

En **Cerezales**

bioseguridad

Hablar en la actualidad de producción porcícola tiene una concepción que dista bastante de las prácticas de años atrás, en las que se consideraba esta actividad como una alternativa para la producción de fertilizantes orgánicos y como un ingreso económico secundario.

Hoy la situación de la porcicultura es diferente. La tendencia y expectativa de los mercados nacionales e internacionales (especialmente el asiático) hacen un llamado hacia una producción industrializada, que contemple la asociatividad y economías a escala como estrategias para responder a sus demandas con las cantidades y calidad estandarizadas.

productividad, y sostenibilidad

Johana Muñoz O.
Comunicadora Social – Periodista.
Universidad de Antioquia
Analista departamento de Educación y
Promoción Cooperativa
COLANTA
johanamo@colanta.com.co
Colombia

Juan Felipe Castaño L.
Zootecnista
Universidad Nacional de Colombia
Coordinador Programa Porcicultura
COLANTA
juancl@colanta.com.co
Colombia

Bajo esta óptica se trabaja en la granja Cerezales, una empresa porcícola que se ha abierto camino en el concierto nacional gracias a la industrialización de su producción, entendida como un conjunto de prácticas pecuarias que permiten el registro, la medición, el control y el mejoramiento continuo de sus procedimientos, genética y pago.

El Industrial Pecuario Juan David Roldán gerencia actualmente esta empresa. Su experiencia en el sector remite a una trayectoria familiar de más de 25 años y a su paso por la coordinación del programa de porcicultura en COLANTA, cargo que desempeñó hasta 2014 para emprender un nuevo rumbo como porcicultor.

Desde hace ocho años inició esta empresa, bajo el nombre Productores de Carne de Cerdo S.A.S, en cuya misión se consigna la industrialización de todos los procesos, garantizando el bienestar animal y, principalmente, estimulando el equipo humano que la constituye: “La filosofía que tenemos como compañía es que los trabajadores también crezcan con nosotros, irlos profesionalizando y capacitando, porque en este negocio es muy importante la mano de obra calificada”.

▲ Foto: Cortesía Granja Cerezales

Producción de carne con calidad

Clasificar los procesos internos de producción es una tarea fundamental para mantener el control sanitario y el cumplimiento de los protocolos que corresponden a cada etapa de la crianza del cerdo. En Cerezales este propósito es alcanzado mediante la separación y delimitación de las etapas en la granja, lo cual garantiza la salud y las eficiencias productivas presupuestadas. Dichos espacios se denominan así:

Sitio 1: Gestación y maternidad

Las hembras son alojadas en boxes (celdas) de gestación desde el destete y la inseminación hasta el nuevo paso a la sección de maternidad para el proceso de parto. Las instalaciones diseñadas para este período ofrecen un espacio ideal para que la hembra no presente alteraciones en su proceso de gestación. Estas instalaciones han sido diseñadas para el confort de la hembra, brindando una temperatura entre 18 y 22 grados centígrados, con suministro de agua constante y de calidad y una alimentación balanceada que cubre sus requerimientos nutricionales, teniendo en cuenta su estado de gestación y desarrollo fetal.



▲ Foto: Granja Cerezales

A su paso al área de maternidad, las hembras son alojadas en las parideras de manera individual. Allí cuentan con agua a voluntad y ambiente óptimo para su proceso de parto. La temperatura y las corrientes de aire son verificadas de manera constante por los operarios para ajustarlas a las necesidades de la madre y los lechones. Durante esta etapa las hembras tienen alimentación a voluntad con dietas ricas en nutrientes que cubren la alta demanda ocasionada por la producción de leche para sus crías y que evitan su pérdida de condición corporal. El cuidado permanente de cada variable es el que asegura resultados óptimos.

La Granja Cerezales se programa para trabajar bajo el sistema de bandas (intervalos regulares de las actividades básicas de una granja de cría) superiores a una semana, específicamente a 28 días. Este modelo de trabajo impacta directamente la calidad sanitaria de los lechones, ya que permite esquemas de trabajo basados en el “todo dentro / todo fuera”, (consistentes en la salida simultánea de la totalidad de los cerdos de las instalaciones e implementación de aseo y desinfección estrictos, previo al ingreso de nuevos animales.)

Los lechones reciben, desde la primera semana de vida y hasta el destete, un alimento con lactorreemplazador de alta digestibilidad. Esta estrategia es utilizada para enseñarles a comer, permitiendo así una transición normal del alimento que brinda su madre (un alimento líquido y tibio) al concentrado sólido y frío que hará parte de su dieta hasta la cosecha.

Sitio 2: Precebo

Las instalaciones de precebo son diseñadas para ofrecer al lechón destete una transición de un ambiente mediado por la madre a los corrales, que serán su espacio hasta el momento del beneficio. Estos corrales reciben a cada lote de manera diferenciada para no mezclar edades y favorecer la sanidad de los lechones. A su llegada estos encuentran un ambiente confortable, con temperatura entre 28 y 30 grados centígrados, que paulatinamente se irá disminuyendo de acuerdo con sus necesidades. También se les ofrece un alimento diseñado especialmente para cubrir los altos requerimientos de su potencial de crecimiento y desarrollo. El alimento se formula con materias primas de la mejor calidad como harina de pescado, lácteos y saborizantes que inducen mejores consumos en los lechones desde su destete.

La Granja Cerezales cuenta con espacios renovados para esta etapa en los cuales se pensó en el confort del lechón, contando con pisos ranurados que favorecen las zonas limpias y de descanso de los animales y con comederos modernos que reducen el desperdicio y estimulan el consumo.

Estas instalaciones modernas y un esquema de trabajo en bandas de 28 días se evidencian en un alto impacto sobre el rendimiento y eficiencia de la producción, además de posibilitar aseo y desinfección superiores a los de una granja de manejo tradicional. Este tipo de visión de trabajo les permite obtener altos niveles de desempeño productivo.

En el precebo, los lechones son separados de su madre para evitar la transmisión de enfermedades, pues madre y cría ya se convierten en dos sistemas inmunológicos diferentes. Aquí, los lechones están por siete semanas, hasta completar las condiciones para la etapa de finalización.

Sitio 3: Finalización

En este sitio comienza el proceso de inmunocastración, al aplicarse las dos dosis de esta vacuna, con intervalos de cuatro semanas. La alimentación, a base de concentrado COLANTA y el acompañamiento de los técnicos de La Cooperativa han enfocado la producción para la cosecha de un cerdo cada vez más pesado y un con menor contenido de grasa.

“Anteriormente, pensábamos que el cerdo después de los 100 kilos no era rentable, pues tendía a engrasarse. Con las nuevas biotecnologías (inmunocastración, ractopamina, genética y nutrición) se puede llevar un cerdo cada vez más pesado al beneficio”. Para la finalización se utiliza un medidor de grasa dorsal que permite visualizar este parámetro y decidir con qué peso se cosecha el animal. Actualmente, Cerezales envía para beneficio a FRIGOCOLANTA cerdos entre 140 y 145 kilos, en promedio.

En la granja se tiene establecido que por cada cien kilogramos de cerdo se destina un metro cuadrado para su levante. “Si yo estoy llevando al beneficio cerdos de 150 kilos, destino 1,5 metros en el corral

para su cría”. Este cálculo garantiza el bienestar animal al brindar condiciones de espacio, evitando el hacinamiento y comportamientos jerárquicos que afectan el consumo de alimento. Así mismo, proporciona luminosidad, temperatura y calidad de agua adecuada.



Planeación de la alimentación

Cerezales determina para cada fase los planes o presupuesto de alimentación, para ajustar la cantidad de alimento concentrado que el cerdo debe consumir en cada



▲ Foto: Granja Cerezales

etapa. Esto permite manejar de forma estandarizada las raciones y, por ende, ejercer un control en los costos de producción.

“Es muy subjetivo decirle a un operario que cuando el cerdo llegue a los 60, 80 o 100 kilos cambie de alimentación o fase. En Cerezales hemos diseñado unas tablas para que, con cada cerdo, se tenga claro la cantidad (presupuesto) que debe consumir en la fase que se encuentra”.

Tabla 1.

Presupuesto de consumo por etapa o línea de concentrado.

Etapa	Cantidad requerida
Levante Fase 4	85 kilogramos/animal
Engorde Fase 5	42 kilogramos/animal
Finalizador Fase 6	95 kilogramos/animal

Datos: Granja Cerezales, 6 de octubre de 2017

Reemplazo

La Granja Cerezales es un centro de multiplicación cerrado, es decir, allí se producen los reemplazos. Se cuenta con un laboratorio de inseminación artificial separado de la zona de producción, únicamente con los machos que proveen las dosis seminales. En monta natural un macho puede servir entre 15 y 20 hembras máximo, mientras que con la inseminación artificial se logra entre 100 y 150 hembras servidas, razón por la cual esta última técnica es la utilizada en Cerezales, pues genera

eficiencias en la granja, principalmente al estandarizar el proceso reproductivo (cada dosis seminal debe tener una cantidad estándar de esperma, con un 75% de motilidad y un movimiento progresivo y rápido) y garantizar un flujo de caja que conviene a la empresa, pues contribuye a la reducción de mano de obra.

La inmunocastración como potenciador de calidad

El proceso de inmunocastración hace parte de las condiciones que posibilitan alcanzar los indicadores de calidad. Este consiste en el uso de una molécula que bloquea la producción de escatol y androstenona, productoras del olor sexual en el macho. “No es una hormona, solo es una proteína de doce aminoácidos que funciona a nivel hormonal para bloquear esta percepción”, asegura Roldán.

Con la inmunocastración se contribuye a un menor consumo de alimento, proporcionando eficiencia nutricional sin afectar las ganancias de peso. Se observa un mejor depósito de grasa al potenciar las condiciones genéticas del animal. Esta se aplica en dos momentos: la primera dosis en la cuarta semana de la ceba y la segunda 28 días antes del primer envío a beneficio.

Para Juan David, la inmunocastración es más beneficiosa que perjudicial. Anteriormente el cerdo se castraba a la primera semana de vida sin anestesia local, generalmente junto a la madre. “Incluso, hay algunos estudios que dicen que ese día la cerda no consumía la cantidad normal de alimento, pues deprimía su consumo porque había estrés”, sostiene.

Cosecha del cerdo

Cerezales es una granja que hace parte del programa de Porcicultura COLANTA, es decir, consume el alimento concentrado para las diferentes fases y es proveedor de FRIGOCOLANTA. Esto le ha significado una comercialización garantizada de su producción, además de contar con el acompañamiento del departamento de Asistencia Técnica de La Cooperativa.

Desde mayo de 2016, FRIGOCOLANTA ha implementado el pago por magro, “un sistema utilizado en el mundo y promovido en Colombia por la Asociación Colombiana de Porcicultores, en el que se beneficia los cerdos de mejor rendimiento cárnico, estimulando la producción de mejor calidad”. Ajustarse a este sistema de pago ha resultado benefico para esta granja.

Uno de las ventajas del pago por magro es el manejo del ayuno. En el anterior esquema de rendimiento: pie



Tabla 2.
Resultados de la Granja Cerezales,
promedio FRIGOCOLANTA 2017.

Aspecto	Resultado
Peso promedio en pie	123 Kg
Peso promedio en canal	99,7 Kg
Grasa dorsal promedio	14,51 mm.
Porcentaje de magro promedio	54,63 %

Datos: Granja Cerezales, 6 de octubre de 2017.

a canal (peso del cerdo vivo vs peso de canal) se sometían los cerdos a ayunos prolongados, entre 24 y 48 horas, proveyéndoles únicamente de agua, lo que conducía a producir una carne pálida, suelta y exudativa —PSE— y a una disminución considerable de su peso. Ahora, con el esquema actual de pago por magro, se preserva el bienestar animal, pues los ayunos disminuyendo hasta doce horas. Así mismo, el costo de mano de obra también se reduce, pues al finalizar la jornada los animales se despachan y están en el frigorífico al otro día.

Buenas prácticas

La Granja Cerezales está certificada en la Norma ICA 2640. Allí, la bioseguridad es una condición imprescindible al interior de todos sus procesos, internos y externos, pues a toda costa se impide el ingreso o la propagación de patógenos que puedan poner en riesgo la salud de los individuos, así como desestabilizar el estatus sanitario y, por ende, la productividad existente en esta explotación porcícola. Este último aspecto, la productividad, es visto también como la optimización de los costos de producción.

El principal factor es el humano. Cerezales cuenta con un equipo comprometido con la excelencia en la producción pecuaria y su misión es dar cumplimiento a los diferentes protocolos de las diferentes fases, asegurando que cada sistema inmunológico no

interfiera con los demás. Aspectos como velar por la calidad del aire (principal fuente de transmisión de patógenos), el aseo y desinfección de los equipos y herramientas de uso diario en la granja, el uso de material genético y la entrega de alimento y agua, entre otros, hacen parte de sus compromisos.

Cerezales cuenta con planta de tratamiento de agua que garantiza su calidad, incluso para consumo humano. También implementa el método de desinfección todo adentro – todo afuera, es decir, desocupar la instalación para un lavado y desinfección general. También se rotan desinfectantes de diferentes principios activos para un aseo terminal. Así mismo, “Se retiran bebederos, comederos y todos los materiales que tengamos dentro de la granja para dejar actuar mínimo una semana, es decir, que haya descanso sanitario”, dice Roldán.

Otro aspecto de suma atención es el ingreso de personal externo a la granja. Los operarios aplican sus protocolos de bioseguridad para contrarrestar los riesgos de contaminación. Cada vehículo que ingresa se lava y se desinfecta en una

unidad intermedia que cuenta con barrera y vigilancia con cámaras para verificar su cumplimiento. Los vehículos son lavados con agua a presión y desinfectados con una dosificación estandarizada.

El ingreso debe contar con autorización previa. Los visitantes son registrados en planillas y deben certificar que no han visitado durante las últimas 72 horas ningún predio porcícola, frigorífico, ni tenido contacto con otras especies.

“La persona debe dejar en un casillero toda la indumentaria e ingresar a una ducha. Luego, vestir la dotación de la granja que no sale de esa zona. Allí se cuenta con una higienización, para lavar y desinfectar”, explica.

Cada operario debe cumplir con los protocolos de seguridad, entre estos no tener cerdos o contacto con estos en sus casas u otras industrias. También deben estar vacunados contra la influenza y, si se encuentran en un estado gripal, trabajar con tapabocas o hacer labores de jardinería.





Los vehículos de la granja tienen especificaciones claras. El vehículo de transporte de alimentos no transporta cerdos y viceversa. Los vehículos se lavan en una unidad aparte antes de ingresar a la granja, pues cumplen con traslados hacia el frigorífico. Los transportadores son capacitados en bioseguridad y cuentan con una dotación de color blanco, que debe ser cambiada cada vez que se ingresa a la granja.

En la prevención se maneja, además, un protocolo para la vacunación porcina que incluye agentes como *Micoplasma*, *Haemophilus parasuis* y circovirus. Adicionalmente, con FRIGOCOLANTA, se conoce y actualiza el estatus sanitario de Cerezales, mediante las inspecciones de vísceras (pulmones), además de

monitoreos serológicos, reportes del laboratorio y hallazgos en las necropsias que ayudan a establecer los planes sanitarios y de inmunización de las diferentes áreas de producción.

Con la apropiación de sistemas y buenas prácticas de producción porcícola, la granja Cerezales se ha convertido en un referente para la producción de carne con calidad, al llevar de manera minuciosa y disciplinada los procedimientos de cada fase, desde la crianza hasta la cosecha del cerdo, con un alto compromiso para la preservación del estatus inmunológico que corresponde a cada etapa. Además, con una visión general de toda la cadena que permite ratificar el propósito de industrializar los sistemas de producción para la carne de cerdo. ■