través de nuestra startup INNOSOST, y en la que en colaboración con universidades, centros tecnológicos e importantes empresas españolas, estamos enfocados en poder generar energías renovables para autoconsumo e inyección a red a través de realizar procesos de biodigestión de nuestros subproductos, aprovechando los gases de valor que se generan en ellos, y transformando gracias a ello, una debilidad en una oportunidad y fortaleza.

—Además, es un motor económico dentro de Segovia y a nivel de empleo en el medio rural ¿Qué relevancia tiene el sector porcino en nuestra provincia? ¿En concreto en el ámbito rural?

— Disponer de un sector agroalimentario y un sector porcino fuerte es sinónimo de futuro y de mantenimiento del medio rural, porque nuestra actividad intrínsecamente va ligada al medio rural, donde se invierten muchos recursos, se genera riqueza, y se crean puestos de trabajo.

Es muy difícil encontrar otras actividades en las que se invierta la cantidad de recursos que se invierte en el sector porcino en lugares donde es muy difícil que haya una revalorización del inmovilizado, y esto es algo que el sector porcino hace frecuentemente, invirtiendo millones de euros para desarrollar centros de producción.

Segovia y Castilla León por sus características demográficas, y la amplitud física de sus provincias tienen un potencial muy importante y si se sabe aprovechar permitirá mantener el medio rural a largo plazo, consiguiendo a su vez que Segovia y Castilla y León se conviertan en referentes en la producción porcina a nivel global.

Como valor añadido, son mu-

chas las empresas de servicios y puestos de trabajo que de una manera u otra se mantienen y crecen gracias a este sector, y debemos ser conscientes de ello y potenciarlo.

— **Innoporc, empresa familiar con más de 40 años en el sector porcino, cuenta en la actualidad con 21 granjas en la provincia de Segovia. ¿Cuántos empleados tienen?**

HAY DETERMINADAS ÁREAS COMO ES LA DE PARTOS Y GESTACIÓN EN LAS QUE LAS MUJERES APORTAN UNA SENSIBILIDAD Y UN MANEJO DIFÍCILMENTE REPLICABLE

— A día de hoy el grupo de empresas, tanto en producción, como fabricación de piensos, así como la parte ligada a proyectos de investigación e innovación suman el total de 92 personas. Muchas de ellas son originarias de los pueblos donde están radicadas las granjas, y otras muchas han pasado de vivir en la capital a vivir en el medio rural.

Nuestro capital humano es sin



Cría de cochinitos por medios naturales.

duda nuestro recurso más importante y nuestro objetivo es que se sientan a gusto en la empresa, permitirles conciliar, formarles de manera continuada, y dar la posibilidad para que quien quiera pueda promocionar internamente, y desarrollar un proyecto profesional y de vida con nosotros.

— **¿En qué puestos está demostrado que el gen femenino ayuda y su mano de obra es la más apropiada?**

— En los últimos años la empresa

ha incorporado a más de diez mujeres en diferentes áreas de desarrollo, desde áreas técnicas dentro de la granja, pasando por administración y el departamento de calidad e innovación, hasta el puesto de adjunto a dirección, y creo sinceramente y como no podía ser de otra manera, que el balance es muy positivo, ya que aportan visiones distintas y enriquecedoras, y nos han ayudado mucho a aplicar nuevas metodologías ligadas a la mejora de eficiencia y la productividad

Es cierto que este es un sector en el que han predominado los hombres debido a que había muchas tareas manuales y pesadas, pero fruto de las inversiones y la mejora en competitividad y automatismos estas funciones cada vez son menores y se puede compatibilizar perfectamente. Además hay determinadas áreas como es la de partos y gestación que aportan una sensibilidad y un manejo difícilmente replicable. ■

JUNTOS CON EL GANADERO

ELASA
PRODUCTOS ZOOSANITARIOS

MSD
Animal Health

SEGOVIA

El papel determinante de la mujer en la ganadería

El aumento de la presencia femenina en el sector primario es una gran opción para frenar el envejecimiento de las zonas rurales y su despoblación. Además, está comprobada su valía para determinadas tareas del sector como la inseminación o la ayuda en el parto de las cerdas.

SARA SUÁREZ VELASCO
SEGOVIA

■ ■ ■ En la actualidad, afortunadamente, la brecha de género, está cada vez más cerrada. Aunque aún queden muchos terrenos por conquistar, uno de los ámbitos en los que en los últimos años se ha avanzado a pasos agigantados ha sido en el sector primario donde gracias a la mecanización y automatizado de diversos procesos han desaparecido las barreras y dificultades para las mujeres.

Aprovecho la ocasión que se me brinda para visualizar el trabajo de la mujer en el sector primario, en concreto en la ganadería, donde han demostrado tener un sexto sentido para determinadas funciones como ayudar al parto a las cerdas. Para conocer cómo es su labor, un parto, el proceso productivo y cómo este incremento de la presencia femenina en el ámbito rural es una buena opción ante el envejecimiento y la despoblación de las zonas rurales, EL ADELANTADO conversa con Estefanía Rodríguez Gómez, encargada y responsable del área de partos en una granja porcina, además de formar parte del equipo de formación de la empresa, enseñando a las nuevas personas que se incorporan. Tras dos años y medio desempeñando esta labor, define su trabajo como duro físicamente pero muy gratificante a nivel personal.

— **El rol de la mujer en la ganadería es esencial. Está comprobado que determinadas funciones las desempeñan mejor las mujeres ¿cuáles son?**

— Sí que es verdad que determinadas funciones como pueden ser tratar algunas lesiones, inseminar, pero sobre todo, atender los partos las desempeñamos mejor, ya sea por nuestra sensibilidad, observación y empatía, entre otras cosas.

— **¿Cuántas mujeres son en la empresa y cuáles son los departamentos en los que hay más mujeres?**

— Actualmente somos once mujeres en la empresa. Hay dos en oficinas, una en el departamento de administración y otra en el departamento de calidad e innovación que es también adjunta a dirección, y otra en el departamento de limpieza, pero donde más mujeres

somos es en las propias granjas, en concreto en las áreas de gestación y sobre todo de partos.

— **Cada vez hay más mujeres que han pasado de tener un papel complementario en las explotaciones ganaderas a esencial, y por lo tanto la visibilidad de las mujeres en estos sectores es cada vez mayor. Otro pasito más ganado en igualdad. Además, también son más las mujeres jóvenes que entran en este sector con ilusión y formación. Ellas son, junto a las veteranas, el futuro y el motor de este sector ¿Qué consejo les daría?**

— Sobre todo, que si les gustan los animales, el campo y lo que es en sí la ganadería que no se lo piensen y se animen a trabajar en ello. Hoy en día, no tiene nada que ver lo que es una granja de producción porcina con lo que era antiguamente.

Hay mucha gente que se piensa que por estar trabajando en una granja no se quiere estudiar o no se tienen estudios y no es así. Mismamente yo soy Técnico en Ganadería y Asistencia en Sanidad Animal y me siento muy orgullosa de poder

SE CREAN PEQUEÑOS
VÍNCULOS CON LAS
CERDAS PERO SOBRE

TODO CON LOS VERRACOS,
PUES SE LES CRÍA DESDE
PEQUEÑOS EN LA GRANJA,
SE LES ENSEÑA LO QUE
TIENEN QUE HACER Y A
CONFIAR EN TI

estar trabajando en una granja, de lo que he estudiado y además en mi propia provincia.

— **¿Qué medidas se podrían tomar o qué habría que hacer para llegar a cuotas similares de hombres y mujeres en ganadería?**

— Ya se están tomando medidas, de ahí el incremento en la empresa del número de mujeres que estamos trabajando. Se están automatizando y mecanizando diferentes procesos para que las mujeres no tengamos barreras ni dificultades



El trabajo de la mujer en el negocio porcino es variado como se ve en estas dos imágenes.

a la hora de realizar tareas que son muy pesadas y así podamos valernos por nosotras mismas sin la ayuda de los hombres.

— **El incremento de la presencia de la mujer en el ámbito rural es la mejor opción al freno de la despoblación y envejecimiento de las zonas rurales, ya que el hecho de que trabajen en este entorno hace que en muchos casos el núcleo familiar se instale en dicha zona rural.**

— Es cierto, nuestra actividad tiene que realizarse en el medio rural, en concreto las granjas de la empresa están ubicadas en municipios pequeños, de pocos habitantes, por lo que la oferta de puestos de trabajo en estas zonas ha evitado en algunos casos su despoblación. Dentro de la empresa sí que hay mujeres que se han trasladado desde la capital a vivir al medio rural, pero también hay otras que son originarias de esos municipios.

— **¿Cuál es tu día a día? ¿De qué se encarga?**

— En la granja en la que estoy me encargo del área de partos. Mi día a día es llegar a la granja, dar de comer a las madres y a los lechones, observar si hay alguna cerda o algún lechón malo o con alguna lesión y tratarles; limpiar los pasillos de la nave y dependiendo de la semana productiva en la que nos encontremos realizo diferentes funciones como sería el proce-



INNOFORC

samiento de camadas, la vacunación, la inseminación o atender los partos. La semana productiva más bonita es esta última ya que tengo que estar pendiente de cada madre que se pone de parto por si tengo que intervenir en algún momento.

Por norma general, se las deja que paran solas cuando llega su momento, pero sí que estoy pendiente del intervalo de tiempo en el que van expulsando lechones ya que puede ocurrir que alguna se canse de "empujar" o tenga algún lechón encajado y tenga que ayudarla a expulsarlos.

Los lechones nada más nacer van a mamar así que con ellos lo único que hay que hacer es encaminarles hacia la ubre de la madre ya que ellos solos con los polvos secantes que echamos y el foco de calor que hay en la paridera se van secando para no quedarse fríos.

Una vez terminan de parir, se apuntan en unas fichas todos los datos del parto para llevar un registro de cada cerda y cuando los lechones están encastrados se hacen las adopciones necesarias ya que hay cerdas que tienen menos lechones de los que podrían



La explotación porcina requiere un intenso trabajo manual.

INNOPORC

amamantar y otras tienen de más.

También me encargo de formar, por lo que además de realizar las funciones básicas del día a día, tengo que explicar y enseñar los diferentes procedimientos que se realizan dentro de la granja a la persona que en ese momento está en el proceso de formación.

— **¿Se llegan a crear vínculos entre las cerdas y vosotras?**

— En el área de partos sí que se crean pequeños vínculos con las cerdas durante el tiempo que están allí, ya que te dedicas exclusivamente a ellas y a sus lechones de manera mucho más individualizada.

Pero con quien sí que se crea un vínculo más fuerte es con los verracos (los machos que se utilizan para recelar) ya que se les cría desde pequeños en la granja, se les enseña lo que tienen que hacer y a confiar en ti, les vas viendo evolucionar y les “mimas” un poco.

— **¿Cuál es el proceso productivo?**

— Para explicar el proceso productivo dentro de nuestra empresa, tenemos que tener en cuenta que producto final se obtiene en la granja. Dentro de la empresa, hay granjas que se dedican a la producción de lechones y otras a la producción de cerdos de engorde.

En el caso de granjas que se dedican a la producción de lechones, las cerdas se inseminan cuando salen a celo y están gestantes durante

114 días. Paren y están lactando los lechones durante 28 días; éstos se destetan y las cerdas vuelven a inseminarse en un intervalo de cinco a siete días cerrándose así el círculo productivo. Los lechones se llevan al área de lechonerías durante 28 días hasta alcanzar los 20 kilos y posteriormente se venden.

En el caso de granjas de ciclo cerrado que son las que se dedican a la producción de cerdo de engorde, sucede el proceso anterior, pero además los lechones una vez alcanzan los veinte kilos en las lechonerías, pasan al área de cebo en el cual se engordan hasta los 120 kg. aproximadamente para ir posteriormente a matadero.

DONDE MÁS MUJERES SOMOS ES EN LAS PROPIAS GRANJAS, EN CONCRETO, EN LAS ÁREAS DE GESTACIÓN Y SOBRE TODO DE PARTOS

— **¿Cuándo y cómo se les inseminan?**

— Las cerdas se inseminan cuando salen a celo. Esto ocurre cada 21 días en cerdas que no están gestantes y en el caso de cerdas que han estado gestantes, han parido y estaban en la fase de lactación, ocurre a los 5 - 7 días después de haberlas destetado.

Se realiza inseminación artificial, con el macho delante de ellas para que le vean y le huelan. Se las pone un arco en el dorso para que las apriete los flancos (que parece que tienen el macho encima) y se las introduce un catéter post-cervical con una dosis de semen de un macho seleccionado genéticamente.

— **¿Cuántos meses son de embarazo?**

— La gestación de una cerda es de tres meses, tres semanas y tres días (la regla de los tres treses “333”) que es lo mismo que decir que es de 114 días.

— **Una misma hembra ¿cuántas crías trae en cada camada?**

— No hay un número estipulado fijo de lechones que traiga la hembra, de media suelen traer entre 12 y 13 lechones vivos por camada pero las hay que sólo traen 10 o menos e incluso otras llegan a traer entre 15 - 18 lechones o más.

— **¿Cuánto tiempo están con la madre? ¿Se llama crianza o destete?**

Los lechones están con la madre aproximadamente entre 21 y 28 días, dependiendo de la fecha de parto de la madre hasta el día en el que se destetan.

El tiempo que están los lechones con la madre se llama lactación, mientras que el destete es el momento en el que se separan definitivamente los lechones de la madre y estos dejan de tomar leche materna.

— **¿Cómo definirías tú trabajo?**

Es un trabajo muy duro físicamente pero a la vez bastante gratificante ya que el esfuerzo que se pone, se ve reflejado en

los resultados productivos y sanitarios.

— **¿Cuánto crecen los cochinitos? ¿Qué peso tienen que tener?**

— Los lechones al nacer pesan en torno a 1 Kg., durante los 28 días que están lactando hasta el día del destete engordan hasta los 6 - 7 Kg. y posteriormente en las lechonerías durante los 28 días que están, engordan hasta tener un peso entre 20 - 22 Kg. Una vez superado este peso, ya pasan a llamarse cerdos de engorde.

— **¿En qué momento dejan de ser cochinitos para pasar a cebo?**

— Una vez que están aproximadamente un mes en el área de lechonerías y tienen aproximadamente el peso anteriormente citado (20 - 22 Kg.), se les pasa a cebo para que sigan con su engorde.

— **¿Con el descenso de la demanda de cochinitos para hostelería ha aumentado su congelación o en algún momento se tuvieron que dejar para cebo?**

— Se han dado las dos situaciones, por un lado se han tenido que congelar y otra parte de la producción se ha diversificado a otros canales de venta que no han sido los hoteles ni restaurantes.

— **¿Cómo afrontáis los meses de pandemia?**

— Al ser un sector categorizado como esencial, hay mucha incertidumbre porque no se sabe lo que puede pasar de un día para otro, debido a la demanda de la carne de cerdo, pero nosotros hemos seguido trabajando de forma normal sin parar la producción ya que nuestro producto va destinado principalmente a un cliente de distribución de supermercados, etc.

Llevamos mucho tiempo trabajando en aspectos de bioseguridad, por lo que se han añadido protocolos propios a la Covid-19, atendiendo principalmente a los im-

puestos y recomendados por la administración sanitaria (respetar distancias de seguridad, uso de mascarillas y geles hidroalcohólicos).

Además de hacer entradas, salidas y descansos de forma escalonada para no coincidir en las zonas comunes y reducir visitas externas. ■



PUBLICIDAD



Quando consumes lechazo,
cochinillo o cabrito
de Castilla y León
apuestas por la calidad
y ayudas a nuestros
ganaderos.

Agua y sal, todo lo necesario
para cocinarlo.
¿Y te lo vas a pensar?
Consumiendo productos
de Castilla y León
nos ayudamos todos.

Visita: market.tierradesabor.es



CASTILLA Y LEÓN