Grupo VMR

Número 5 - abril 2019

El proyecto Ibergallus estará operativo a mediados de 2019

Núcleo de recría en Las Ventas de San Julián (Toledo)

Tunel de congelación por placas

Disavasa amplía sus instalaciones de congelación de San Fernando de Henares

P.4

Empresas de interés

Edición, Contenidos y Diseño: *Grupo de Gestión y Desarrollo Avícola, VMR, C/ Sierra de Albarracín, 7 - 28830 - San Fernando de Henares (Madrid)*
Departamento de Comunicación: Araceli Lobo 91 674 99 66 - direccion_comunicacion@grupovmr.com
Impresión y Distribución: *Publideo, Calle Fayón, 34 - 2º 28100 Alcobendas (Madrid). 91 652 21 15 - info@publideo.com*
Tirada: *3.500 ejemplares gratuitos.*
Depósito Legal: *M-15470-2014*

EDITORIAL

Responsabilidad social, de las palabras a los hechos

En un mundo como en el que vivimos, movidos principalmente por factores económicos, debemos ser muy conscientes del impacto que tenemos las empresas, dependiendo de nuestra actividad en la sociedad.

Considero que las organizaciones empresariales tenemos la necesidad y la obligación de generar beneficios, pero estos no solo deben ser de tipo económico, sino también sociales.

De forma no impuesta nos tenemos que sentir comprometidos con la generación y la calidad del empleo, así como en la aportación a la sociedad de productos y servicios que hagan mejor la vida de las personas en nuestro planeta. Esta faceta de las empresas no debe estar únicamente expuesta en sus webs y en sus comunicados de prensa, también debe ser una realidad y no solo marketing.

Lógicamente, para ello también dependemos de factores como las normativas y la competencia que, lejos de sentirlos como enemigos, deben servirnos para fortalecer nuestra imaginación. Tenemos que ser capaces de verlos como los mayores aliados, ya que nos obligan a la mejora continua en todos nuestros procesos productivos.

Creo que esa es la clave, la mejora continua en cualquiera de las cosas que hacemos, como individuos y como sociedad, y la empresa como parte de esa sociedad tiene que implantar sistemas que nos lleven a ello. ¿Dónde acaba la mejora? Nunca podemos pensar que algo está resuelto ya que se puede y se debe trabajar para mejorarlo.

Aunque la alimentación no está tan reconocida como la tecnología o la medicina, nuestro sector no está menos evolucionado. Si no fuera así el mundo tendría, hoy por hoy, muchas más dificultades de las que ya tiene para alimentarse a un precio asequible y lo que es más importante, con alimentos seguros y saludables.

Sin embargo, la asignatura pendiente del sector de la alimentación sigue siendo el aprovechamiento total de los alimentos producidos. Tenemos un gran reto por delante durante los próximos años para que toda la población mundial pueda alimentarse y no se desperdicien y destruyan alimentos en ciertos lugares mientras que en otros faltan.

Las empresas, como las personas, tienen que tener personalidad, carácter y valores, y deben luchar por defenderlos ante todo para distinguir su propia identidad.

Rafael Rodríguez Rodríguez
CEO de Grupo VMR

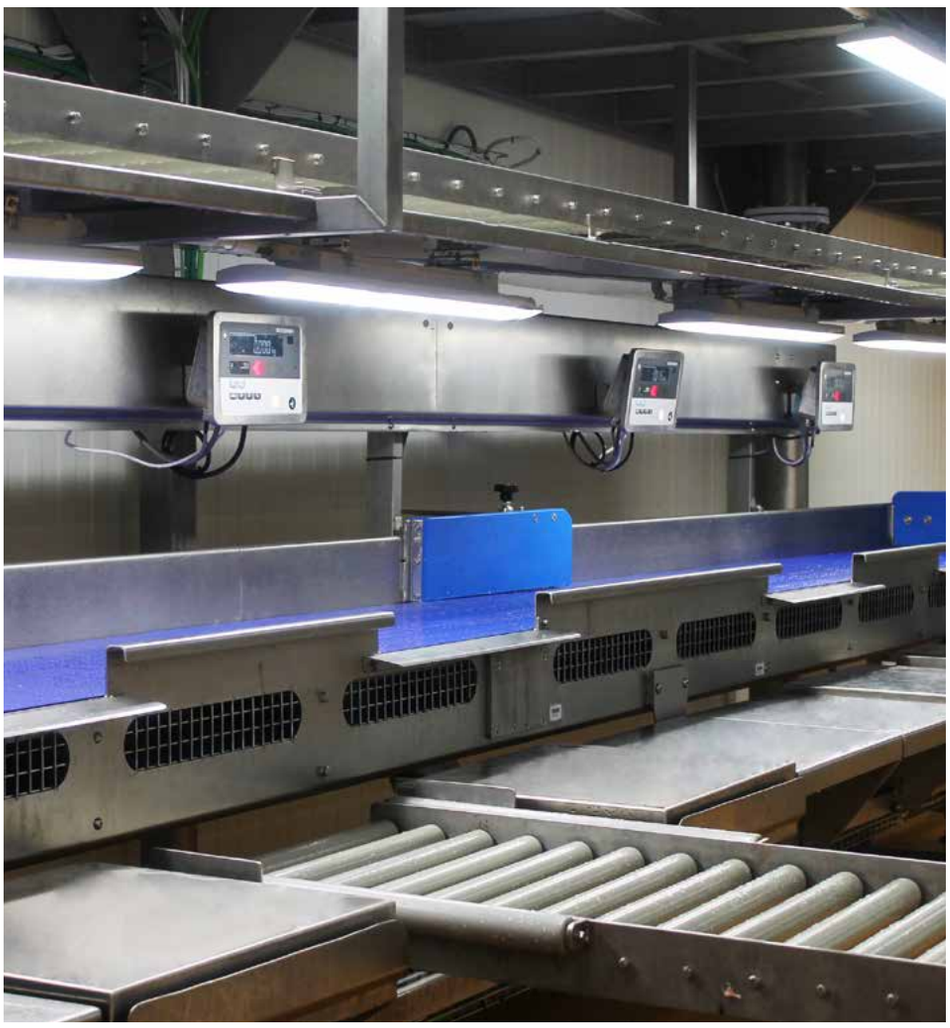
Sumario

En portada	P. 4-6
Actualidad VMR	P. 7-12
Sector avícola	P. 13
Cara a cara	P. 14-15
Perfil humano	P. 16-17
Ya confían en nosotros	P. 18
Eventos	P. 19

Disavasa mejora sus instalaciones de congelación

Con esta nueva nave, Disavasa pasa a tener unas instalaciones de más de 12.500 m², con una superficie refrigerada de aproximadamente 8.000 m².

Para Disavasa, la empresa que se encarga del despiece, el envasado, la distribución y comercialización de los productos, la congelación es una parte de vital importancia dentro de su actividad. Para Grupo VMR es fundamental ofrecer un producto de gran calidad, para ello es necesario garantizar la buena rotación del producto fresco, y lo más adecuado es congelarlo rápidamente. La empresa lleva más de 20 años produciendo este tipo de artículos, y destina diariamente parte de su producción de pollo fresco, tanto blanco como amarillo, hacia el mercado de congelado, intentando siempre ofrecer una amplia variedad de formatos. Con un catálogo de productos congelados que dispone de más de cien referencias en diferentes calibres y cortes, Disavasa es uno de los referentes del mercado de este tipo de producto, y siempre intenta cubrir las necesidades de suministro de los diferentes canales de venta con la mayor eficacia. Con esta ampliación, Disavasa dispone de una capacidad diaria de congelación de 200 toneladas en diferentes sistemas de congelación y formatos, la mayor parte se destina al canal horeca, industrial y a la exportación. La demanda de productos congelados a base de pollo por parte de la hostelería organizada no deja de crecer tanto en alimentos crudos como procesados. La exportación es una vía importante de salida de producto congelado, pero depende, muchas veces, de la apertura de terceros países. Los artículos que más se demandan en este mercado son vísceras y productos de bajo coste, mientras que en Europa se centra en productos de más valor. Por eso, Disavasa cree firmemente en este tipo de producto, y por eso apuesta por él, intentando mantener siempre la regularidad y la calidad a lo largo de todo el año sin que afecte la estacionalidad.

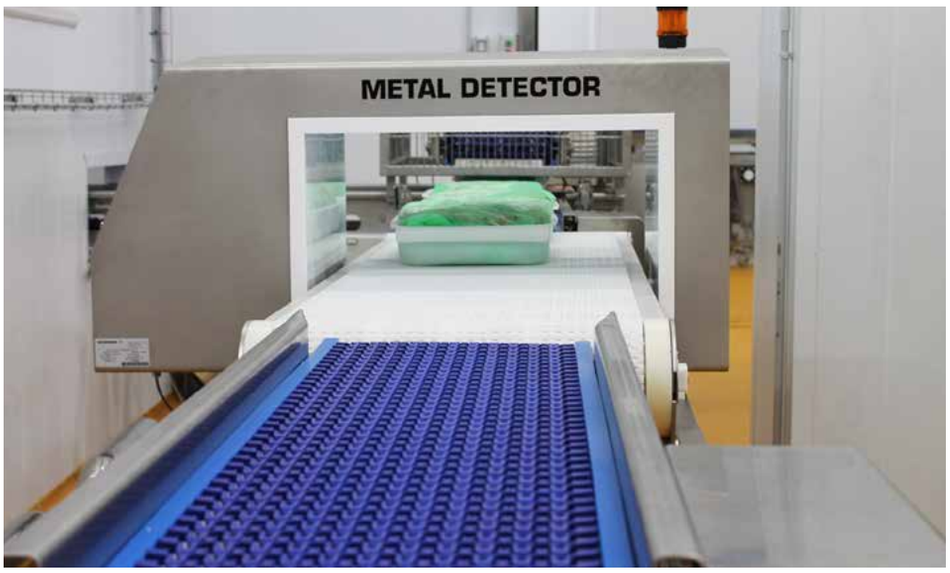


Cinta y rodillos de transferencia

Diferentes tipos de congelación

La empresa cuenta con tres sistemas diferentes, pero igual de eficaces, de congelación. Dependiendo del tipo de producto que se quiera congelar, las características del mismo y los volúmenes de producción que se busquen, se determinará el sistema más apropiado. Por un lado, está la congelación por contacto en bloques de 10 kg, que permite la total congelación del bloque en 75 minutos, con un flujo de unos 300 bloques por hora, repartidos en cuatro túneles independientes donde también se ha automatizado el proceso de carga y descarga de los mismos, haciendo más ágil y dinámica esta operación. La virtud principal de este sistema es la rapidez del proceso, que conlleva una mejor conservación del producto. Otro sistema que se utiliza es la congelación por aire,

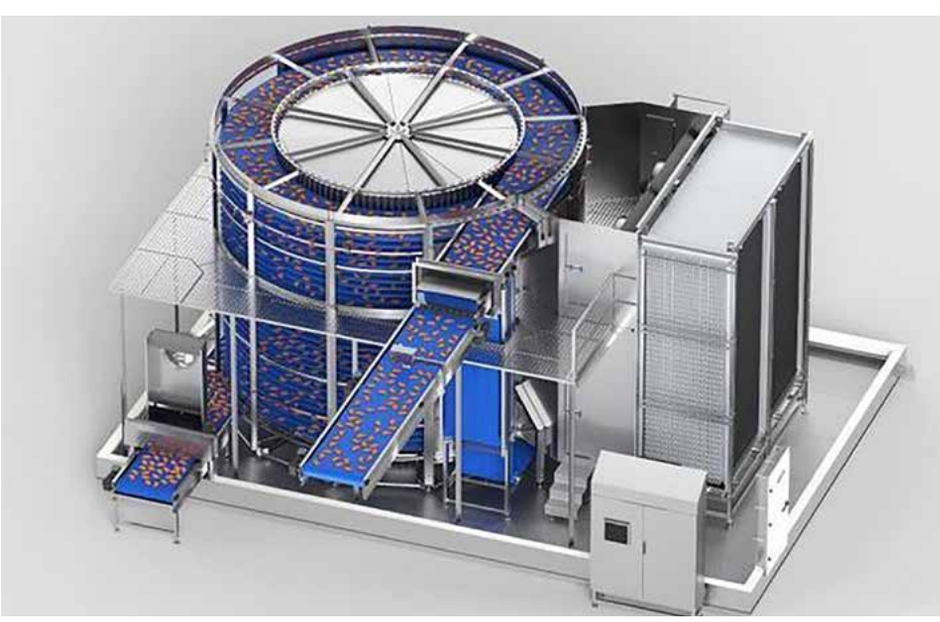
un método más convencional. Disavasa dispone de dos túneles de aire de alta capacidad para congelar en ciclos de 12 horas. Una de las principales característica de la congelación por aire es la capacidad de adaptarse a las necesidades específicas de cada cliente. Por último, está el sistema IQF (Individual Quick Freezing), un método de congelación rápida individualizada, una de las técnicas más seguras, ya que los productos conservan todas sus cualidades, valores nutricionales, textura, sabor y color. Este método, al igual que las otras técnicas de congelación, permite mantener los alimentos en perfectas condiciones. Además es ideal, por sus características, para la pequeña hostelería y el servicio doméstico. Además permite la descongelación individual de los alimentos. El flujo de congelación de IQF en Disavasa es de unos 2.500 kg por hora. Con la mejora de las instalaciones de congelación de Disavasa, la empresa apuesta por este sistema, y porque esta tipología de productos tenga mayor consumo.



Detector de metales

La automatización de los procesos como garantía de seguridad alimentaria

Disavasa ya ha automatizado la mayor parte de los procesos. Igualmente se ha disminuido la manipulación de los productos para conseguir, de esta manera, una mayor seguridad alimentaria y reducir al máximo los posibles riesgos de contaminación, además de lograr una mayor eficiencia. También se han instalado detectores de metales, como parte de la estructura de seguridad alimentaria, al final de cada línea de los tres sistemas de congelación. Respecto a las instalaciones, la nueva planta tiene unos 2.500 m² destinados a los procesos de congelación, con todas las necesidades cubiertas en cuanto a almacenes auxiliares y sistemas de envasado, encajado y paletizado. Estas instalaciones también disponen de vestuarios y zonas comunes totalmente higiénicas, además cuentan con un sistema de control de accesos RFID (por radiofrecuencia), para tener una trazabilidad completa tanto del producto, como de todo el personal. Todas estas medidas junto a otras muchas garantizan que el producto sea más seguro e higiénico. También cuenta con una cámara de congelación de transito diario para dar fluidez a los servicios de transporte, ya que el stock lo siguen manteniendo los operadores logísticos externos. Los operadores externos de Disavasa son los más eficientes del mercado, de primer nivel y mantienen una estricta línea de garantía y eficiencia, que permiten una distribución ágil para dar buen servicio en cualquier punto nacional en un intervalo de entre 24 a 48 horas. Tanto para Disavasa como para Grupo VMR, la eficacia y el dinamismo a la hora de cubrir las necesidades y demandas de nuestros clientes es, sin duda, una autoexigencia, por eso destinamos muchos de nuestros recursos a la modernización y a la mejora de nuestras instalaciones y de nuestros sistemas de producción, para ofrecer siempre un producto óptimo.


Túnel de congelación en espiral IQF

Ibergallus comenzará su actividad en la primera mitad de 2019

La incubadora, en Casatejada (Cáceres), estará operativa en los primeros meses del año

El proyecto Ibergallus ya está en fase de puesta en marcha, y el comienzo de su actividad será inminente en los próximos meses. Ibergallus S.A. es la empresa encargada de proveer de pollitos a la Integración de Veravic, para lo cual debe cumplir con las máximas exigencias de calidad que esta demanda. Las inversiones necesarias para poder cubrir todos los procesos de producción consisten en diversas granjas de reproductoras (recría y puesta) y un centro de incubación. Para determinar la ubicación de las distintas granjas de recría y reproductoras en el ámbito rural se ha dado prioridad a la integración con el entorno. Se han diseñado explotaciones pequeñas y distanciadas unas de otras, para lograr el mínimo impacto y además colaborar con el desarrollo de las poblaciones donde están enclavadas, concretamente en la comarca de la Campana de Oropesa, en la provincia de Toledo. Cuando todas las granjas previstas tengan actividad, serán necesarios más de 30 puestos de trabajo. La planta de incubación, situada en Casatejada (Cáceres), se pondrá en marcha en el segundo semestre del año, será un referente en cuanto a tecnología y controles ambientales y de bioseguridad al estar dotada de los últimos avances en estas materias. Cuando la planta comience su actividad, se espera necesitar alrededor de una docena de trabajadores, por lo tanto, el proyecto Ibergallus generará en total más de 50 puestos de trabajo. En el diseño e implantación del proyecto han intervenido un conjunto de profesionales (ingenieros industriales, veterinarios, ingenieros agrónomos, granjeros, arquitectos, informáticos…) especialistas cada uno en su parcela concreta, trabajando todos para un objetivo común, aplicar las mejores tecnologías disponibles en la actualidad para conseguir instalaciones sostenibles que con poco gasto energético consigan un ambiente interior inmejorable, que redundará en la calidad del producto final, como en la fertilidad, que está estrechamente relacionada con el confort de las aves. Para la consecución de dicho objetivo no se han escatimado medios y el resultado ha sido un proyecto ejemplar en cuanto a reducción de consumo de recursos. Se ha invertido en aislamientos, ventilación progresiva, iluminación variable y otros muchos aspectos, sin descuidar la máxima bioseguridad. Con el aislamiento del exterior y el control estricto de accesos, tanto de personal como de equipos, se cumplen las más estrictas normas sanitarias, y por supuesto con un control ambiental que utiliza las últimas novedades tecnológicas. La recogida y tratamiento de datos en cada una de las fases del proceso es total, es una herramienta imprescindible tanto para la trazabilidad como para la toma de decisiones y mejoras constantes. En el proyecto Ibergallus se ha invertido mucho tiempo y recursos humanos de valiosos profesionales que dará como resultado unas instalaciones excepcionales en las que poder conseguir los objetivos propuestos.

Núcleo de recría en Las Ventas de San Julián (Toledo)

Perspectiva de las instalaciones de la planta incubadora de Casatejada (Cáceres)

Disavasa incorpora a su sistema de producción la última tecnología en deshuesado de contramuslos

Con esta incorporación, Disavasa se prepara ante el aumento de la demanda y el consumo de carne de contramuslo por parte de clientes y consumidores.

En su empeño por estar siempre a la vanguardia en innovación y desarrollo, Disavasa está llevando a cabo la actualización de sus máquinas de procesos. En este sentido, el último paso que ha dado ha sido la adquisición de una nueva línea de deshuesado de contramuslos de última generación. En estos últimos años está creciendo la popularidad de la carne de contramuslo entre los consumidores, y cada vez se aprecian más las características de este tipo de corte, es una carne más sabrosa que la de pechuga y queda más jugosa al ser cocinada. Disavasa se ha adaptado a esta tendencia y, con la adquisición de esta nueva máquina, pretende mantenerse al día con unos rendimientos más altos por hora, mientras que se procesan los muslos con mayor precisión y consistencia. Esta tecnología aporta grandes diferencias a nivel de calidad, ofrece una mayor garantía de ausencia de huesos y cartílagos, y le da un mejor acabado a la carne. El deshuesado se hace de una forma limpia y queda una pieza más compacta que permite una mejor manipulación para otro tipo de acabado como filetes o tacos. Sin necesidad de cortes manuales, el hueso del muslo y la rótula se separan de la carne para proporcionar unos filetes de más calidad. También se consigue un aumento de velocidad importante, se pasa de 4.000 pollos por hora a 7.200, además de un incremento de la calidad del producto. La nueva máquina se compone de cinco módulos, cada uno con una función específica, que van desde la incisión de la articulación de la rodilla, pasando por el despellejamiento y la extracción del hueso hasta la extracción de la rótula y la separación del filete, cada una de las tareas se realiza meticulosamente. Esta actualización ha permitido hacer una remodelación de posición de las máquinas, haciendo posible un mejor flujo de mercancías y personas que ayudará a mejorar el proceso y la seguridad alimentaria. Además, se alinean las salidas de productos, lo que permitirá implementar un sistema de inspección final para garantizar la ausencia total de huesos y otros contaminantes, en las líneas de contramuslo y pechuga.

Grupo VMR renueva su logística y su diseño

Con la creación de Verasegura y Transgallus, que se suman a Los Ángeles 2010, Grupo VMR refuerza y actualiza su logística y sus distintos tipos de transporte

Grupo VMR ha creado dos nuevas empresas que, junto a Los Ángeles 2010, se encargarán de los transportes y la logística del grupo. Con estas incorporaciones, ahora, Los Ángeles 2010 se ocupará del transporte de materias primas y alimentación animal; Transgallus, del de animales vivos, y Verasegura llevará a cabo el transporte frigorífico. Además, se ha renovado el diseño y la imagen de la flota de camiones del grupo, dando el protagonismo a la marca de productos de pollo Gallus Gallus. De esta manera, el objetivo es unificar y reforzar la imagen corporativa del grupo, crear una identidad reconocible y dar visibilidad a sus distintas marcas. Con el nuevo diseño, todos los camiones tienen su cabina en color granate y las cajas en amarillo. Las unidades de cargas van rotuladas con los logotipos y eslóganes de Gallus Gallus y Gallus Gallus certificado, y la parte trasera con los logotipos de VMR y las demás marcas del grupo. Con estas novedades, la flota de camiones de Grupo VMR pasa a tener 20 camiones para transporte de animales vivos, 12 camiones frigoríficos pesados y 35 camiones frigoríficos ligeros que se encargan del servicio de reparto diario de la zona centro, y 17 cubas para transporte de pienso y materia prima. Además, Veravic cuenta con una flota de 12 camiones para el reparto diario en Extremadura y alrededores. Para Grupo VMR la logística es un pilar fundamental de su estructura y un importante eslabón dentro de la cadena productiva, que el grupo controla de principio a fin, consiguiendo así la trazabilidad de todos sus productos y procesos. Todas las empresas del grupo garantizan el cumplimiento riguroso de los requisitos de bienestar animal, higiene, seguridad alimentaria y seguridad vial. Además, otras de las preocupaciones que siempre se tienen presentes son la reducción de las emisiones y el cuidado del medio ambiente.

VMR actualiza la formación de sus profesionales

Todos los equipos de las empresas que integran el grupo han realizado diferentes cursos de formación para actualizar sus conocimientos y capacidades.

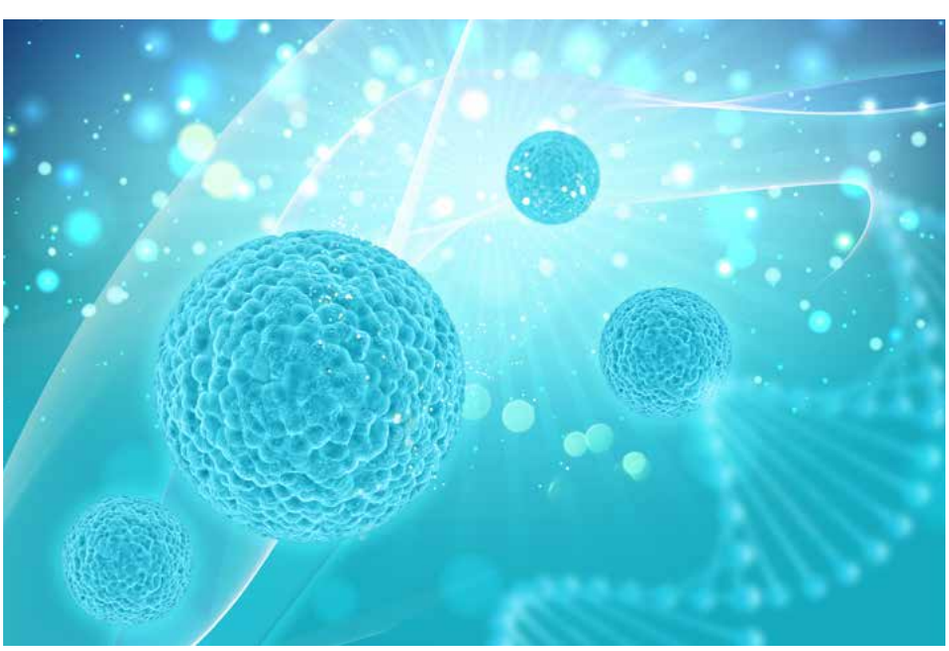
Durante 2018 y 2019 se están llevando a cabo diferentes proyectos de formación dirigidos al personal que forma parte de los equipos de trabajo de las empresas que integran el Grupo VMR. De esta manera, se intentan mejorar las capacidades y conocimientos de los profesionales de las distintas áreas de cada empresa con el objetivo de lograr la máxima calidad y profesionalidad en nuestro sector. Tres de los cursos formativos más relevantes que se han realizado son los de Global Gap, BRC y Control de fraude alimentario. Global Gap es una norma de calidad para el sector primario, es decir para la granjas. Con este curso, nuestro equipo veterinario y de Calidad se ha preparado para la implantación de sistemas de calidad en diferentes áreas como la cría de pollos, bienestar animal o la fabricación de alimentos para animales. El Estándar Global BRC fue creado por el British Retail Consortium (BRC) y la Asociación de Minoristas Británicos, para garantizar que todas las empresas cuentan con un sistema de gestión de calidad documentado, y para el control de requisitos de las condiciones ambientales de las instalaciones, de los productos, de los procesos, y del personal. Este curso se impartió para las directoras y los directores de los departamentos del grupo, y para todos los miembros de los equipos de calidad de todas las empresas. Con los cursos de Control de fraude alimentario, se actualizan los conocimientos de nuestros departamentos de calidad.

Veravic participa en un proyecto de sustitución de antibióticos de origen químico

El proyecto AB CHANGE pretende buscar soluciones naturales y eficaces para el tratamiento de animales en instalaciones del sector avícola y porcino

La resistencia a antimicrobianos es la capacidad que desarrollan algunas bacterias para sobrevivir y reproducirse ante la presencia de un antimicrobiano, al que antes era sensible. Se puede considerar como un efecto secundario no deseado, como consecuencia de un uso abusivo e irracional de los antimicrobianos. Estas resistencias aparecen cuando los microorganismos que provocan las enfermedades dejan de responder a antimicrobianos, que antes eran eficaces para tratarlos. Esta situación además se ha agravado por la falta de inversión en el desarrollo de nuevas moléculas eficaces por parte de los laboratorios, que sustituyan a las que pierden eficacia. Las resistencias a antibióticos son, por lo tanto, una forma de evolución natural de las bacterias. Sin embargo, una mala praxis ha acelerado este mecanismo de selección natural aumentando la frecuencia con que aparecen.

El proyecto "AB CHANGE" se presenta por un consorcio formado por 4 empresas (Veravic, Kimitec, Polichi y Bioplagen), tres de ellas PYMEs, con un alto componente de innovación en sus actividades. Se cuenta para la realización del mismo con la colaboración de grupos de investigación de la Universidad de Oviedo, Universidad de Extremadura y Universidad de Sevilla y del Centro Tecnológico AINIA. La propuesta que se presenta en este proyecto tiene como objetivo general la reducción del uso de antibióticos durante la crianza de ganado porcino y avícola para la eliminación de resistencias antimicrobianas, a través de una alternativa biológica a la medicación convencional, una mejora de la calidad y seguridad alimentaria y mediante un diagnóstico precoz en campo para un tratamiento más preciso. Para lograr este objetivo se desarrollarán tres líneas de investigación: Búsqueda de sustancias con efecto antimicrobiano para administrarse por vía oral, como alternativa al uso de antibióticos. Búsqueda de medidas higiénico-sanitarias y de bioseguridad, que impidan la transmisión de agentes patógenos a los animales y la aparición de enfermedades infecciosas, y de esta manera disminuir la transmisión de enfermedad y, por ende, el uso de antimicrobianos. Desarrollo de Kits rápidos de detección precoz en campo de agentes infecciosos y de sensibilidad a antibióticos, para realizar un uso racional y prudente de los antibióticos evitando la aparición de resistencias. Se desarrollarán productos como sustancias con efecto antimicrobiano, biocidas, kits rápidos de sensibilidad y procedimientos de trabajo higiénico-sanitario y medidas de bioseguridad, con el objetivo de prevenir y disminuir la incidencia de enfermedad en ganado, y así conseguir unos resultados más productivos y eficaces en sus crianzas, aspecto a tener muy en cuenta para conseguir el éxito en el sector de avicultura y ganado porcino, tan ajustado en sus márgenes.



El proyecto permitirá generar empleo directo desde el inicio, ya que tanto en las empresas como en los centros tecnológicos se contratará a personal directamente para la ejecución del proyecto, y se generará mucho más empleo en el momento en que se industrialicen los resultados. Los resultados explotables de este proyecto se dirigen a varios mercados diferentes, aunque todos tienen como nexo común la búsqueda de la mejora en la calidad y seguridad del producto final alimentario que llega al consumidor. El consumidor actual está más formado y preocupado por una alimentación más sana y equilibrada, mientras que se incrementa la concienciación por las grandes cuestiones sociales y medioambientales.

Explotaciones avícolas Ablado

Antonio Blanco cambió la hostelería por la avicultura hace 18 años. Ahora tiene varias explotaciones y es avicultor integrado en Grupo VMR.

¿Cuándo comienza su actividad en el sector avícola?
Nuestra actividad comienza hace 18 años, en el año 2000, con la construcción de dos naves en Cazalegas. En el año 2011 adquirimos dos naves en Otero, construyendo finalmente a finales del 2017 otra en la localidad de Lucillos.

¿Por qué toma la decisión de dedicarse a este negocio?
Mi vida laboral se había desarrollado en el sector de la hostelería, aunque siempre me interesó el cuidado de los animales, en la avicultura vi una oportunidad de cambiar mi medio de vida.

¿Cómo fueron los primeros pasos como avicultor?
Como cualquier persona que cambia de actividad en un principio todos son dudas y preocupaciones, por la falta de experiencia, aunque con en el tiempo y la constancia se logran los objetivos que uno se plantee.

¿Ha abordado alguna mejora en las instalaciones recientemente?
Al tener distintos núcleos hemos afrontado distintas mejoras en cada una de ellas tales como la instalación de intercambiadores en el núcleo de Cazalegas, la instalación de calderas de biomasa en el núcleo de Otero, así como la informatización y el seguimiento vía Internet de los parámetros de la instalación tanto en las naves de Cazalegas como en las de Otero.

Antonio Blanco y Antonia Pinar en una de sus instalaciones.

¿Cómo es cualquier jornada de trabajo en las granjas?
La jornada de trabajo está orientada al control de todos los factores que afectan al desarrollo de la crianza, cada día hay que comprobar los parámetros medioambientales de las instalaciones, el estado de los animales, que nos les falte alimento ni agua, etc., todo ello con el fin de proporcionar al animal las mejores condiciones técnicas-sanitarias posibles.

¿En qué consiste ser avicultor integrado?
Principalmente consiste en que la integradora nos proporciona los pollitos con 1 día de vida así como el alimento y el servicio veterinario, aportando el avicultor sus instalaciones y su experiencia para la obtención de un producto de calidad.

¿Cómo valora su relación con el Grupo VMR como avicultor integrado?
La relación con el Grupo VMR es muy buena ya que al ser un grupo consolidado en el sector te ofrece una garantía y un asesoramiento constante que redunda en la mejora de los resultados de nuestras explotaciones.

¿Tiene algún proyecto a largo plazo?
El principal proyecto que tenemos a corto plazo sería la realización de una segunda nave en el núcleo de Lucillos.

¿Qué expectativas tiene de cara al futuro?
Actualmente mis hijos están trabajando en las diferentes instalaciones que poseemos, con vistas a que, en un futuro, pueda traspasarles el negocio y así continuar en el sector.

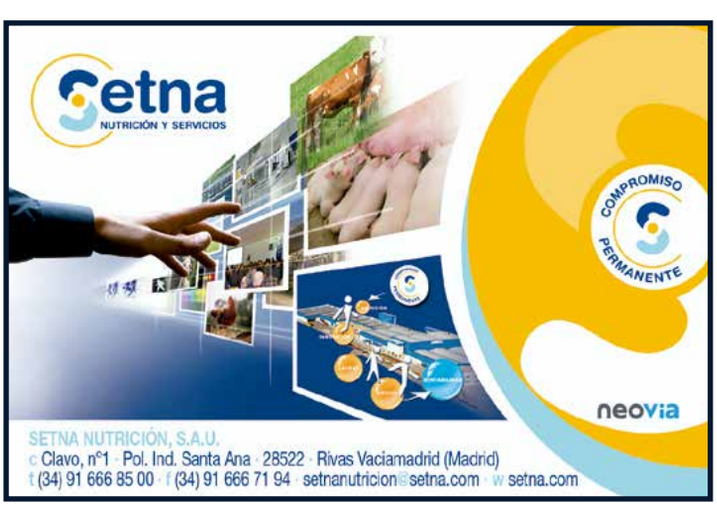
VMR lanza Frigallus, su nueva marca de congelados

Frigallus es la nueva marca de productos congelados destinados al canal de distribución. Los productos para industria seguirán bajo la marca Disavasa.

Grupo VMR ha diversificado su línea de productos congelados, que distribuyen Disavasa y Veravic, diferenciando entre los productos destinados a la industria, que se seguirán comercializando bajo la marca Disavasa y los dirigidos a la distribución, que pasan a ser de Frigallus. Con esta nueva marca, Grupo VMR quiere poner en valor los productos congelados de pollo, que cada vez tienen más peso a nivel comercial y una mayor demanda por parte de los clientes del sector horeca y el retail. Según datos del informe de consumo de alimentos en España, del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, el consumo de carne congelada se incrementó en un 1,3% en 2017. La creación de Frigallus forma parte de la estrategia del grupo para fortalecer su producción de congelados, junto con la ampliación de sus instalaciones, y la mejora y actualización de sus sistemas de congelación en San Fernando de Henares (Madrid). Con Frigallus, Grupo VMR ofrece una amplia variedad de productos de congelados (canales, pechugas, filetes, solomillos, cuartos traseros, jamoncitos, alas, vísceras...) tanto de pollo blanco como de amarillo. Siempre apostando por la calidad, e intentando satisfacer las necesidades y exigencias de nuestros clientes y las del consumidor final. Coincidiendo con la creación de la nueva marca, Disavasa, además, ha decidido renovar el diseño y el contenido de su catálogo de congelados, en el que estarán presentes tanto los productos de Disavasa como los de Frigallus, y que está disponible para nuestros clientes desde el pasado mes de septiembre, en formato impreso. También se puede consultar en formato digital desde nuestra Web.

Los principales retos del sector avícola español en 2019

El Brexit y la adaptación a los nuevos hábitos de consumo serán los retos principales a los que tendrá que enfrentarse el sector avícola español, según señala la Federación Avícola Catalana (FAC), que está integrada por más de 350 productores de huevos y carne de ave. En 2018 los precios de los distintos subsectores evolucionaron de forma muy irregular. Los precios de los huevos se estabilizaron tras las fuertes subidas motivadas por la crisis del Fipronil, sin embargo, la carne de ave se mantuvo en precios por debajo de los de 2017, debido a una producción que no se ajustaba a la demanda. En cuanto al consumo de carne en general, también ha disminuido en los hogares debido a los nuevos hábitos de los consumidores, aunque el pollo no ha sufrido tanto esta caída como otros tipos de carne. Partiendo de esta situación, 2019 se presenta con buenas perspectivas para el sector, según la FAC, a pesar de que tendrá que hacer frente a distintos retos, como el Brexit. "En un mercado global, donde el Reino Unido es un gran productor y consumidor, tanto de huevos como de carne de ave, además de un gran proveedor de genética en avicultura de carne, habrá que estar expectantes a sus consecuencias comerciales, imposibles de prever todavía, puesto que no sabemos en qué condiciones se llevará a cabo", afirma el presidente de la FAC. El otro gran reto para el sector es la adaptación al cambio de hábitos de los consumidores. Las empresas siguen trabajando para adaptarse a las demandas comerciales que reclaman el modelo de cría de gallinas ponedoras sin jaula, cuando la mayoría todavía hoy están amortizando las inversiones que realizaron hace poco más de 6 años. En el ámbito de la carne, el consumidor también demanda cada vez más un producto diferenciado como el pollo de crecimiento lento o el criado al aire libre. "Estamos convencidos que los productores darán respuesta a estos requisitos, como lo han hecho siempre, pero desde la FAC apostamos por una adaptación progresiva y flexible, que garantice una convivencia entre todos los sistemas de producción actuales, para lo cual deben tenerse en cuenta aspectos primordiales como los requerimientos de espacio y materias primas, el aumento de costes que repercutirán en el precio final y la garantía de disponibilidad para satisfacer la demanda nutricional de la población actual y futura", afirma el presidente de la FAC.



SinergiaG6, monitorización en tiempo real de explotaciones avícolas

SinergiaG6 es el único proveedor nacional que aporta una solución integral para la monitorización en tiempo real de todo el proceso productivo.

El embrión de SinergiaG6 nace hace más de 13 años. Toma forma de manera concreta hace 5 años, en base a la experiencia de sus miembros, para dar respuesta a una necesidad tecnológica latente en el mercado agroganadero y el avícola en particular. SinergiaG6 está enfocada plenamente al sector agroganadero."Nuestra experiencia de más de diez años en sectores de alto nivel tecnológico, como la automoción, conservero, naval, etc., permiten a SinergiaG6 aportar soluciones transversales de alto valor añadido al sector avícola, porcino, cunícola, vacuno, etc., ya que en todos ellos se presentan diferentes tipos de retos a nivel productivo, tanto en el mercado nacional e internacional. En el caso del sector avícola, las soluciones de SinergiaG6 facilitan la trazabilidad desde el origen hasta el lineal". Explica Joaquín Garrido, Director de Desarrollo de Negocio de Sinergia G6.

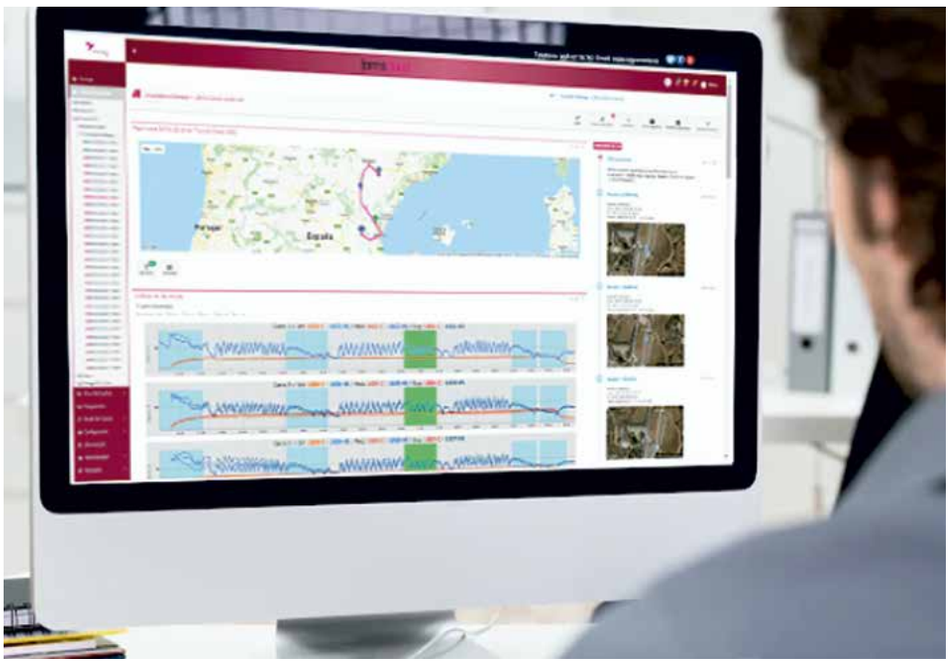
Airchek sw, control ambiental: NH3, CO2, temperatura y humedad relativa.

El conjunto de productos y servicios de SinergiaG6 son soluciones a medida que permiten a sus usuarios incidir sobre los índices de conversión, reducir los costes de explotación y gracias a las mejoras derivadas de la producción incrementar los ingresos. Se trata de aportar valor añadido en aspectos que hasta ahora no se habían tenido en cuenta, "vemos cómo nuestros clientes, después de usar nuestros productos, continúan planteándonos nuevas posibilidades de trabajo donde ellos mismos detectan opciones de mejora en sus explotaciones". Comenta Garrido.

Como resultado de haber crecido escuchando las necesidades de los clientes, sus productos conforman una plataforma integrada que permite el control en tiempo real desde el transporte de pollitos de un día de la incubadora a la granja mediante el TruckAirCheck, el control ambiental de la granja (NH3, CO2, CO, O2, Tª, Hr) a través del AirCheck, el control de la alimentación de los animales mediante la monitorización del consumo de agua y pienso, gracias al SFlow y el SMSilo, así como la evolución del peso de los animales en tiempo real usando una báscula con visión artificial, Weight TK-VA. De igual manera, cuentan con una herramienta que permite "abandonar" el papel, mediante un cuaderno de campo digital, el ActivityFarm. Todo esto complementado con sistemas de alarmas adaptables a los requerimientos que el cliente estime oportunos. En definitiva, los clientes cuentan con todos los datos de las explotaciones en tiempo real mediante un portal web, FarmsCloud, que permite actuar ante contingencias en el mismo momento en que ocurren y a la vez acumular históricos de datos al final de cada camada que, de cara al futuro, les permite detectar áreas de mejora continuada que repercuten de manera directa en la rentabilidad.

En cuanto a los proyectos que se han llevado a cabo, Garrido comenta que todos los proyectos son destacables precisamente por ese componente de "hecho a medida", así que se hace difícil elegir uno. "Estamos muy satisfechos de nuestro Activity Farm, una tableta digital que permite simplificar el trabajo de "papeleo" del granjero y le ayuda a dedicar su tiempo a lo realmente importante, el manejo. También nos gustaría mencionar nuestro último lanzamiento al mercado, el SiloOK+, algo exclusivo en el sector y que permite la limpieza y desinfección del interior de cualquier tipo de silo, a través de la adecuada combinación de temperatura, presión y caudal del agua". Este sistema aporta un avance en términos de Bioseguridad y al mismo tiempo permite eliminar de raíz el potencial riesgo para el granjero durante las maniobras de limpieza de silos en altura.

"Como indicábamos, mediante la combinación presión, temperatura y caudal, desincrusta las partículas orgánicas adheridas a las paredes interiores de los silos con lo que se incrementa la bioseguridad de las instalaciones, permitiendo una mejora en la conservación de la calidad del pienso almacenado, que como consecuencia se traduce en una mejora en los índices de conversión y por extensión ayuda al cumplimiento normativo". Especifica Garrido.



Transporte de pollitos de incubadora a granja

La concienciación de los consumidores, por una mejor alimentación, se traduce en una mayor exigencia de los mismos en términos de información respecto a la trazabilidad de los alimentos que consumen. La consecuencia inmediata es una mayor presión sobre las cadenas de distribución que, ineludiblemente, acaba siendo transmitida a los productores. Ante esta situación, cada día más, las cadenas de distribución exigen Certificaciones, como por ejemplo Global GAP, a sus proveedores con el fin de aceptar sus productos en los lineales de las mismas. "Nuestros clientes, mediante la tecnología desarrollada por SinergiaG6 de monitorización en tiempo real de sus explotaciones, cuentan con una potente herramienta para dar respuesta a las exigencias de las certificadoras, diferenciándose así de sus competidores, con el impacto positivo que eso tiene, ya no sobre las ventas, sino sobre el mantenimiento de márgenes". Explica Garrido.

En el entorno actual, la competencia no es solo en precio, por lo que la tecnología es una herramienta muy importante de diferenciación y aportación de valor añadido al producto.

Ventura Caro

Ventura Caro ha trabajado en todas las áreas de Grupo VMR, desde integración a la sala de procesado de aves vivas y en logística. Ha desarrollado el pliego de condiciones de nuestra marca de calidad certificada. Ha sido Responsable de Calidad de la fábrica de alimentación animal, y también ha participado en la apertura de la comercial veterinaria. Actualmente es el Responsable del Departamento de I+D+i. del grupo.

Como director de Investigación y Desarrollo del grupo, ¿cuáles son tus responsabilidades?

Entre mis competencias se encuentran: dirigir y encaminar las líneas de investigación y desarrollo que se acometen en las diferentes empresas del Grupo. Además, mantengo contactos con las administraciones, con centros de investigación, empresas, publicaciones, foros, cursos, etc., para estar al día de todo lo que sale en nuestro sector de novedoso, y llenar de esta manera la cesta de ideas de la que se nutren los proyectos abordados.

También pongo en comunicación las diferente áreas y empresas del grupo para el desarrollo de proyectos conjuntos. Participar en las líneas de investigación de todas las áreas o empresas dentro del Grupo sobre distintos problemas que se le plantean en el día a día, y valorar si esta línea tiene suficiente consistencia para desarrollarla como proyecto I+d, para buscar líneas de financiación que permitan aumentar el alcance del mismo, y conseguir algo de retorno económico. Además, debo estar al día de las diferentes oportunidades y líneas de financiación o subvención de I+D+i.

¿Cómo decides los proyectos que se llevan a cabo?

Realmente yo no decido la aprobación de los proyectos, esto se decide desde Dirección en base a la proyección que se quiere del grupo. Los proyectos se pueden desarrollar en cada una de las áreas del grupo de forma individual o conjunta y nacen a partir de los problemas con los que nos vamos encontrando, de proveedores o clientes, de foros, artículos, cursos, e ideas aportadas por otras empresas o centros tecnológicos. Se evalúan las ideas en las diferentes áreas y son aprobadas o rechazadas por la Dirección para desarrollar el proyecto. Una vez aprobado, es cuando el departamento actúa, colaborando en el desarrollo del mismo.

El departamento puede estar desde el principio o no. En todo caso las funciones que tiene el departamento son: recopilar los datos técnicos y económicos de los proyectos para el desarrollo de las memorias, con vistas a obtener el retorno de las inversiones por incentivos fiscales. Para el caso de proyectos subvencionados, elaborar la memoria técnica y económica para la solicitud de la misma. Desarrollar y dirigir el proyecto y elaborar las memorias finales con la exposición de conclusiones y resultados. Dirigir y aconsejar sobre líneas de investigación y poner en comunicación las diferentes áreas.

Actualmente, ¿en qué proyectos estás trabajando?

El grupo ha mantenido una gran actividad en investigación, desarrollo e innovación, incluso mucho antes de creación del departamento. Se han desarrollado bastantes proyectos interesantes como el diseño propio de correctores y piensos complementarios en la fábrica de alimentación animal para mejorar los índices productivos y la integridad intestinal. También se realizaron estudios sobre la implantación del aturdido por gas en la sala de procesado y su influencia sobre la calidad de la carne, y sobre la máquina de despiece automático de solomillos y de las características del solomillo sin el nervio central. Otro estudio que llevamos a cabo fue sobre la influencia de las condiciones ambientales (de temperatura y humedad) de producción sobre la calidad del producto final. Obtención de productos elaborados blancos sin aditivos, desarrollo de piensos complementarios y productos para administrar en el agua de bebida con la finalidad de mantener la integridad intestinal y proteger al animal frente a agentes patógenos, centrado en disminuir la prevalencia de Campylobacter. Estudios de estrategias de nutrición para mejorar el rendimiento de pechuga vía alimentación, y el desarrollo de una línea de alimentación exclusivamente vegetal para el pollo certificado.

Actualmente, se tiene un compromiso alto en el desarrollo de estrategias para disminuir la resistencia a antimicrobianos. Estas estrategias son vía alimentación, buscando sustitutos naturales a los antibióticos. También vía manejo, estudiando como influye la aclimatación de la nave en los arranques sobre posibles patologías posteriores. Vía higiene y desinfección de las naves y utensilios en el vacío sanitario, buscando estrategias de limpieza, desinfección y desinsectación. Y por último, se busca una prescripción responsable de anti

microbianos, desarrollando kits rápidos de detección de agentes microbianos y resistencias en granja. Por otro lado, se está buscando validar, caracterizar y buscar nuevas estrategias de congelación, para optimizar el funcionamiento de la nueva planta de congelación. A corto plazo se va a desarrollar una línea de actuación para implantar la tecnología 4.0 en todas las empresas y áreas del grupo, con el fin de automatizar, almacenar, distribuir y procesar toda la información generada. Esta tecnología nos va a permitir gestionar los procesos en tiempo real y realizar análisis de los procesos en busca de correlaciones y predicciones. También se está investigando la recirculación de subproductos generados en la sala de procesado, como los lodos de la depuradora, para su utilización como enmienda agronómica. De esta manera se consigue disminuir el impacto ambiental y apostar por la economía circular sostenible.

¿Qué objetivos y proyectos se van a desarrollar a largo plazo?

A largo plazo se abordarán temas como la transformación de residuos del procesado de aves vivas en subproductos o productos con valor económico. En este aspecto, estaría por ejemplo la obtención, a partir de la sangre y la pluma, de proteína de alta calidad. También la obtención de gas de los subproductos en planta de biogás para incorporarlo al proceso productivo. También nos debemos centrar en la búsqueda de nuevas fuentes de proteínas como alternativa a la soja (de importación). Además, debemos centrarnos en el bienestar animal en las granjas, con un mayor control ambiental de la misma, con automatizaciones que permitan el control y la gestión a tiempo real del manejo. Por último, se buscarán soluciones que nos permitan mejorar las características organolépticas, nutricionales e higiénicas del producto final.

¿Cuáles son los principales problemas a los que te enfrentas?

Somos una empresa más consumidora de I+D que generadora de conocimiento, cosa que por otro lado es natural, porque nos situamos en la parte de arriba de la pirámide de producción. Sin embargo, si está en nuestro ADN la innovación. Por lo que una de las dificultades que nos encontramos, es la de darle a los múltiples proyectos de innovación que tenemos un carácter de investigación y desarrollo. Estructurar los proyectos para que se cumpla la hoja de ruta diseñada, y que las partes encargadas del proyecto se impliquen y comprometan en el desarrollo del mismo, tal como se ha diseñado y no lo consideren como algo local.

Llevas muchos años trabajando en las empresas del grupo, ¿cómo han ido evolucionando? ¿Cuáles han sido los cambios más relevantes?

La verdad es que la evolución del grupo ha sido notable, tanto en su capacidad productiva, como en sus instalaciones y, sobre todo, en la cohesión de sus empresas. En cada momento ha sido capaz de adaptarse perfectamente a los retos que se han ido planteando, abordando los problemas en cada una de las áreas o secciones donde ha sido necesario. De manera que hemos sido capaces de trabajar unidos, como un único equipo con intereses comunes, y esto se ha notado en la evolución de la empresa y en la posición que ocupa en el mercado.

Desde el punto de vista productivo, el grupo se ha situado en octavo lugar en España en cuanto al volumen de animales sacrificados (Informe del sector avícola Alimarket 2018). En Veravic, desde el 2011, cabe destacar la creación de la fábrica de alimentación animal, la ampliación y automatización del envasado en la sala de procesado de aves vivas y la implantación de la comercial veterinaria. En Disavasa, las múltiples ampliaciones de la sala de envasado, la automatización del despiece y almacenes, y la nueva planta de congelados. Y en Ibergallus, la construcción de la incubadora y los núcleos de recría y reproductoras. Desde el punto de vista de la implantación de normas de calidad, destaca la certificación de la marca de calidad, la IFS en la sala de procesado de aves vivas y de despiece, y los Sistemas de Autocontrol de la Exportación.

Pollerías Pedro, 8 años confiando en Disavasa

La empresa, que lleva más de 20 años de actividad en la Comunidad de Madrid, destaca el magnífico servicio de reparto que ofrece Disavasa.

Pedro Molero es el gerente de Pollerías Pedro, tras 20 años en el sector y 8 siendo cliente de Disavasa, nos cuenta que lo que más valora a la hora de elegir un proveedor es que el servicio sea rápido y que las entregas sean a primera hora de la mañana, puesto que todos los días se renueva el género, al ser productos muy perecederos, y necesitan que esté lo antes posible en sus tiendas para así poder preparar todo lo necesario para el desarrollo de sus actividades diarias. En este sentido, "Disavasa siempre cumple con todo, tanto con los plazos de entrega como con los precios, lo que nos transmite una gran seriedad y confianza", explica Pedro.

Para Pedro los productos que ofrece Disavasa son muy frescos y de calidad, además de tener buenos precios. Nos explica que estas características son las que hacen que puedan ofrecer a sus clientes excelentes productos a precios que se ajustan a todos los bolsillos. "El producto que solemos pedir a Disavasa es la canal de pollo, tanto de blanco como de certificado, para despiece, ya que el proceso de deshuesado, troceado, etc., lo realizamos nosotros. Elegimos este producto por la buena presencia que tiene, lo que denota que está bien sacrificado, ya que no tienen ningún golpe o sangre, y hace que el mostrador se vea limpio y fresco".

El equipo de Pollerías Pedro.

Alberto Contador recibe el Premio Gredos de Guisando concedido por el Grupo VMR

El ciclista ha sido reconocido por "ser una leyenda en la historia del ciclismo español" y por "fomentar el ciclismo y concienciar a la población sobre las características del ictus".

Alberto Contador ha sido uno de los catorce galardonados en la última edición de los Premios Gredos de Guisando. En esta ocasión, el premio que otorga el Grupo VMR ha recaído en el ciclista de Pinto, reconociendo, de esta manera, tanto su trayectoria profesional dentro del mundo del deporte, como su labor social. La entrega de premios tuvo lugar en Guisando (Ávila) el pasado 11 de junio. El encargado de entregar el premio al galardonado, como en ocasiones anteriores, fue Francisco Vázquez, CEO de Grupo VMR. Tras recibir el galardón, Contador ha ofrecido unas palabras, "Es un honor este reconocimiento... Estas pequeñas cosas son las que te enorgullecen, al final recibes el cariño de la gente, que es por lo que tanto te has sacrificado. Lo guardaré con muchísimo cariño".

Alberto Contador nació en Pinto (1982). En 2002 ganó el Campeonato de España contrarreloj sub 23, y en 2003, se integró en ONCE-Eroski, su primer equipo como profesional, con el que consiguió su primera victoria en la contrarreloj de la Vuelta a Polonia. En 2004 sufrió una lesión que le obligó a interrumpir su actividad hasta 2005. Ya recuperado, participó en el Tour Down Under de Australia, en el que consiguió la victoria en la etapa reina. Ha ganado siete grandes vueltas: el Giro de Italia en 2008 y 2015, el Tour de Francia en 2007 y 2009 y la Vuelta a España en 2008, 2012 y 2014. Se convirtió en el quinto corredor de la historia que ganaba las tres grandes carreras por etapas del circuito mundial, obteniendo la llamada "Triple Corona". En el 2013, junto a su hermano Fran creó la "Fundación Alberto Contador" con el objetivo de fomentar el ciclismo y concienciar a la población de las características del ictus.

Francisco Vázquez entrega el Premio Gredos a Alberto Contador

De izda a dcha: Jesús Diaz y Daniel Jiménez de la empresa AMS, Alberto Contador y Gloría Suárez, Celadora Mayor de la Reserva de Gredos.

VMR

gestión y desarrollo avícola

Disavasa

VerAvic

Transgallus

IberGallus

OVERA SEGURA

Los Angeles 2010

www.grupovmr.com