

Entrevista con Rafael Arlegui

Rafael Arlegui
Jefe de producto de ganadería



El año pasado nació **KERSIA**, un nuevo grupo liderado por **HYPRED**, con la seguridad alimentaria como razón de ser y cuyo objetivo es ser el primer actor puro en este sector a nivel mundial.

¿Qué es KERSIA?

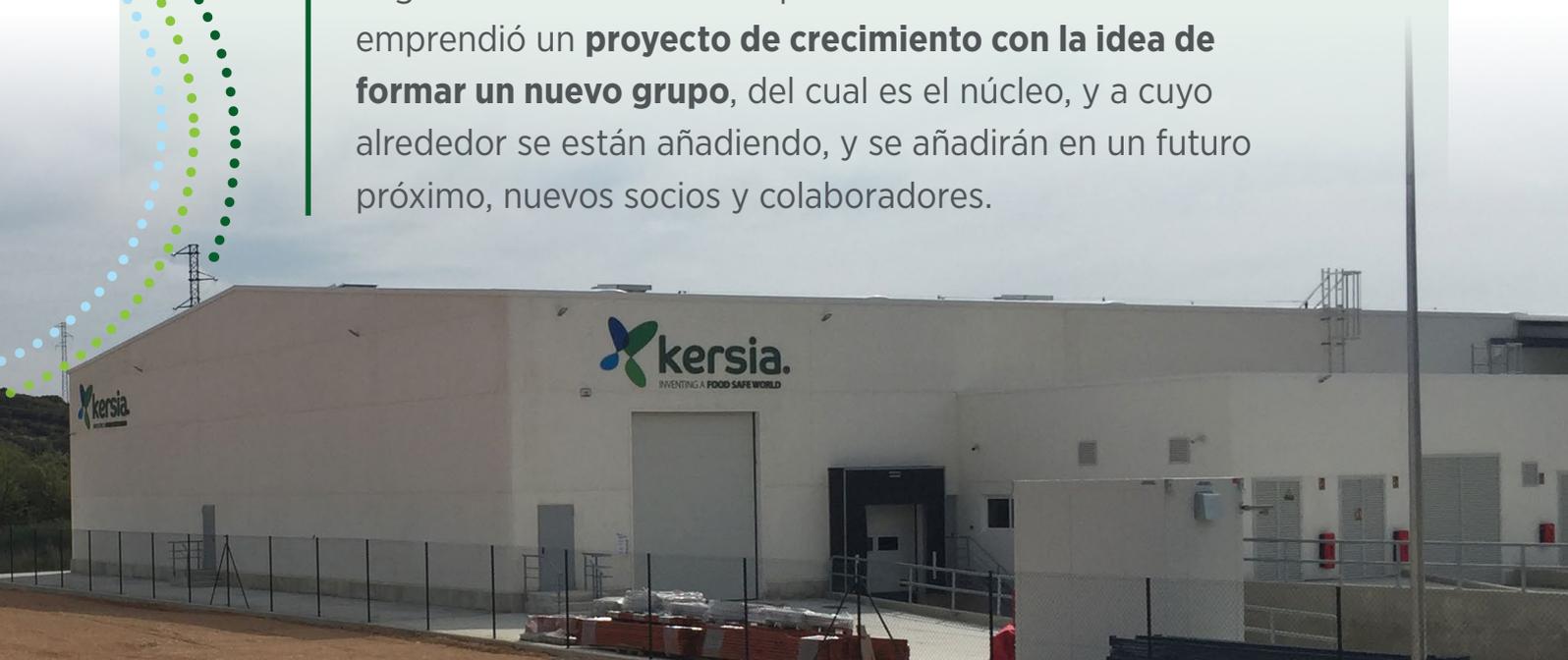
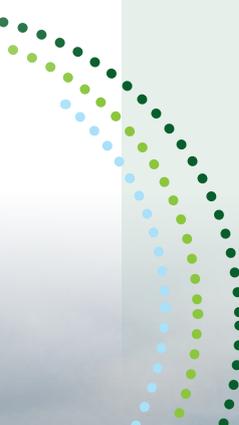


KERSIA es un **grupo surgido de la unión de varias empresas capitaneadas por HYPRED**, todas **dedicadas a la bioseguridad, la higiene y la seguridad alimentaria**; siendo cada una de ellas líder en sus respectivos sectores de actividad.



*La idea con la que nace, y el proyecto que está acometiendo, es convertirse en la **empresa líder a nivel mundial en el campo de la seguridad alimentaria**, ocupándose desde las granjas productoras a las plantas de elaboración de alimentos.*

El germen de todo esto se puede situar cuando **HYPRED** emprendió un **proyecto de crecimiento con la idea de formar un nuevo grupo**, del cual es el núcleo, y a cuyo alrededor se están añadiendo, y se añadirán en un futuro próximo, nuevos socios y colaboradores.



¿Cuál es la actividad principal de KERSIA?

Básicamente es la misma que la de **HYPRED**. Para explicarla comenzaremos haciendo un poco de historia. **HYPRED** contaba con más de **30 años** de implantación en el mercado, tanto en España como en otros muchos países, actualmente más de 90, con más de 20 plantas de fabricación repartidas por cuatro de los cinco continentes.

A lo largo de todos estos años sus **actividades principales** han sido dos, pero siempre con el común denominador de la seguridad alimentaria.



1.

La **higiene en industrias alimentarias** de todo tipo, lácteas, cárnicas, conserveras, de bebidas, ovoproductos, etc., donde era ya uno de los principales actores a nivel global.

2.

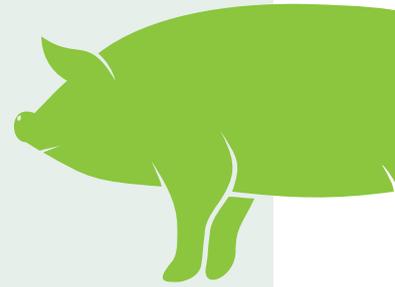
Ocupándose de las **granjas que suministran materias primas** a esas industrias alimentarias.

Aquí siempre ha destacado la higiene del ordeño como un campo en el que el solo nombre de **HYPRED** ha sido **sinónimo de calidad y buen hacer**, ya sea en el sector de la higiene o de la dietética animal; siendo una de las dos **principales empresas de referencia en el mundo**.





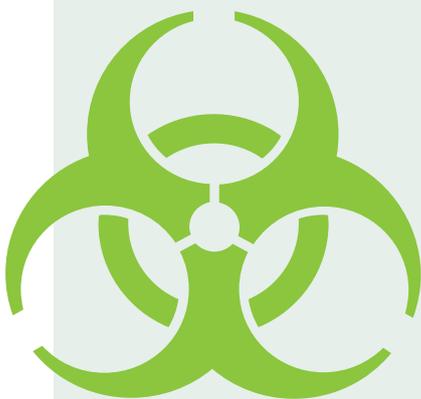
Poco a poco, **en el ámbito ganadero**, fue **extendiendo su campo de actuación** a los otros tipos de ganaderías más intensivas, como el porcino, avicultura, cunicultura, etc.



Donde también cuenta ya con una importante presencia gracias a su **experiencia en el campo de la higiene y su capacidad de desarrollo de soluciones adecuadas a las necesidades de la producción agropecuaria moderna.**



Así, el objetivo y espíritu de KERSIA, tal como era el de HYPRED, es y será velar por la higiene y seguridad alimentaria en todos sus procesos.



- Desde la producción en las granjas a la transformación de los alimentos en las industrias alimentarias.
- De la granja a la mesa, como se suele decir por aquí, o *“from farm to fork”* como dicen en los países de habla inglesa.

Hablábamos de incorporación de nuevos socios a KERSIA ¿qué compañías integran el grupo?



En un principio se unieron varias compañías de diferentes países, como por ejemplo **PRIMALAB de Francia** o **G3 de Brasil**.



Entre las de mayor volumen podemos mencionar a **ANTIGERM**, empresa de origen **alemán** que, como **HYPRED**, estaba especializada en higiene y desinfección.



Otro ejemplo a destacar es **MEDENTECH**, basada en **Irlanda**, y centrada en varias actividades como el tratamiento y potabilización del agua de consumo, tanto animal como de personas, así como en la desinfección de ambientes hospitalarios, pasando también por las incubadoras avícolas como líder en la desinfección de los equipos de vacunación *in ovo*.



Y, por supuesto, no se puede dejar de citar a **LCB**, que con su tecnología de la ultradifusión ha hecho un grandísimo aporte al campo de desinfección de superficies por vía aérea en todo tipo de instalaciones, tanto ganaderas como industrias alimentarias.



Como última, y más reciente incorporación al grupo, se encuentra **KILCO**; empresa de origen británico también dedicada a la higiene y desinfección tanto en granjas como industrias alimentarias.



De hecho, la previsión a corto y medio plazo es que este número se amplíe con nuevas incorporaciones al grupo.

¿Qué cambios implica esto a nivel de estructura y organización?



Obviamente, este crecimiento ha comportado cambios a nivel estructural. Uno evidente, en el ámbito nacional, ha sido la puesta en marcha de la **nueva fábrica**, en funcionamiento desde diciembre en Estella, y que cuenta con una planta de 12.000 metros cuadrados dedicados a producción.

De esta manera, se da respuesta a las cada vez mayores necesidades de aumento de producción y que conllevan nuevas normativas a cumplir. No solo administrativas y legales, sino las propias **exigencias internas de calidad** en cuanto a **fabricación y almacenaje de productos, medio ambiente y seguridad laboral**.

Otro reto importante fue la **inclusión bajo un mismo paraguas de todas las compañías**. Las ya incorporadas y las que llegarán en el corto y medio plazo.



Para ello, además del proceso de integración organizativa, administrativa, etc., se diseñó, además del nombre **KERSIA**, común para todo el grupo, una nueva imagen con su logo para **englobar a todas ellas y resumir su espíritu**, que ha de seguir siendo el mismo que ha dado origen al grupo y que coincide con el espíritu histórico y valores de **HYPRED**.



¿Cuáles son los valores del nuevo grupo KERSIA?

El espíritu y los valores van juntos. Como hemos visto, consisten en potenciar la seguridad alimentaria en todas sus fases. De hecho, **el lema con el que se define KERSIA** es:

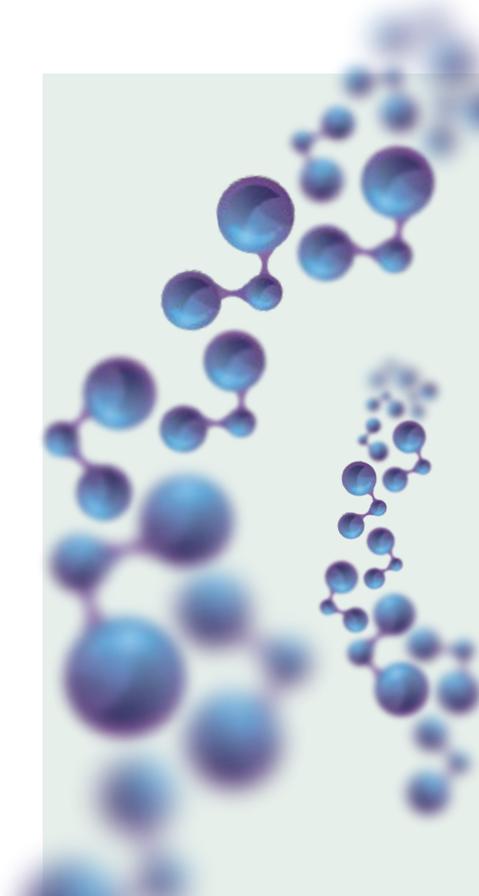
“*Inventing a safe food world*”



Pero no solo eso, sino que con esos valores de seguridad alimentaria para el consumidor van parejos otros muchos como la **seguridad para el medio ambiente**. Así por ejemplo, muchos de los productos de **HYPRED** contaban ya con **certificados de empleo en agricultura ecológica en numerosos países**.

De **seguridad laboral**, implementando año tras año la misma y habiendo recibido varios **reconocimientos por parte del Gobierno de Navarra** en este ámbito por la bajísima siniestralidad laboral en la planta de producción que **HYPRED** ya poseía en Lodosa.





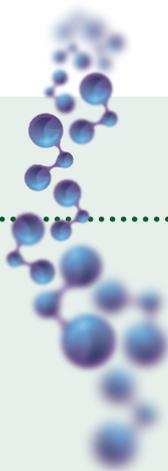
Otro ejemplo de esa concienciación con la seguridad laboral fue la decisión tomada, hace más de 15 años, de **retirar el formaldehído de todas las formulaciones que lo incorporaban.**

Se evitaba así que no solo los usuarios, sino ningún trabajador de las fábricas de **HYPRED** en todo el mundo, estuviesen en contacto con una sustancia que, por aquel entonces, se sospechaba pudiera ser carcinogénica. Algo hoy sobradamente demostrado.

De hecho, la retirada del formaldehído **es una exigencia que se ha hecho a las nuevas compañías incorporadas al grupo**; las cuales han tenido que retirarlo en caso de poseer productos con esta formulación en sus catálogos.

De esta forma, ningún producto de **KERSIA** lo incluye en sus formulaciones.

En el mismo campo de la seguridad laboral de operarios y aplicadores, **siempre se procura que los productos contengan la menor cantidad de materia activa biocida posible manteniendo la máxima eficacia.**



Para ello, **se formulan los productos y se investiga continuamente para conseguir excipientes y aditivos que den mayor eficacia a la menor concentración posible.**

Lo que se pretende es que la exposición del personal a los biocidas sea mínima, al margen de que siempre se recomienda el empleo de los **EPI** adecuados en cada caso. No es casual que se llamen biocidas y, como solemos decir a menudo en jornadas de prevención de riesgos, no son agua del Carmen.



Para resumir los valores de **KERSIA**, se puede decir que son un **compendio y puesta en común de los valores de la antigua HYPRED y las nuevas integrantes.**

Aúnan así la experiencia, el compromiso con la seguridad alimentaria, laboral y medioambiental; sin olvidar el **objetivo de mejorar el resultado operacional y productividad de sus clientes**, ya sean ganaderos independientes, cooperativas o grandes compañías de tipo agropecuario o alimentario.

¿Cuál es la importancia de una compañía de este tipo en el contexto actual?



Es algo fundamental. La higiene, la bioseguridad y la prevención han de ser los pilares en los que se base la producción agropecuaria en el presente y a futuro; donde el término desmedicalización está cada vez más en uso.

Se hace imprescindible potenciar la bioseguridad, tanto externa como interna, en todos los aspectos productivos de la cadena alimentaria. **Solo así se conseguirá una paulatina reducción del uso de antibióticos**; tan en boga ahora mismo con el actual marco de lucha contra las resistencias bacterianas a estos fármacos.



En **KERSIA** solemos comenzar muchas de nuestras comunicaciones diciendo que la **sanidad empieza por la higiene**. Algo muy obvio pero que a veces se olvida o no se tiene tan presente como se debiera. No en vano, el lema de la profesión veterinaria es **HYGIA PECORIS, SALUS POPULI**. Dicho lema viene a reflejar el compromiso de esta profesión con la salud pública a través del cuidado y la higiene de los animales.



www.kersia-group.com

Bioseguridad
BIOSEGURIDAD.NET