

Marzo 2018

Económico

## CONTENIDO

**PRIMERA PLANTA DE DESPOSTE DE CANALES PORCINAS CON AUTORIZACIÓN SANITARIA DEL INVIMA** 1

Por:  
Andrés David García Perafán

**BENEFICIO PORCINO: BALANCE POSITIVO DEL PRIMER BIMESTRE** 5

Por:  
Carlos Andrés Rojas V.

**¿SER O NO SER ACONDICIONADOR DE CARNE?** 7

Por:  
Oscar Melo Gutiérrez

**¿CÓMO PUEDO CONTRATAR CON EL ESTADO?** 8

Por:  
Laura Pérez Castaño

### Asociación Porkcolombia

#### FONDO NACIONAL DE LA PORCICULTURA

Documento elaborado por el Área Económica. Si tiene inquietudes acerca de la información presentada en el documento o tiene algún comentario del mismo, por favor escribanos a:

**Fredy Alexander González R.**

[fgonzalez@porkcolombia.co](mailto:fgonzalez@porkcolombia.co)

**Carlos Andrés Rojas V.**

[arojas@porkcolombia.co](mailto:arojas@porkcolombia.co)

**Yenny Paola Quiroga**

[pquiroga@porkcolombia.co](mailto:pquiroga@porkcolombia.co)

## PRIMERA PLANTA DE DESPOSTE DE CANALES PORCINAS CON AUTORIZACIÓN SANITARIA DEL INVIMA.

*Todo en el marco del Decreto 1500 de 2007 y con el acompañamiento de Porkcolombia.*

Por  
Andrés David García Perafán.  
Asesor BPM & HACCP.  
[agarcia@porkcolombia.co](mailto:agarcia@porkcolombia.co)

Desde el 9 de agosto de 2016, el gobierno nacional inició la implementación de la última fase de una estricta reglamentación sanitaria en el sector cárnico<sup>1</sup>, esto, para garantizar la inocuidad de la carne en el país.

El Invima, la autoridad sanitaria que inspecciona, vigila y controla la etapa de transformación de la cadena productiva de la carne, es decir, las actividades relacionadas con el beneficio, desposte, desprese, y acondicionamiento de la carne; ha jugado un papel fundamental en la implementación de esta nueva normativa, que en la etapa de transformación busca garantizar el adecuado abastecimiento de carne en el país a través de:

- La modernización del sector cárnico del país y la mejora de los estándares sanitarios para la producción de carne. Esto incluye el éxito de la racionalización, una responsabilidad de las autoridades departamentales, en busca de maderos sostenibles sanitaria, económica y ambientalmente.
- El enfriamiento de la carne lo más pronto posi-

<sup>1</sup> Ver Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012, Resolución 240 de 2013 y Decreto 1282 de 2016.







Marzo 2018

Económico

***nientes de los cerdos del sistema productivo de este productor.***

El asesoramiento dado para este proyecto, ***se basó, en la búsqueda del espacio idóneo, con un uso del suelo adecuado para la actividad***, de dimensiones necesarias para el desarrollo de las operaciones, y con ubicación estratégica para la logística de desposte y comercialización.

Se prestó la asistencia profesional para el diseño sanitario de la planta de desposte, el cual fuese un diseño idóneo, que reuniera todos los requisitos contemplados en las regulaciones vigentes para las actividades de desposte, acondicionamiento, almacenamiento y distribución de carne de cerdo, que dicho diseño buscará lograr, una correcta ejecución de la inversión para la construcción y equipamiento de la planta, y que una vez finalizado el proyecto constructivo fuese fácil la implementación de los programas de calidad exigidas por la normatividad cárnica vigente.

Se acompañó constantemente en el desarrollo de la ejecución de obras, ***con el fin de evitar cambios no autorizados en los diseños o que no se ajustarán a los lineamientos sanitarios que exige la normativa***.

De igual manera, una vez concluidas la construcción y de equipamiento de la planta, se procedió a la implementación de los programas documentados de

calidad y la solicitud de visita de autorización sanitaria de la autoridad sanitaria INVIMA, ***para que se realizara la auditoria de revisión de cumplimiento de requisitos***.

Una vez aceptada la solicitud la autoridad sanitaria, procedió a la visita de autorización sanitaria, logrando la compañía obtener el cumplimiento del 100% los requisitos de diseño, operatividad e infraestructura para ser planta de desposte 1500 en la ciudad de Medellín.

De esta manera la Asociación Porkcolombia – FNP, confirma la capacidad para guiar de manera acertada a los productores y comercializadores del país, que quisiesen emprender proyectos de construcción de plantas de beneficio, desposte, acondicionamiento, y expendios de carne de cerdo en el país, fortaleciendo la aplicabilidad normativa en todos los eslabones de la cadena cárnica porcina, garantizando la inocuidad de la carne de cerdo en el país.

***Importante:*** Antes de emprender este tipo de proyectos o iniciativas, los interesados busquen ayuda profesional, con experiencia certificada, entidades reconocidas y con referencias que den buena fe del tipo de asesoramiento, a manera que se evite caer en manos de ***“avivatos”*** que pudiesen poner en riesgo las inversiones que se pudiesen destinar para este tipo de construcciones y actividades en el país.

Marzo 2018

Económico

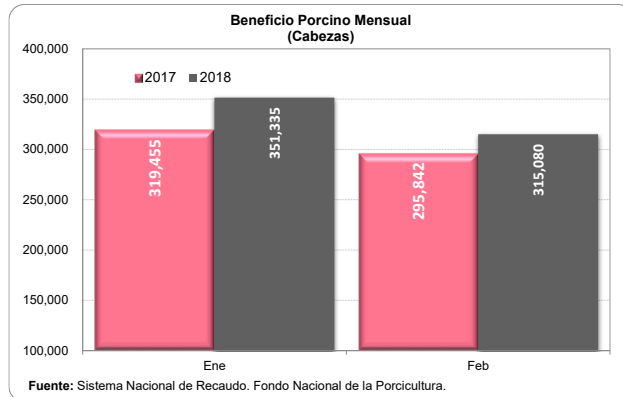
## BENEFICIO PORCINO: BALANCE POSITIVO DEL PRIMER BIMESTRE.

Por  
Carlos Andrés Rojas V.  
Analista Económico.  
[arojas@porkcolombia.co](mailto:arojas@porkcolombia.co)

Según las últimas cifras consolidadas por el Sistema Nacional de Recaudo de Porkcolombia – FNP, el beneficio acumulado en el primer bimestre de 2018, consolidó 666.415 cabezas (cb), cifra que representa un crecimiento de 8,3% frente al mismo período del año anterior, cuando en ese entonces se beneficiaron 615.297 cb (**Gráfico 1**).

planta de beneficio, lo cual a su vez le ha restado mercado a las plantas de Bogotá D.C. De hecho, durante el período de análisis, éste último pasó de 131.541 cb a 113.824 cb, es decir un decrecimiento de 13.5% (**Tabla 1**).

**Gráfico 1**



Por otro lado, encontramos que los departamentos de Antioquia, Bogotá y Valle del Cauca continúan ostentando las mayores participaciones en el nivel de beneficio con 46.3%, 17.1% y 14.9% respectivamente.

No obstante, vale la pena destacar gran el crecimiento del departamento del Meta (972.8%), que obedece principalmente a la apertura de una nueva

**Tabla 1**

Beneficio porcino nacional y por departamentos (Cabezas):  
Enero - Febrero

Departamento	2017	2018	Part (%)	Tasa de Crecimiento	Contribución
Antioquia	285,390	308,871	46.3%	8.2%	3.8%
Bogotá, D.C.	131,541	113,824	17.1%	-13.5%	-2.3%
Valle del Cauca	98,810	99,161	14.9%	0.4%	0.1%
Meta	3,409	36,572	5.5%	972.8%	53.4%
Risaralda	26,392	32,780	4.9%	24.2%	1.2%
Atlántico	17,045	19,844	3.0%	16.4%	0.5%
Quindío	10,195	13,421	2.0%	31.6%	0.6%
Caldas	12,536	10,855	1.6%	-13.4%	-0.2%
Nariño	6,496	6,953	1.0%	7.0%	0.1%
Huila	5,187	6,255	0.9%	20.6%	0.2%
Santander	4,339	4,615	0.7%	6.4%	0.0%
Cundinamarca	3,079	3,447	0.5%	12.0%	0.1%
Tolima	1,912	3,138	0.5%	64.1%	0.3%
Otros	8,966	6,679	1.0%	-25.5%	0.0%
<b>Total Nacional</b>	<b>615,297</b>	<b>666,415</b>	<b>100%</b>	<b>8.3%</b>	<b>8.3%</b>

Fuente: Sistema Nacional de Recaudo, Porkcolombia - FNP

Cálculo: Área Económica, Fondo Nacional de la Porcicultura.

Part (%): Participación en el acumulado del beneficio Enero - Febrero

Contribución: El aporte al porcentaje total de crecimiento global del beneficio.

Contribución = (Participación año anterior) \* (T.Crecimiento)

Lo anterior demuestra la fortaleza de nuestro sector, ya que éste continúa creciendo a pesar de las dificultades en materia de precios, costos de producción y algunas externalidades que han afectado la rentabilidad de los poricultores en los últimos años. Sin embargo, hay que decir que ante una abundante oferta de cerdos en el mercado, espera-

## Marzo 2018

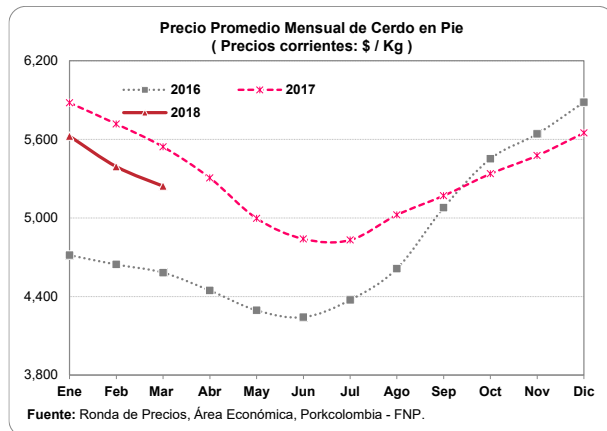
## Económico

riamos que el nivel de precios sea presionado a la baja, o al menos en lo que resta del primer semestre.

### Continúa Tendencia Bajista para Los Precios Pagados Al Porcicultor

El precio promedio nacional del cerdo en pie para beneficio, derivado de la Ronda de precios que elabora semanalmente el Área Económica de la Asociación Porkcolombia – FNP, consolidó el pasado mes de marzo un promedio de \$5.243/Kg, cifra que representa un decrecimiento de 2.76% frente a la media registrada el pasado mes de febrero (\$5.392/Kg) (Gráfico 2).

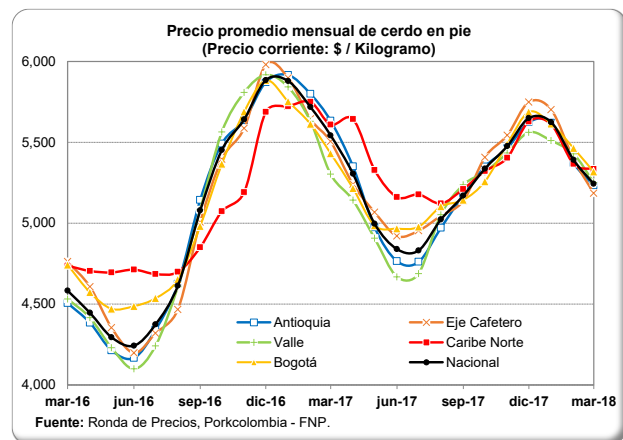
Gráfico 2



Asimismo, los diferentes mercados que participan en la Ronda registraron disminuciones en sus nive-

les de precios respecto a febrero, consolidando así los siguientes precios medios en el mes que nos atañe: Bogotá \$5,317/Kg, Eje Cafetero \$5,185/Kg, Antioquia \$5,234/Kg, Valle del Cauca \$5,251/Kg, y Caribe Norte \$5,334/Kg (Gráfico 3).

Gráfico 3



En ese sentido, observamos que el nivel de precios se ha venido debilitado paulatinamente desde inicios del año, lo que significa que se estaría iniciando la típica fase decreciente que caracteriza a los precios durante el primer semestre del año.

De hecho, al recalculer nuestras proyecciones de precios para 2018, confirmamos el anterior postulado, ya que los resultados indican que el precio del cerdo en pie describiría la misma trayectoria cíclica que caracterizó el 2017, aunque esperamos que la caída en la primera mitad del presente año no sería tan severa como en años anteriores.

Marzo 2018

Económico

## ¿SER O NO SER ACONDICIONADOR DE CARNE?

Por  
Oscar Melo Gutiérrez.  
Coordinador de Calidad e Innovación  
[omelo@porkcolombia.co](mailto:omelo@porkcolombia.co)

El paquete de normas del Decreto 1.500 de 2007 identificó una actividad comercial que no estaba totalmente reglamentada en los procesos de la cadena, entre el desposte y el punto de venta. Este proceso es el de Acondicionador de Carne.

La resolución 2016037912 de 2016, expedida por el Invima, estableció los lineamientos para la inscripción y autorización sanitaria ante el Invima, de los establecimientos acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles

### **Pero...¿quién es un acondicionador?**

Los establecimientos acondicionadores, son aquellos, diferentes a expendios, que realizan una o varias operaciones relacionadas con corte, fraccionamiento, lavado, molido, fileteado, empaque, acondicionamiento o actividades similares realizadas a la carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina, entre otras. Las materias primas cárnicas (carne y vísceras) pueden provenir de plantas de beneficio y/ o plantas de desposte autorizadas por el Invima.

### **¿Ante quien se deben inscribir y quien los vigila?**

La inscripción y vigilancia se hace ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima).

### **¿Cuáles son los requisitos sanitarios que deben cumplir?**

Deben cumplir con los requisitos para Buenas Prácticas de Manufactura, es decir, localización y accesos, drenajes, iluminación, ventilación, baños, vestidores, filtros sanitarios, programas de saneamiento básico, programa completo para manipuladores, áreas de proceso, entre otros.

Cabe resaltar que adicionalmente cumplirán con:

- *Vida útil de los productos:* Contar con fichas técnicas de materias primas y producto terminado. El establecimiento deberá establecer la vida útil de los productos de acuerdo a condiciones de conservación, **con base en estudios de estabilidad.**
- *Rotulado del producto terminado:* Los productos terminados deberán estar debidamente rotulados de acuerdo con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.
- *Transporte producto terminado:* Los furgones de los vehículos que transportan los productos deberán encontrarse limpios, ordenados, secos y en buen estado general, los materiales en que están revestidos los furgones de los vehículos son resistentes a la corrosión, lisos, impermeables, no tóxicos y de fácil lim-



pieza.

- **Control del proceso:** El establecimiento deberá verificar y llevar los controles de los puntos críticos del proceso para asegurar la inocuidad del producto y se llevan registros. Se debe tener un procedimiento documentado e implementado para las acciones correctivas encaminadas a restablecer el producto, el proceso y prevenir reiteraciones, se llevan registros y se realiza el respectivo seguimiento.

#### **¿Cuál es la transitoriedad?**

Los establecimientos acondicionadores tienen un

término de dos (2) años, contados a partir de la publicación del Decreto 1282 de 2016 (8 de agosto de 2016), para dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, para las operaciones que desarrollen, sin perjuicio de que los cumplan antes del término señalado.

Deben solicitar visita de inspección, para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Decreto 1500 de 2007, con el propósito de obtener la autorización sanitaria para el funcionamiento del establecimiento.

#### **Conclusión.**

Los acondicionadores son establecimientos que tienen una gradualidad de 2 años (desde el 8 de agosto de 2016 al 7 de agosto de 2018) para migrar al cumplimiento total del Decreto 1500/07.

## **¿CÓMO PUEDO CONTRATAR CON EL ESTADO?**

Por

Laura Pérez Castaño.

Asesora Jurídica-Porkcolombia

[lperez@porkcolombia.co](mailto:lperez@porkcolombia.co)

Como es de total conocimiento, el Estado colombiano es el mayor contratante en el país. Muchas personas naturales y jurídicas les interesan establecer nexos de esta índole con él, a pesar de lo complejo que pueda resultar el proceso jurídico y los dispendiosos temas administrativos.

De hecho, siempre existe un gran número de oferentes con los cuales el Estado busca suplir las necesidades de bienes y servicios bien sea para su propio

funcionamiento o para la atención de los ciudadanos; razón por la cual los procedimientos y requisitos de contratación son rigurosos.

Ante las dificultades por cumplir con la totalidad de los requisitos para tener la calidad de proponentes en un proceso de contratación, surgen figuras como los **Consortios, Uniones Temporales y Promesa de Sociedad Futura**, los cuales tienen por objeto buscar una colaboración empresarial a partir de la cual ca-



da uno de sus integrantes aporta su capacidad técnica, administrativa, jurídica y financiera sin que ello implique constituir una persona jurídica independiente. Nos ocuparemos a continuación de los dos primeros.

**La Conformación de Los Consorcios y Uniones Temporales**, se hace a través de un **contrato**, el cual se sugiere contenga como mínimo las siguientes cláusulas:

- Identificación de sus integrantes
- Nombre del Consorcio o Unión temporal
- Objeto y alcance
- Duración. Usualmente es por el término de duración del contrato y unos meses más.
- Participación. Es fundamental establecer cuáles serán las obligaciones de las partes y su porcentaje de participación en el proyecto, a efectos de establecer no solo el reparto de utilidades sino además determinar el alcance de las responsabilidades de cada una.
- Representación. Es la persona encargada de actuar en nombre del consorcio o unión temporal judicial o extrajudicialmente.
- Designación de Revisor Fiscal. Es optativo.

Vale la pena mencionar que se pueden incluir otras cláusulas que regulen temas como la cesión, modifi-

caciones, confidencialidad y notificaciones, etc.

Asimismo, ambas figuras presentan bastantes **similitudes** que diferencias, por lo que resulta acertado hablar de sus características principales en conjunto. A pesar de que no se conforma una persona jurídica independiente a la de sus asociados, se debe obtener RUT (Registro Único Tributario y NIT (Número de Identificación Tributaria), si se ejecutan actividades gravadas con IVA debe presentarse su correspondiente declaración, son agentes de retención en la fuente y en ambos casos tratándose de procesos de contratación, se presenta una única propuesta designando un representante legal para todos los efectos legales y comerciales.

La principal **diferencia** radica en la responsabilidad que tienen las partes.

En los **Consorcios**, las partes responden solidariamente por las actuaciones, hechos y omisiones que se presenten en desarrollo de la propuesta y el contrato. En la **Unión Temporal**, las partes responden solidariamente por el cumplimiento total de la propuesta y del objeto contratado, pero las sanciones por el incumplimiento de las obligaciones derivadas de la propuesta y del contrato se impondrán de acuerdo con la participación en la ejecución de cada uno de los miembros.