

Agustín León

Director técnico veterinario de Nutrofar, S.L.



"A veces el personal de granja no sabe la responsabilidad que tiene en la cadena alimentaria"

Desde hace dos años, Agustín León participa en el desarrollo del área de nutrición animal en Nutrofar, con asistencia técnica a empresas de los sectores avícolas de puesta y de carne y de porcino. Anteriormente también había pasado por otras compañías como Piensos Andaluces Compuestos S.A. o Huevos Giralda. Asimismo, estuvo trabajando para la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Castilla y León para el desarrollo de campañas de saneamiento ganadero. Fue uno de los ponentes en las últimas Jornadas de Avicultura, con una conferencia sobre Puntos de riesgo en el control de salmonelas en granjas de puesta.

De los pequeños animales a la producción animal

Agustín León estudió clínica de pequeños animales. No terminó de encajarle y al realizar el servicio militar –en la Yeguada Militar de Jerez– entró en contacto con la producción animal. De ahí se fue a la sierra de Huelva, a una empresa de producción de cerdo ibérico y transformación de carne, que también poseía una fábrica de pienso. "Llegó un momento en que me planteé que yo tenía que conocer las fórmulas; hubo la posibilidad de enviar mi currículum a una empresa fuerte de pienso de Sevilla, donde me aceptaron". En la nueva compañía –que tiene producción de gallinas ponedoras–, Agustín León acabó de vincularse definitivamente a la producción animal y se fue "enamorado", hasta hoy día, que "tenemos una relación muy estrecha", asegura.

● **La salmonella sigue siendo uno de los puntos más recurrentes en el ámbito de la patología aviar. ¿Por qué no hay simposio ni congreso que no trate este tema?**

Se habla continuamente de salmonella, y se seguirá hablando, porque es el agente causal de una de las principales toxiinfecciones alimentarias de la Unión Europea. La OMS ha demostrado que reduciendo la prevalencia de la salmonella a nivel de granja disminuyen los casos de salmonelosis en humanos. Esta enfermedad genera dos problemas muy importantes: uno, de salud pública, y otro económico, por los costes que hay que asumir para hacer frente a la enfermedad. Así que seguire-

mos hablando de ella, no tanto para decir cosas nuevas, pero sí para recordar la necesidad de seguir luchando contra esta bacteria.

● **¿Qué prevalencia de salmonella hay en las granjas españolas?**

El dato más fiel que tengo es el de una prevalencia de salmonella en 2010 de un 6% en unidades de puesta, y te puedo decir que partíamos de unos datos de 2007 de casi un 60%, así que es una lucha difícil, pero cronológicamente vemos que se ha mejorado mucho con las medidas de actuaciones en la granja.

● **La UE se ha marcado como objetivo reducir esta prevalencia entre un 10 y un 40%, ¿cuáles son las pautas para lograrlo?**

Los tres pilares para mí son trabajar en base a una guía de buenas prácticas de higiene y manejo, trabajar con unos niveles muy altos de higiene en las explotaciones y realizar controles para ver que estamos trabajando bien y cumplir con los controles oficiales que nos exige la administración. Todo esto hay que englobarlo en un marco de bioseguridad lo más exhaustivo posible. Trabajando de esta manera vemos que año tras año mejoramos mucho el estatus sanitario de las explotaciones.

● **¿Qué puntos de riesgo tiene la salmonella en las instalaciones?**

Nuestro objetivo es evitar que entre la bacteria en la instalación, para lo que hay que tener en cuenta desde las propias instalaciones hasta la eliminación de residuos. Para mí es muy importante el personal de granja; debemos hacer cada vez más énfasis en la formación de estos trabajadores, puesto que tienen una responsabilidad muy importante en el inicio de la cadena alimentaria, y hay veces que estas personas no conocen la responsabilidad que tienen. Luego, también hay puntos de riesgo como el agua de bebida, alimentación, control de plagas –tanto roedores como aves silvestres– y por

supuesto el control de las aves de reposición, porque cada vez que vienen animales nuevos a nuestro núcleo productivo hay que asegurarse de que estén controlados, al igual que los programas de limpieza y desinfección en el momento de salida de las aves.

● **El año pasado hablamos mucho de la subida de las materias primas y de los costes de producción. Este año, ¿cómo se valora la situación?**

La situación la conozco bastante porque estoy muy vinculado al mundo de la nutrición animal y a las fábricas de pienso. Los costes de alimentación son alarmantemente altos; además, coyunturalmente hemos tenido que afrontar la adaptación de las naves de puesta a la legislación de bienestar animal, con la consecuencia de haber disminuido el parque de producción y, como contrapartida, haber aumentado el precio de venta del huevo. Si no hubiera sido por esta coyuntura, la situación sería mala, puesto que con estos costes de alimentación estaríamos produciendo por encima del coste de venta, con lo cual la situación sería muy negativa.

Marisa Montes

