

Buenas prácticas de manejo, pensando en la exportación.

Fuente: Reinaldo Cubillos Veterinario. Máster en Sanidad y Producción Porcina.

Extraído de las Memorias del XII Congreso Nacional de Producción Porcina | Mar del Plata | Argentina | 2014.

El objetivo del presente artículo es dar una sugerencia a todos aquellos empresarios que desean comenzar en el negocio de la exportación. Probablemente piensen que mostraré cuáles son los manejos fundamentales para tener la mejor productividad, sin embargo mi misión para esta tribuna no es mencionarles qué es lo que deben hacer, sino más bien **“cómo lo deben hacer”**. La producción porcina moderna, está cada vez más influenciada por la calidad de carne de cerdo que se produce y la uniformidad de los animales que van a la planta faenadora, es por esto que los principales países productores de cerdos adoptan programas de aseguramiento de calidad y buenas prácticas de manejo (BPM), todo esto con el fin de disminuir los riesgos para la salud animal y humana.

Con el objeto de asegurar y demostrar inocuidad en la carne de cerdo (entendemos como alimento inocuo a aquel que es apto para el consumo humano y no afecta su salud) las industrias porcinas exportadoras de todo el mundo han implementado y mantenido una serie de programas a lo largo de toda la cadena alimentaria, partiendo desde los proveedores de insumos para plantas de alimento llegando hasta los puntos de venta final al consumidor, un ejemplo de este caso es la industria porcina Chilena. Estos programas son los que han permitido un importante crecimiento en la producción y las exportaciones, dada la posibilidad de responder eficientemente a los requerimientos de los clientes y las exigentes necesidades de los consumidores a nivel internacional. En esta perspectiva, las industrias han fortalecido y mejorado los programas de sanidad e inocuidad, enfatizando en buenas prácticas y trazabilidad, ampliando el control respecto a todos los actores de la cadena productiva. Algo que es muy importante y considero que es un punto crítico para ser exportador, es que se debe actuar en

conjunto a la entidad pública de gobierno y otros empresarios porcos. Desde mi punto de vista, una buena industria exportadora y sustentable es aquella donde sus políticas públicas son estables y la comunicación que existe entre el panel privado y público es eficaz y abierto, esto último es muy importante a la hora de enfrentar desafíos que se desarrollan a lo largo del tiempo.

Las BPM no sólo dan cuenta de los aspectos recién señalados, sino que también incorporan consideraciones relacionadas con la salud, seguridad y bienestar laboral, el cuidado del medio ambiente, sanidad y bienestar animal (ver figura 1). Otra consideración muy importante es que todos los manejos específicos de cada etapa de producción debe estar estandarizados, es decir que cada manejo debe estar protocolizado y actualizado por un profesional de forma periódica, es fundamental que estos documentos se encuentren en la granja y el personal de trabajo tenga acceso directo en la granja por si tiene alguna duda y solucionar rápidamente los problemas.



Figura 1. Principales programas de buenas prácticas de manejo para la competitividad de la empresa porcina.

Definición de los principales programas

BPM Personal

Los recursos humanos son de vital importancia en una empresa porcina, hoy en Latinoamérica, su acelerado desarrollo económico, ha puesto como desafío aplicar estrategias de retención de personas y evitar al máximo altas tasas de rotación de personas , pues esto afecta drásticamente al rendimiento productivo de la empresa. Es preciso tener programas que contemplen la seguridad de las personas, asegurar el bienestar e incentivar el compromiso de estas con la empresa.

BPM Instalaciones

El crecimiento de cualquier animal se verá influenciado por su calidad de instalaciones donde son criados intensivamente, en producción porcina es un factor determinante el espacio y la calidad de control ambiental que posee el cerdo para su desarrollo, es por esto que es imperioso asegurar un espacio confortable y un control de ambiente óptimo. Además es importante que las instalaciones donde estén alojados sean diseñadas de acuerdo a los flujos de producción establecidos por la empresa.

BPM Trazabilidad

La trazabilidad se define como la capacidad de reconstruir una serie de procesos, a partir la información registrada de los mismos. Con un sistema de trazabilidad se debe poder:

- Encontrar causas relacionadas con problemas de calidad del producto o servicio.
- Justificar ante el cliente que el producto o servicio ha estado elaborado y controlado según las normas de la empresa.
- Justificar delante de las Administraciones que la empresa ha estado trabajando correctamente en el tiempo, ante cualquier accidente (laboral, de medio ambiente, de seguridad alimentaria).

- Captar los clientes más exigentes demostrando que la empresa tiene los puntos clave de sus procesos, controlados.

En la producción porcina, actualmente la trazabilidad relacionada con los procesos de elaboración de la carne ya es un requisito necesario para muchas empresas de alimentación. Por tanto, cualquier productor de cerdos debe analizar hoy día su sistema para determinar qué nivel de trazabilidad desea garantizar al cliente. El nivel de trazabilidad se fijará acorde con la política de calidad y comercial de la empresa y generalmente la unidad de seguimiento son lotes de cerdos, nacidos dentro de un día o la semana.

BPM Sanidad Animal

Un cerdo enfermo jamás podrá entregar un alimento de buena calidad e inocua, es por esto que una empresa debe aplicar programas poblacionales de control sanitario de las principales enfermedades que afecten al cerdo. Dentro de sus programas se deben incluir monitoreo de enfermedades, control de uso de vacunas, uso y limitación de antibióticos, protocolos de bioseguridad, etc. Es muy importante que este programa lo elabore un veterinario experto en el control de enfermedades porcinas.

BPM Medio Ambiente

Es preciso que cada empresa adopte programas que contemplen una buena gestión de los purines, los residuos y el control de olores. En la actualidad las empresas porcinas sufren grandes desafíos de control para gestionar sus riles. La normativa de medio ambiente cada vez es más exigente y las empresas deben cumplir con las exigencias que impone la autoridad sanitaria.

BPM Producción de Alimentos

Los cerdos deben recibir una alimentación sana que sea adecuada a su edad y especie y en suficiente cantidad con el fin de mantener su buen estado de salud y de satisfacer sus necesidades de nutrición. Un buen programa de BPM en esta área contempla un control desde los proveedores de insumos hasta que el

alimento se disponga en el comedero. El suministro de alimento debe ser una actividad sometida a monitoreo permanente. Al respecto se debe mantener un registro que dé cuenta de los productos empleados, origen, cantidades suministradas y frecuencias entre otros.

BPM Bienestar Animal

Uno de los programas integrales de la cadena alimentaria de carne porcina son las buenas prácticas para el bienestar animal, cuyo alcance es aplicable a todos los sitios productivos de los planteles productivos, a su transporte y a los manejos en las plantas faenadoras. Bienestar animal, de acuerdo a la definición de la Organización Mundial de Salud Animal se refiere al “modo en que un animal afronta las condiciones de su entorno; un animal está en buenas condiciones de bienestar si está sano, cómodo, bien alimentado, en seguridad, puede expresar formas innatas de comportamiento y si no padece sensaciones desagradables de dolor, miedo o desasosiego”. Producir alimentos saludables y entregar un adecuado cuidado a los animales son dos principios éticos que sigue todo productor de cerdos. En Europa ya es un hecho, mientras que en Latinoamérica, el bienestar animal cobra cada vez más importancia para los consumidores, ya que no solo valoran la calidad e inocuidad de la carne, sino que también de qué forma fueron criados los cerdos, por lo que este aspecto emerge como una fuente de valor añadido, que a la vez que se convierte en un reto a incluir programas de la cadena alimentaria. Como conclusión de este artículo, mi consideración es que todo productor que desee exportar debe estandarizar todos sus procesos y estructurarlos con el fin de diseñar programas que aseguren el correcto funcionamiento para producir un producto de calidad e inocuidad apto para ser exportados.