

entrevistamos a

competir en rendimientos-productividad y salarios. Tampoco en el compromiso, el reconocimiento del esfuerzo y el apoyo mutuo de los veterinarios en el ejercicio profesional. En general entiendo que la Veterinaria está devaluada en España.

M.V. • Has colaborado en varias publicaciones de libros y en decenas de artículos en capítulos de libros y artículos divulgativos. ¿Normalmente trabajas en equipo para realizar este trabajo? A día de hoy ¿estás escribiendo sobre algún nuevo estudio?

R.C. Reconozco que es la única forma de hacer grandes cosas es trabajar en equipo. Actualmente, es necesario integrarse en las redes de grupos de investigación, donde cada elemento desarrolla una tarea. De este modo se incrementa la productividad y la profundidad de lo desarrollado. A día de hoy estoy escribiendo un libro sobre Neosporosis en colaboración con investigadores americanos, alemanes y suizos.

M.V. • Actualmente ejerce

...La veterinaria en España está devaluada...

como investigador postdoctoral en Environmental Microbial and Food Safety Laboratory, Unites States Department of Agriculture, Beltsville (Maryland). ¿Cómo surgió esta oportunidad? ¿Tienes pensado quedarte allí a largo plazo o es algo más temporal?

R.C. Una vez defendida la Tesis Doctoral, y tras estancias financiadas en Centoáfrica y Sudamérica a través del Instituto de Salud Carlos III, en una convocatoria competitiva del Fondo Social Europeo, obtuve una beca para especializarme durante dos años en los Estados Unidos. Pero hasta la fecha no hetenido opciones de retorno a la Universidad de Extremadura, ni a otros centros de España por falta de convocatorias

públicas. Actualmente tengo una oferta por cinco años y la posibilidad de obtención de una plaza fija como investigador en el Agricultural Research Service del gobierno federal norteamericano.

M.V. • En relación a la pregunta anterior, ¿te gustaría volver a España en concreto a Extremadura y ejercer aquí tu labor investigadora, o lo ves complicado? ¿Te planteas dedicarte a la docencia en la Universidad como posible opción en un futuro?

R.C. Sí claro, me encantaría, por los vínculos familiares y afectivos, y quizás por la calidad de vida. Pero no por el lado profesional, puesto que la inversión y las posibilidades para desarrollar actividades científicas en Extremadura son muy limitadas. Las trabas burocráticas merman las posibilidades de expansión. Sería fenomenal poder ejercer como docente universitario, pero siempre unido a la investigación; un profesor es buen docente cuando se mantiene actualizado, y se está actualizado cuando se hace ciencia. Por ello, el buen profesor debe ser además investigador.

M.V. • Todos sabemos que la investigación se lleva muchas horas de estudio y esfuerzo para la persona que la realiza, ¿Cómo compaginas tu vida personal con la profesional? ¿Te resulta fácil?

R.C. Efectivamente, no es una tarea fácil. Programarse es fundamental, no obstante lo más importante es y ha sido el apoyo diario, la comprensión y la ayuda que constantemente me ha aportado mi familia y especialmente mi mujer.



Tres veterinarios al frente de las principales Denominaciones Extremeñas

Álvaro Rivas Couto

Director Técnico de la Denominación de Origen Dehesa de Extremadura

Miguel Morillo-Velarde

Director Técnico de I.G.P. ternera de Extremadura

Raúl Muñiz Cimas

Gerente y Director del I.G.P. Cordero de Extremadura



Ternera de Extremadura



Álvaro Rivas Couto



Miguel Morillo-Velarde



Raúl Muñiz Cimas

MARTA VIVAS MARTÍN

Veterinaria.

Responsable de Comunicación Badajoz Veterinaria

Álvaro Rivas



M.V. • ¿Por qué estudiaste veterinaria?

A.R. Desde que tengo uso de razón, tenía claro que quería dedicar mi futuro al mundo animal y la naturaleza. Cuando vas creciendo, la admiración por el mundo animal va en aumento, así como la admiración del ecosistema que nos rodea: la Dehesa. Para mí, la veterinaria era la única alternativa que barajé desde un principio y residir en nuestra Región también. La Denominación de Origen DOP DEHESA DE EXTREMADURA, me ofrecía poder enfocar mi vida laboral al mundo animal, la naturaleza, la dehesa y la posibilidad de trabajar para la Entidad que certificaba la elaboración de unos de los mejores manjares del mundo: EL JAMÓN CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEHESA DE EXTREMADURA.

M.V. • ¿En qué facultad realizaste los estudios?

A.R. En la Universidad de Extremadura, en la Facultad de Veterinaria de Cáceres.

M.V. • ¿Cuál ha sido tu trayectoria profesional desde la finalización de la carrera hasta llegar a la dirección de la D.O?

A.R. Cuando terminé la carrera estuve alternando la clínica de pequeños animales con sustituciones esporádicas de Sanidad en la Administración. Tuve la oportunidad de acceder a una beca de formación nacida de un convenio entre esta Denominación y el Colegio de Veterinarios de Badajoz. Una vez terminada la beca, continué unos años como técnico auditor

de Dehesa de Extremadura, realizando labores de auditoría de campo, industria y acciones promocionales y divulgativas de nuestro producto, asumiendo la dirección técnica que me asignó el Consejo en el año 2004.

M.V. • Además de la licenciatura en veterinaria supongo que es necesaria una formación a nivel empresarial y también de idiomas ¿destacarías alguna materia que te haya resultado especialmente útil?

A.R. Al igual que en cualquier campo, el aprendizaje y la formación deben ser constantes. Con el tiempo vas aprendiendo de distintos campos que te competen por la labor que realizas y que no están directamente relacionados con la veterinaria. No cabe duda, que además de gestión, contabilidad, ... etc., los idiomas están directamente relacionados con nuestra labor de promoción y divulgación en ferias y eventos internacionales a los que asistimos. En este sentido, el inglés y el portugués son los idiomas en los que centro mi formación. El marketing es otro de los retos a los que nos enfrentamos en este mundo y es otro campo en el que se aprende de forma constante.

M.V. • La norma de calidad, la excelencia en vuestros productos, ¿De qué manera lográis manteneros en ese nivel de exigencia? ¿Cuál es la característica principal de los productos que comercializáis?

A.R. DEHESA DE EXTREMADURA ha mantenido desde los comienzos el nivel de exigencia, con una supervisión que pasa por auditar cerdo por cerdo en el campo, pesando e identificando de forma individual cada animal,

así como realizando un control exhaustivo de alimentación en fase de montanera con visitas constantes a las explotaciones que garanticen al consumidor la calidad de la materia prima. Este control se continúa mediante la identificación individual de cada jamón y paleta en el momento del despiece, pasando por auditorías periódicas a las industrias para verificar la correcta elaboración artesanal del producto, y un aspecto muy importante que el consumidor debe conocer: cada etiqueta final del Consejo es colocada individualmente a cada jamón y cada paleta justo antes de la salida al mercado por el técnico auditor de nuestra denominación de Origen. Se audita pues el 100 % de la producción, manteniendo el nivel de exigencia, por encima de la norma de Calidad de obligado cumplimiento. Esto, junto con el esfuerzo y la buena labor de ganadero e industrial, hace que sea un producto único y excepcional. La receta es sencilla de definir y complicada de hacer: CONTROL ESTRICTO, RAZA IBÉRICA, ALIMENTACIÓN EXCLUSIVA DE BELLOTA Y HIERBAS, ELABORACIÓN ARTESANAL, TIEMPO Y PACIENCIA.

M.V. • ¿Tienes nuevos retos a corto o largo plazo dentro de la D.O?

A.R. Los retos son constantes. Entre los más inmediatos están las acreditaciones para distintos alcances, mantener la línea de calidad del producto, y colaborar de la mano del industrial para aumentar el valor añadido del producto final que repercutirá en el aumento del beneficio de los ganaderos de la Denominación

de Origen. Afianzar y ampliar la demanda de nuestro producto, así como llegar al máximo número de consumidores potenciales, hacen que sean metas sin límites y muy activas, lo que facilita el constante reciclaje, formación y revisión de las políticas de calidad. Ya está en marcha el proyecto de colaboración con el Servicio de análisis e innovación en Productos de origen Animal (SIPA), de la Universidad de Extremadura para formalizar el funcionamiento del panel de catas de nuestro producto, y se está estudiando el procedimiento de certificación del loncheado cada vez más demandado por el consumidor final, que permitirá abrir nuevos retos en el comercio interior y exterior.

Miguel Morillo

M.V. • ¿Por qué estudiaste veterinaria?

M.M. El mundo rural y las producciones ganaderas siempre me han gustado. Además mi afición a los caballos me inclinó a tomar esta decisión.

M.V. • ¿En qué facultad realizaste los estudios?

M.M. En la Facultad de Córdoba (aún no existía la facultad de Cáceres). La recuerdo como una facultad entrañable que contaba con grandes maestros de las Ciencias Veterinarias, además de estar situada en una ciudad preciosa.

M.V. • ¿Cuál ha sido tu trayectoria profesional desde la finalización de la carrera hasta llegar a la dirección de la D.O?

M.M. Mis inicios profesionales comenzaron realizando

sustituciones por vacaciones de los veterinarios titulares y de mataderos. También me dediqué a la clínica libre y realicé alguna actividad en laboratorios veterinarios. Posteriormente trabajé en una industria de alimentación animal durante diez años, Gallina Blanca Purina, que posteriormente paso a ser Nutrimentos Purina. Allí aprendí muchísimo ya que la empresa me dio abundante formación y de calidad. Además me permitió conocer prácticamente todos los pueblos de Cáceres y la mayoría de Badajoz, así como numerosos ganaderos y empresas del sector. En ella también desarrollé labores gerenciales, de distribución y logística y de relaciones con el personal. Fue una etapa muy dinámica e importante que me ha servido en mi trabajo actual en la I.G.P. Ternera de Extremadura, en la que desarrollamos Reglamentos y documentos para su reconocimiento europeo y la realización de las inscripciones de ganaderías e industrias.

M.V. • Además de la licenciatura en veterinaria supongo que es necesaria una formación a nivel empresarial y también de idiomas ¿destacarías alguna materia que te haya resultado especialmente útil?

M.M. Como he comentado anteriormente, el conocimiento del sector y la gestión de recursos humanos es fundamental. De la misma manera, es necesario también conocer la legislación vigente y sus constantes modificaciones, lo cual te obliga a estar formado continuamente. La realización de cursos en materia de Gestión y de Control de Calidad es de vital importancia para el desempeño de mis funciones. En

cuanto a los idiomas, me parece también muy importante, pero debo reconocer que no poseo una buena formación en esta materia.

M.V. • La norma de calidad, la excelencia en vuestros productos, ¿de qué manera lográis manteneros en ese nivel de exigencia?

M.M. La Acreditación del producto por la Norma UNE-EN ISO/IEC 17.065 para la certificación de producto que nos otorga ENAC anualmente desde el año 2012, es la que nos obliga a mantener ese grado de exigencia, además del compromiso con nuestros operadores de buscar la excelencia y la mejora continua. También creer en el producto y estar convencidos de que la IGP Ternera de Extremadura es buena para el sector y para los extremeños, es la forma de defender nuestras producciones y por tanto una responsabilidad a la que no podemos renunciar. La palabra sería compromiso.

M.V. • ¿Cuál es la característica principal de los productos que comercializáis?

M.M. Los operadores son los que comercializan el producto, nuestra misión está al margen de intereses económicos directos. Nuestro cometido consiste en el control de la certificación del producto y la promoción del mismo.

El sistema productivo del vacuno extensivo como se realiza en nuestra comunidad Autónoma y la base genética de las diferentes razas autóctonas transfieren unas características propias al producto que lo hacen diferente a otras carnes. Los controles en todo el proceso y la maduración de la carne en las industrias



entrevistamos a

certificadas garantizan que el producto que nos encontramos con el sello de la IGP Ternera de Extremadura en los puntos de venta es el esperado.

La presentación del producto puede ser en función de la edad del animal a sacrificar: Ternera, Añojo o Novillo. Según sexo: Macho o Hembra y según la raza que queda reflejada en la etiqueta; puede ser la raza Autóctona en cuestión o aparecer la denominación Cruzado.

Actualmente la carne de Novillo se comercializa de manera simbólica y son las carnes de añojo las de mayor cuantía y seguidas de la ternera. La carne se caracteriza por su ternura y jugosidad, con un sabor propio del sistema de alimentación consecuencia de las distintas fases de producción, y con un color variable de rojo claro a rojo cereza según edad y sexo.

M.V. • ¿Tienes nuevos retos a corto o largo plazo dentro de la D.O?

M.M. Los retos son muchos, el principal es que el ganadero considere la IGP patrimonio de los extremeños y que sepan que es una forma de defensa de las producciones propias de esta región, una forma de hacer marca para el sector. Detrás de la IGP se beneficia todo sector de un prestigio que le confiere tener una IGP en la Comunidad.

Otros retos son la estructuración del sector para acometer mercados más exigentes, más continuos y más grandes y el desarrollo de la industria agroalimentaria extremeña.

Raúl Muñiz



M.V. • ¿Por qué estudiaste veterinaria?

R.M. En mi caso se puede decir que ha sido totalmente vocacional. Desde que tengo uso de razón quise pertenecer a esta profesión. Siempre tuve claro desde mi más temprana infancia que quería ser veterinario. Por supuesto, mi entorno familiar ha influido en esta decisión, ya que

mi padrino fue veterinario y colegiado aquí en Badajoz, y mi padre y mi abuelo dedicados al mundo de la ganadería.

M.V. • ¿En qué facultad realizaste los estudios?

R.M. Cursé estudios en la Facultad de Veterinaria de León y de Cáceres, quedándome con muy buenos recuerdos de esta etapa. Al coincidir mi licenciatura con el último año del servicio militar obligatorio realicé una segunda especialidad en Cáceres aprovechando que mi destino fue Badajoz.

M.V. • ¿Cuál ha sido tu trayectoria profesional desde la finalización de la carrera hasta llegar a la dirección de la D.O?

R.M. Recién acabada la carrera y la mili empecé a trabajar como Técnico de la D.O Dehesa de Extremadura, compaginándolo con el ejercicio libre. Posteriormente fui contratado por Tragsa para los Equipos de Pestes del Ministerio en la O.V.Z. de Jerez de los Caballeros. También realicé sustituciones en varios mataderos de porcino como Interventor Sanitario del S.E.S. Accedí a la Dirección Técnica de la D.O. de Jamones y Paletas. Posteriormente trabajé en temas de calidad montando una empresa con varios socios. Seguidamente entré en la Dirección Técnica de CORDEREX, asumiendo posteriormente la Gerencia y la Dirección de Certificación, y también entré a colaborar como experto en la Entidad Nacional de Acreditación para temas de inspección y certificación en varias normas ISO para varios alcances.

M.V. • Además de la licenciatura en veterinaria supongo que es necesaria una formación a nivel empresarial y también de

idiomas. ¿Destacarías alguna materia que te haya resultado especialmente útil?

R.M. Por supuesto que después de la Facultad hay que formarse en el ámbito donde uno esté trabajando o quiere trabajar, y continuamente aprender y actualizarse. Está claro que una de las carencias que adolece la carrera de veterinaria es en formación empresarial, por lo que nos encontramos con dificultad para acceder a puestos de dirección de empresas de nuestro ámbito, o incluso dirigir nuestras propias empresas. Por esto, desde que acabé he intentado formarme en este sentido, realizando un M.B.A. por la E.O.I. (Escuela de Organización Industrial) y actualmente estoy cursando un Programa de Alta Dirección de Empresas Agroalimentarias (DEA) impartido por el Instituto Internacional San Telmo. También he realizado varios cursos y seminarios de finanzas, marketing, redes sociales, coaching y temas relacionados con el puesto que actualmente ejerzo. En el tema de los idiomas tengo que agradecer a mis padres que, viendo la necesidad de esta cuestión y no sin esfuerzo, me mandaron desde bien pequeño a aprender idiomas (inglés y alemán) a otras latitudes, siendo la manera más efectiva, interesante y enriquecedora, pero también la más costosa, aunque siempre lo vieron como una de las mejores inversiones a realizar en su hijo, y por supuesto no se equivocaban.

M.V. • La norma de calidad, la excelencia en vuestros productos, ¿de qué manera lográis manteneros en ese nivel de exigencia?. ¿Cuál es

la característica de los productos que comercializáis?

R.M. En todo el proceso del Cordero de Extremadura existen estrictos controles de calidad inspeccionados y auditados por los técnicos veterinarios del Consejo que garantizan el cumplimiento de todos los requisitos del Pliego de Condiciones reconocido por la Unión Europea. Decir que somos el único Consejo de Extremadura donde todas las labores técnicas son desempeñadas sólo y exclusivamente por licenciados en veterinaria. Esto, a mi criterio, aporta un plus de calidad a nuestros controles y, por consiguiente, al producto que certificamos, el cordero.

Además de esta garantía propia del Consejo Regulador, CORDEREX está acreditado por ENAC, que asegura bajo los criterios más estrictos que el producto que certificamos cumple con los requisitos exigidos. Las características principales de CORDEREX son fruto del control llevado

a cabo en todos los registros del proceso de producción, es decir, desde el nacimiento de los corderos hasta el sacrificio y/o distribución de las canales de cordero certificadas bajo el sello de calidad. Debido al origen genético (del tronco merino), procedencia geográfica (Extremadura), al tipo de alimentación, la edad de sacrificio y el peso tanto en vivo como en canal, el Cordero de Extremadura se caracteriza por su valorado rendimiento cárnico y por tener una carne de elevada ternura, jugosidad y aroma, sabrosa, fina y saludable, con el justo nivel de infiltración de grasa a nivel intramuscular. Aunque creo que las características que mejor definen al producto las tenemos que definir cada uno de nosotros

probando esta exquisita carne.

M.V. • ¿Tienes retos a corto plazo dentro de la D.O?

R.M. Nunca se puede estar parado, aunque hemos alcanzado unos niveles inimaginables hace unos años, existen multitud de retos que abordar, como conseguir que la mayoría del cordero que se produzca en Extremadura salga certificado e identificado como tal, conseguir un mayor reconocimiento de CORDEREX fuera de Extremadura e internacionalmente, crecer en volumen de certificación y en número de comercializadoras, contar con mayor presencia en determinadas instituciones (interprofesionales...) y seguir consiguiendo muchas otras que sería muy largo de contar...



EMPRESA DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS VETERINARIOS CON COMERCIALES DEDICADOS A GRANDES Y PEQUEÑOS ANIMALES PARA SATISFACER TODAS LAS DEMANDAS QUE EL EXIGENTE MERCADO ACTUAL NECESITA.

EXTREMADURA, HUELVA Y SEVILLA

CLIENTES SATISFECHOS
RAPIDEZ Y SEGURIDAD DE SERVICIO

www.prozovet.com
info@prozovet.com
pedidos@prozovet.com
959 520 018

Comerciales Zona Extremadura

Francisco Moreno : 607 386 583 y Adrián García : 664 481 779