

Montebeco se distingue por su constante innovación, búsqueda de la calidad de sus productos, aprovechamiento de los recursos locales y el respeto al medio ambiente.

Montebeco, innovación en Ibérico

Marta Guerrero.
Ingeniero agrónomo.

Situada en el municipio vallisoletano de Berrueces, en pleno corazón de la comarca agraria de Tierra de Campos, Montebeco mira hacia el futuro, mira hacia fuera de nuestras fronteras y hacia el máximo aprovechamiento de los recursos naturales de que dispone.

Es sin duda una empresa que se plantea todas sus decisiones desde un punto de vista integrado considerando al mismo tiempo los aspectos productivos, empresariales y de comercialización, sin perder de vista en ningún momento el cuidado esmerado de la calidad.

Historia

En torno a 1998, la finca Montebeco era una explotación en la que convivía la producción láctea-100 vacas raza Jersey- complementada con

la producción porcina que, en aquel momento contaba con 75 reproductoras híbridas como efectivos.

Es en 1981 cuando deciden entrar en el negocio del Ibérico, comenzando a explotar híbridos de Duroc Jersey y Torviscal, que inicialmente era lo que más se adaptaba a la demanda del mercado y a sus condiciones particulares.

Posteriormente, en 2003 y gracias a su relación con Aeceriber (Asociación Española de Criadores de Ganado Porcino Selecto Ibérico Puro y Tronco Ibérico Puro), deciden reorientar su explotación en cuanto a lo que pureza de raza se refiere, para adaptarse a la nueva tendencia marcada del mercado, que cada vez más, exige carnes de calidad amparadas por distinciones, como supone la explotación de animales de la raza Ibérica. Para ello fueron adaptándose

de forma progresiva a las exigencias de la Norma de Calidad del Ibérico. Hoy en día, como resultado del esfuerzo continuado a lo largo de los últimos años explotan un híbrido, amparado por la Norma, que consiste en hembra Ibérica retinta cruzada con machos Duroc-jersey con Torviscal. La reposición se realiza a partir de animales de la propia explotación y combinan la inseminación artificial con la monta natural.

Actualmente en Montebeco convive la agricultura de cultivos herbáceos extensivos para contribuir al abastecimiento de alimentos a los animales de la granja, con la producción de Ibéricos de calidad así como la cría de caballos, sin olvidarnos de la valorización de los subproductos obtenidos en la explotación. Gracias al impulso realizado en los últimos años su planti-





lla se ha multiplicado por cinco, superando en la actualidad los veinte empleados.

Instalaciones

Montebeco con una superficie total de unas 160 ha y aprovecha sus recursos de manera integrada. La zona de la finca más próxima al acceso principal y separada de las instalaciones, albergará en un futuro próximo un campo de golf rural. La antigua casa del guarda -o cachicán como se conoce en Tierra de Campos- que se aprovechará para acoger a las visitas, se encuentra actualmente en restauración. Las superficies más distantes con respecto a la entrada principal de la finca son las que se dedican a la agricultura.

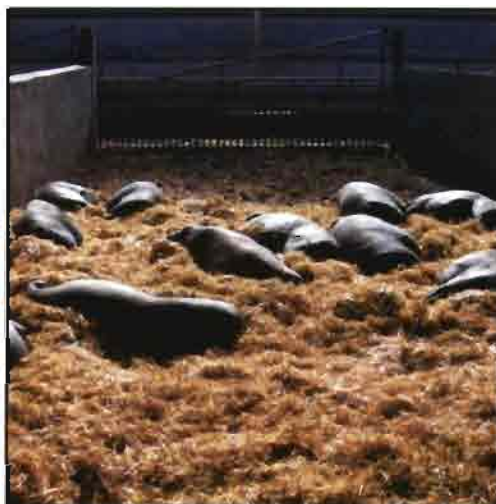
Estructura productiva

Montebeco, que tiene la calificación sanitaria de Granja de Sanidad Comprobada, realiza la producción porcina en ciclo cerrado y cuenta con un total de 1.000 reproductoras. Todas las instalaciones que componen la granja respetan la normativa referente a bienestar animal, lo que repercute en la ausencia de estrés en los animales y en la calidad final del producto.

Las cerdas son cubiertas en el área de la nave destinado a cubrición-control. Una vez confirmada la gestación se trasladan a amplios patios, donde la gestación se realiza

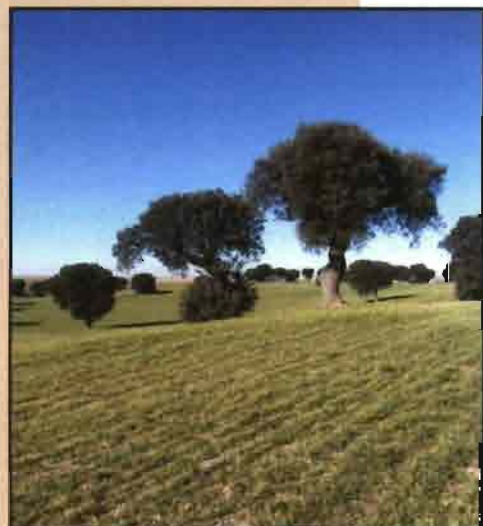
ad libitum criadas en grupos cumpliendo con las más estrictas exigencias en materia de bienestar animal. Días previos al parto son trasladadas a las parideras, más acondicionadas para cumplir con las necesidades de los lechones recién nacidos. El destete se realiza a los 28 días con un peso entre 6 y 7 kg. La transición se realiza en dos fases, la primera de ellas dura 50 días y en ella los animales adquieren un peso de unos 23 kg. En la segunda fase de transición, o precebo, los animales alcanzan los 90 días de edad y un peso de 30 kg.

El cebo se lleva a cabo al aire libre con fibra *ad libitum*, hasta que los animales alcanzan el peso apropiado para el sacrificio, que se sitúa entre los 150 y 160 kg, cuando los animales tienen hasta 18 meses de edad. Determinadas partidas de animales son trasladadas a la dehesa salmantina para su acabado en montanera. Entre las dificultades a las que se enfrenta Montebeco se encuentra la



exclusión de la provincia de Valladolid como zona de dehesa, lo que les obliga a trasladar a los animales que deseen acabar en montanera a la dehesa salmantina, con los costes adicionales que esto supone. Según reclaman, en la provincia de Valladolid existe bellota que no se aprovecha y cuyo uso podría fomentar la riqueza de su medio rural así como fijar población en estas zonas a través del desarrollo sostenible basado en los recursos locales.

Por otra parte, desde Montebeco piden la atención de la administración para que tenga en cuenta que, también las explotaciones porcinas aprovechan recursos al aire libre y por ello se ven afectadas por los ataques del lobo, quedando sin embargo excluidas de las indemnizaciones motivadas por estos ataques que sufren sus explotaciones.



Un sistema de alimentación patentado

Para cada una de las fases de producción en Montebeco eligen la alimentación que resulta más apropiada, desde los piensos con distintas formulaciones que se suministran en las naves de cubrición control, maternidad, transición y en los patios de gestación, al suministro de pienso mezclado con fibra en los animales que salen a los cercados en el campo.

En el caso de estos últimos, el sistema de alimentación es innovador tanto en composición como en la forma de distribución. En lo que a composición se refiere, en Montebeco, tras varias series de ensayos han decidido suministrar pienso con fibra a los animales. Actualmente traen el pienso mezclado con fibra de una planta ubicada fuera de la región, pero entre sus proyectos más inmediatos

se encuentra la elaboración de los piensos fibrosos en un molino ubicado en sus propias instalaciones.

Trabajan con fibras de distinta naturaleza –de cebada e incluso de maíz- y la mezclan en proporciones variables con el pienso dependiendo del resultado que quieran conseguir. La inclusión de fibras en los piensos de monogástricos tiene una serie de ventajas: actúa sobre el tránsito intestinal de los animales aumentando la digestibilidad de los nutrientes. Sin que el animal padezca estrés por la retirada o racionamiento del pienso, variando el porcentaje de fibra del pienso es posible regular los nutrientes que ingiere el animal y de este modo poder llevar a los animales con el binomio edad-peso deseado al sacrificio.

En cuanto al suministro del pienso en los cercados destinados a cebo, éste se efectúa mediante un carro distribuidor móvil con capacidad de 35 m³, patentado por Industrias BC. Este sistema, que se adapta a distintas especies como el porcino, vacuno y

caballar, confiere autonomía ya que con un solo carro se puede alimentar hasta a 500 animales al día, facilitando de este modo la realización de las tareas de suministro de alimentos incluso en días festivos.

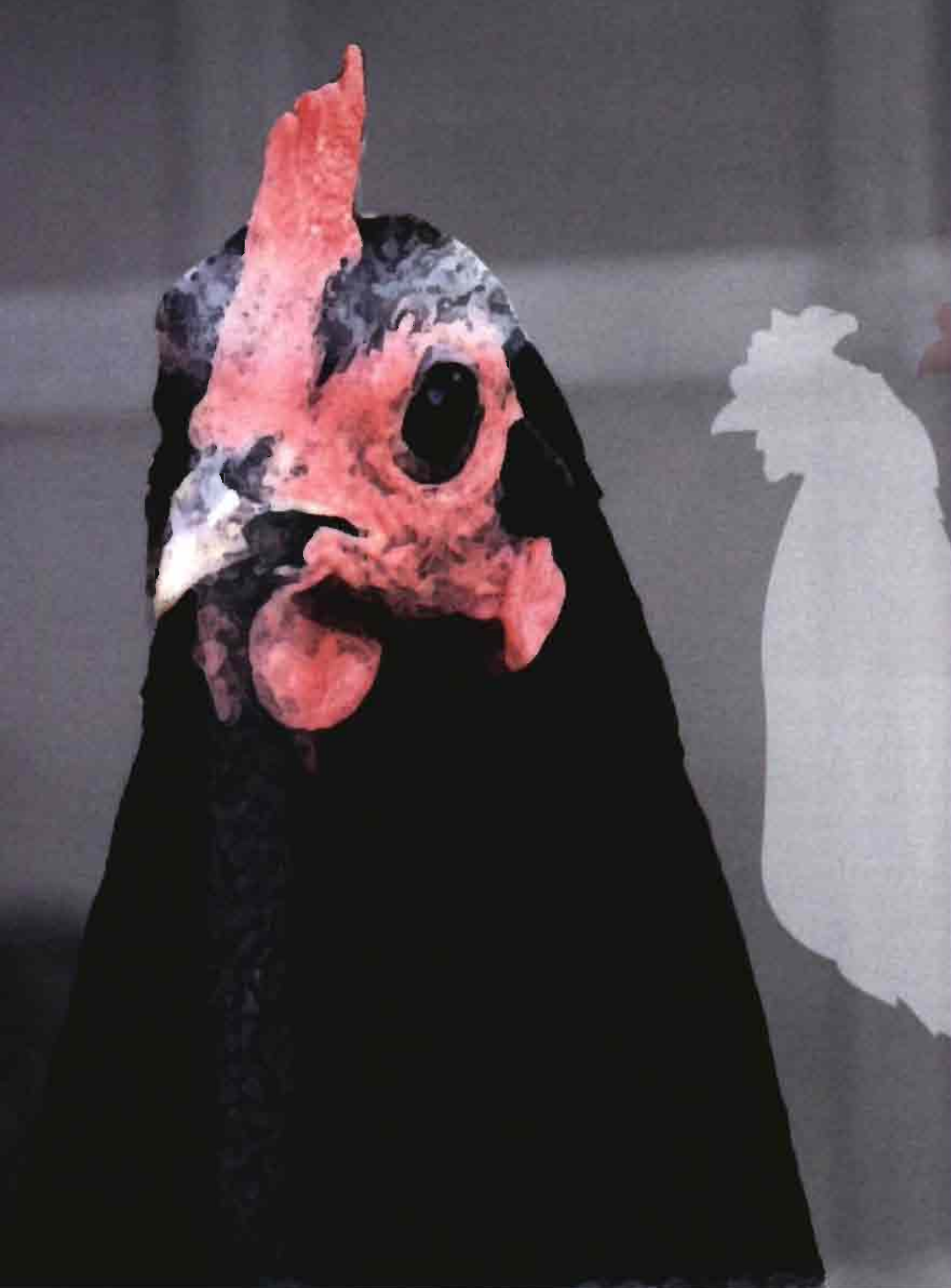
Por otra parte, al asegurar el suministro continuo de alimento durante todo el día, permite que los animales ingieran el alimento *ad libitum*, reduce tanto el estrés como la competencia entre animales y evita que queden retrasados los cerdos menos dominantes del grupo. Este sistema de alimentación permite la mezcla de animales de distintos lotes y tamaños en aquellas explotaciones en las que, debido al espacio de que disponen no pueden disponer de un número adecuado de patios por lote.

Sus productos

Cuando los animales adquieren el peso adecuado tras el cebo o la montanera, se llevan a sacrificio al municipio salmantino de Guijuelo donde se elaboran paletillas, jamones y lomos de recebo o de bellota, según la forma en la que se haya efectuado el acabado de los animales.

El departamento comercial de Montebeco, en colaboración con una iniciativa de la Junta de Castilla y León para la promoción de los productos en el extranjero, se encarga de posicionar el producto final en manos de los consumidores más exigentes en calidad y condiciones de producción dentro y fuera de nuestras fronteras.





JohnsonDiversey, con la experiencia que nos proporciona ser líderes en soluciones de higiene y desinfección de Industria Alimentaria, y el conocimiento que nos aportan nuestras Compañías de los países de Asia y Europa del Este, que ya se han enfrentado al virus de la influenza aviar, le ofrece una completa gama de **Desinfectantes** que han superado la norma EN14476: 2005 (realizada por MikroLab GmbH, de Bremen – Alemania) y son efectivos frente al **virus de la gripe aviar** (virus de la influenza aviar):

- **SUREDIS VT1**
- **TEGO 2000**
- **DIVOSAN GQ**

Para más información sobre la **gripe aviar**, póngase en contacto con **JohnsonDiversey** en el teléfono 93 474 97 62, o en nuestra dirección de correo electrónico: customerservice.spain@johnsondiverse.com

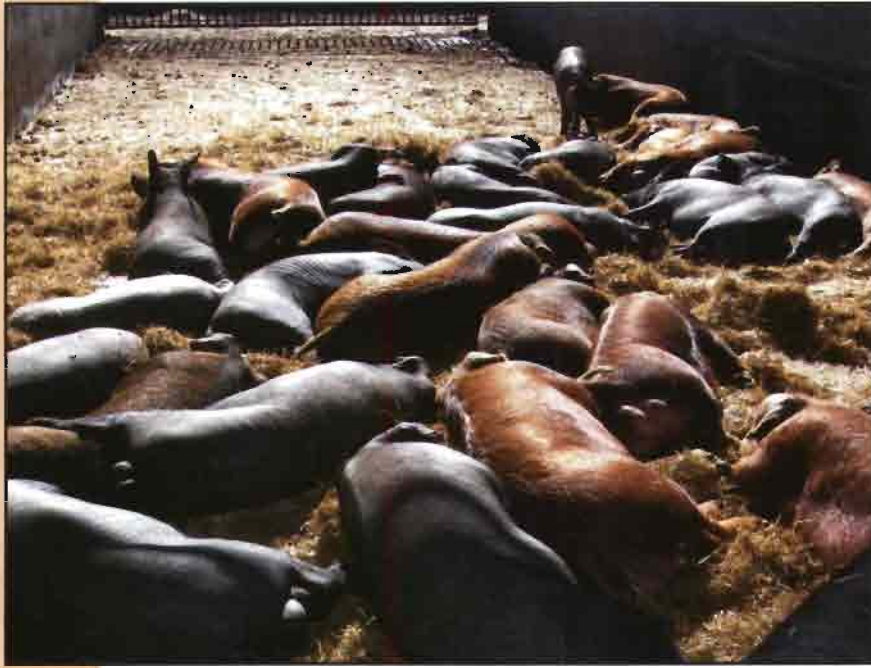
**Frente a la Gripe Aviar,
la mejor medida es la prevención**

www.johnsondiverse.com

C/ Sant Gabriel, 43-45 08950 Esplugues de Llobregat
C/ Orense, 4 5ª 28020 Madrid
Atención al Cliente: 902 010 602
Centralita: 902 011 106
customerservice.spain@johnsondiverse.com

JohnsonDiversey
Clean is just the beginning





Entre sus perspectivas futuras de crecimiento en lo que a los productos del Ibérico se refiere, se encuentra afianzar su posicionamiento en mercados exteriores mediante la presencia directa o indirecta en ferias alimentarias de Hungría, Barcelona, Japón, Italia, Eslovaquia, Austria, París, Colonia y Inglaterra.

La gestión de subproductos

En Montebeco no podemos hablar de residuos sino de subproductos susceptibles de valorización. Para su transformación el purín que se produce en las naves atraviesa varias fases. En primer lugar se efectúa una separación sólido-líquido del mismo. La fase sólida se mezcla con paja

para adecuar su relación carbono-nitrógeno y facilitar de este modo su humificación. Posteriormente se voltea para fomentar la aireación del mismo y acelerar así su transformación por parte de los microorganismos descomponedores. Este estiércol parcialmente humificado se extiende en bandas en las que se instalan poblaciones de lombriz roja californiana (a razón de 40.000 individuos por lecho, o lo que es lo mismo por cada 2 m²). La lombriz roja finaliza el proceso de compostaje, teniendo esta especie como peculiaridad los altos niveles de eliminación de metales pesados, como el zinc, que consigue. Este innovador sistema, al que se riega para mantener un nivel

óptimo de humedad con el agua previamente separada del purín, consigue valorizar un residuo para su posterior venta como compost a diversos consumidores encabezados por el sector de la jardinería.

Por otra parte, las deyecciones que se producen en el campo tienen como destino la mejora directa de la materia orgánica de los suelos.

En cuanto a los cadáveres, según obliga la legislación vigente son depositados para su recogida por camiones autorizados en la parte exterior de la explotación, alejada de las instalaciones donde se encuentran los animales, para respetar las estrictas medidas bioseguridad.

Perspectivas de futuro

En Montebeco no pierden de vista el área en el que se encuentran, una zona rural que requiere de oportunidades para asegurar su sostenibilidad. En base a esto su filosofía empresarial se dirige al aprovechamiento de los recursos locales, lo que en paralelo consigue fijar población rural en la zona. Entre sus proyectos más inmediatos se encuentra ampliar el negocio desde un punto de vista multifuncional incluyendo un área de negocio caballos, un campo de golf rural e implementar las instalaciones con fuentes de energías renovables como la solar térmica y fotovoltaica. ●

