

Octubre 2017

Económico

CONTENIDO

RESULTADOS DE LA III ENCUESTA TRIMESTRAL DE MEDICIÓN DEL CUBRIMIENTO DE LA INFORMACIÓN GENERADA POR EL PROGRAMA DE GESTIÓN DE INFORMACIÓN 1

Por:

Carlos Andrés Rojas

NOVEDADES DE LA RONDA SEMANAL DE PRECIOS 5

Por:

Yenny Paola Quiroga

FICHA PARA LA ELABORACIÓN DEL PRODUCTO CÁRNICO: JAMÓN DE CERDO 7

Por:

Andrés David García

LAS OPERACIONES REGISTRADAS EN LA BOLSA AGROPECUARIA NO ESTÁN SOMETIDAS A RETENCIÓN EN LA FUENTE 10

Por:

Adriana C. Peña Sanabria

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 escríbanos a:

Fredy Alexander González R.

fgonzalez@porkcolombia.co

Carlos Andrés Rojas V.

arojas@porkcolombia.co

Yenny Paola Quiroga

pquiroga@porkcolombia.co

RESULTADOS DE LA III ENCUESTA TRIMESTRAL DE MEDICIÓN DEL CUBRIMIENTO DE LA INFORMACIÓN GENERADA POR EL PROGRAMA DE GESTIÓN DE INFORMACIÓN

Por

Carlos Andrés Rojas

Analista Profesional Grado II

arojas@porkcolombia.co

Conscientes de la importancia de **evaluar el impacto y la percepción** que tienen los diferentes usuarios frente a las publicaciones periódicas que realiza el Área Económica de Porkcolombia – FNP, se realizó, a principios del mes de octubre, la III Encuesta Trimestral de Medición del Cubrimiento de la Información Generada por el Programa de Gestión de Información.

En esta oportunidad, se optó por implementar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC), generando una encuesta virtual, que fue enviada a todos los destinatarios de nuestros informes a través de sus direcciones de correo electrónico.

Lo anterior nos permitió, además de conocer de primera mano las valiosas opiniones de nuestros usuarios, los cuales abarcan diferentes eslabones de la cadena productiva, incrementar la muestra de la encuesta, obteniendo así unos datos más robustos que contribuyan a enriquecer el análisis de los mismos.

A continuación, se presentan los resultados de este ejercicio:

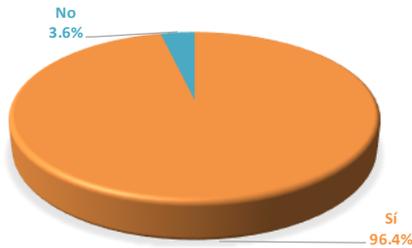
Pregunta 1: “¿Conoce usted la información económica que genera la Asociación Porkcolombia - FNP?”

Resultado: El 96.4% de las personas afirmaron que sí la

conocen, mientras que tan solo un 3.6% aseguraron no tener conocimiento de la misma (Gráfico 1).

Gráfico 1

¿CONOCE USTED LA INFORMACIÓN ECONÓMICA QUE GENERA LA ASOCIACIÓN PORKCOLOMBIA - FNP?

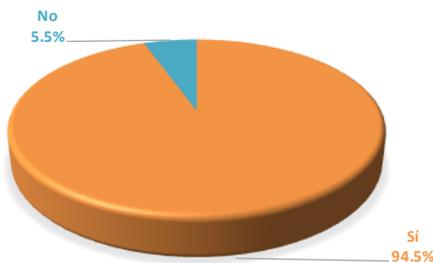


Pregunta 2: “¿Consulta usted esta información?”

Resultado: El 94.5% de los encuestados afirmaron que sí la consultan, mientras que un 5.5% manifestó no hacerlo. Vale la pena mencionar que, entre los motivos señalados por los usuarios para no consultar se encuentran: no tener tiempo suficiente para hacerlo, desconocimiento del contenido de algunos informes y la poca relevancia que tiene la información para su negocio. (Gráfico 2).

Gráfico 2

¿CONSULTA USTED ESTA INFORMACIÓN?

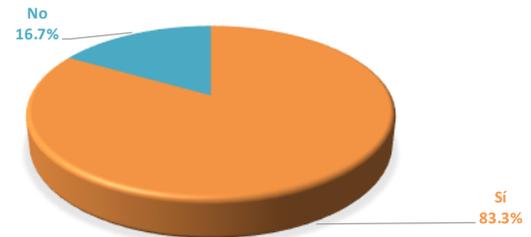


Pregunta 3: “¿La información que consulta le ha servido para la toma de decisiones en su negocio?”

Resultado: El 83.3% de los usuarios que respondieron a la encuesta, utilizan nuestra información para tomar decisiones. Sin embargo, el 16.7% restante no tiene en cuenta nuestros reportes (Gráfico 3).

Gráfico 3

¿LA INFORMACIÓN QUE CONSULTA LE HA SERVIDO PARA LA TOMA DE DECISIONES EN SU NEGOCIO?



Pregunta 4: Señale cuál de los siguientes productos y variables publicadas por el Área Económica de Porkcolombia usted consulta con regularidad.

Resultado: Dentro de las publicaciones más consultadas por nuestros usuarios, se encuentra en primer lugar la **Ronda Semanal de Precios**, seguida del Boletín Económico Mensual y los Costos de Producción.

Asimismo, el **Beneficio de Porcinos es la variable de más importancia para los encuestados**, mientras que la Tasa de Cambio es la menos relevante (Gráfico 4).

Gráfico 4



Para las preguntas 5 y 6, se le pidió a los encuestados calificar diferentes aspectos cualitativos de nuestros reportes, en la escala de 1 a 5, siendo 5 la mejor y 1 la peor valoración según corresponda.

Pregunta 5: En su opinión, la información que consulta es o está: Actualizada, Relevante y Coherente con el sector.

Resultado: Los promedios generales de las calificaciones otorgadas para estos aspectos, alcanzaron niveles muy superiores. De hecho, los encuestados calificaron nuestra información como Actualizada con 4.67, Relevante con 4.73 y Coherente con el Sector con 4.71 (Gráfico 5).

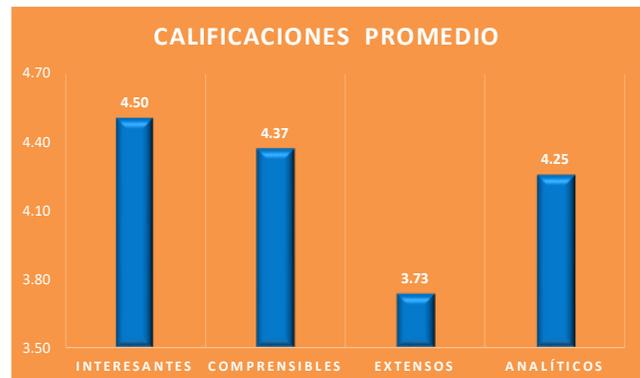
Gráfico 5



Pregunta 6: Los Análisis Económicos de Coyuntura y demás publicaciones del Área Económica son en su opinión: Interesantes, Comprensibles, Extensos, Analíticos.

Resultado: En general, las valoraciones otorgadas por los usuarios fueron muy favorables. Es así como los encuestados consideraron que nuestros reportes son interesantes con una nota de 4.5, comprensibles con 4.37, Extensos con 3.73 y Analíticos con 4.25 (Gráfico 6).

Gráfico 6



Pregunta 7: ¿Qué otra información económica considera que debe suministrar Porkcolombia - FNP?

Finalmente, hicimos esta pregunta bajo la modalidad de respuesta abierta, a fin de **conocer los comentarios y/o sugerencias de nuestros usuarios**, respecto a nuevos reportes y/o variables que pudiéramos incluir en nuestros informes, los cuales estaremos evaluando e implementando en la medida de las posibilidades.

Sin embargo, nos gustaría resaltar los comentarios de algunos de nuestros encuestados:

NOVEDADES DE LA RONDA SEMANAL DE PRECIOS

Por
Yenny Paola Quiroga
Analista Profesional Grado I
pquiroga@porkcolombia.co

I. Ahora en 3tres3

Una de las grandes noticias para la Asociación Porkcolombia – FNP es la **publicación de la Ronda Semanal de Precios que realiza el Área Económica, en la página internacional 3tres3.com**, a partir de la segunda semana de septiembre.

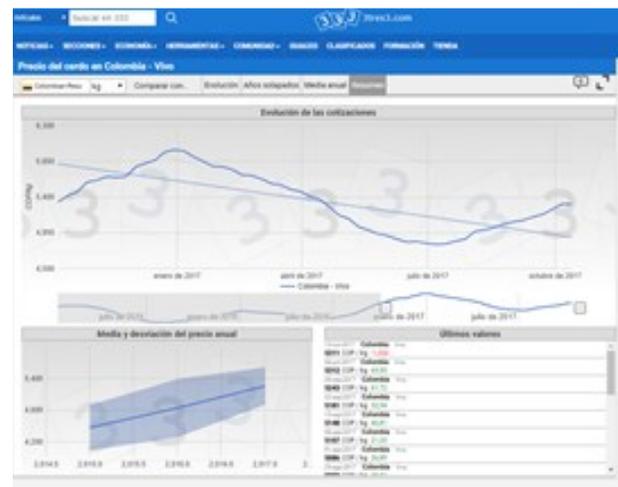
El desarrollo de esta labor se dio por el acercamiento que realizó el representante comercial para Latinoamérica, Reinaldo Cubillos, que por medio de comunicaciones manifestó la importancia de tener los precios porcinos de Colombia, para incluirlos en el tablero que reporta las más recientes cotizaciones de precios de cerdos en pie, canales y lechones a nivel mundial. Así, ofrecer a los lectores un panorama más extenso en relación con los precios internacionales. Propuesta que nuestro presidente ejecutivo, doctor Carlos Alberto Maya, aceptó.

Si bien, el área económica compartió a 3tres3.com los precios promedios nacionales tanto en pie como de la canal caliente, los cuales se obtienen a partir de indagar a productores y comercializadores de los diferentes mercados, la publicación internacional consideró suficiente con **publicar los precios del cerdo en pie como referente del comportamiento del precio nacional.**

Por nuestra parte, agradecemos a Reinaldo Cubillos por su iniciativa e interés para que los precios de la Asocia-

ción Porkcolombia – FNP en adelante se presenten en prestigiosa y reconocida publicación.

Cabe resaltar que la ronda de precios no solo va a estar publicada en nuestra página web, sino que al mismo tiempo estos precios estará en la comunidad profesional porcina 3tres3.

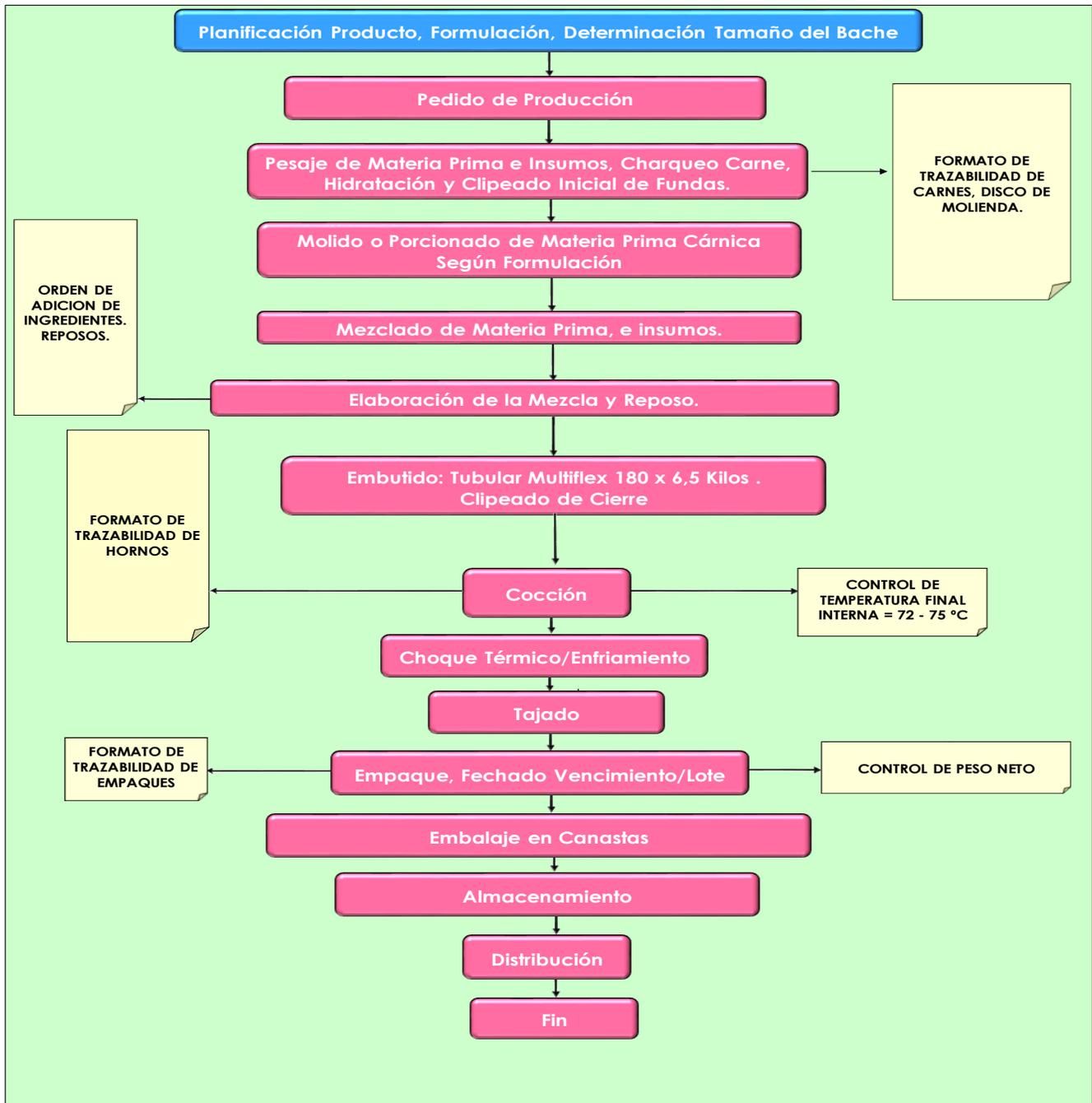


II. Inicio de los precios en canal fría

Por solicitud de algunos productores y comercializadores que participan en nuestra ronda, la cual realizamos regularmente los viernes, de empezar a **estimar los precios de canales frías o refrigeradas**, pues para ellos como a otros agentes es de vital importancia al momento de negociar y comercializar las mismas, el área económica optó por incrementar su muestra de colaboradores, para tener un volumen de datos importante para su análisis y reporte.

Inicialmente, se tenía contemplado realizar un primer piloto en el departamento de Antioquia, sin embargo, se extendió la consulta en los demás mercados que hacen parte de la ronda, teniendo gran éxito en todos ellos.

Diagrama de flujo para la elaboración del jamón de cerdo



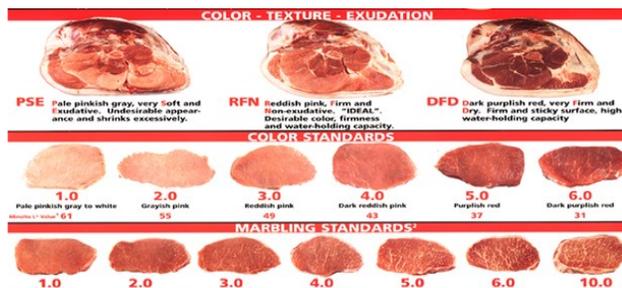
Maquinaria, equipos y utensilios básicos elaboración chorizo:

Básculas recepción, cavas o neveras de recepción materia prima, báscula pesaje formulación de bache, recipientes material sanitario para formulación bache, moldes y prensas, termómetros punzón, cuchillos, mesones acero inoxidable, molino, tomblor, mezcladora, embutidora, clipadora, armarios transporte producto crudo, tanques de cocción, equipo para choque térmico (mangueras), tajadoras, básculas empaque, empacadora al vacío, cavas o nevera (producto terminado).

Recomendaciones:

- Realizar estricto control de materia prima, rechazar carnes DFD y PSE, evitar petequias y hematomas. (Gráfico 1).
- Garantizar en formulación, que se cumplan requisitos de composición, según clasificación del producto (Premium, Seleccionado, Estándar).
- Controlar BPM'S y temperaturas internas de cocción, para garantizar vida útil del producto.
- Tener control en orden de adición de componentes de la formulación y así obtener al máximo porcentajes de retención y parámetros de calidad organoléptica del producto y vida de anaquel.

Gráfico 1



Vida útil esperada: 35 días.

Manejo durante la distribución

- El producto se distribuye en canastillas plásticas, las cuales van sobre estiba dentro del piso del vehículo.

- El vehículo se inspecciona y se desinfecta diariamente.
- Se distribuye en vehículos Furgones a temperatura de refrigeración.

Condiciones de almacenamiento

Se debe almacenar en una cava de refrigeración a temperatura entre 0° - 4 °C, limpia, sobre estibas, alejada de basuras, aguas estancadas, devoluciones, olores fuertes, detergentes, insecticidas, ambientadores. **No debe tener exposición directa a los rayos del sol.** Se debe realizar control de rotación PEPS.

Instrucciones de uso

Producto cocido puede consumirse directamente del empaque. Consérvese refrigerado, después de abierto consumase en el menor tiempo posible. Para consumidores de todas las edades, se puede sofreír, cocinar, entre otros.

Condiciones del empaque

Producto empacado al vacío.

Características del material de empaque

Inspección del empaque: El empaque debe cumplir con las dimensiones, calibre, sello y embalaje. No debe presentar olores tóxicos ni fuertes. **Se inspecciona visualmente cada lote y se recibe con certificado de calidad.**

Tipo de embalaje para el producto

Canastillas plásticas (Polietileno de alta densidad, dimensiones = Ancho: 38. Alto: 23. Largo: 57). Contenido por Canastas: 48 paquetes X 500 gramos. (Ideal para cálculos de Cavas).

Identificación del lote

Se identifica con 7 dígitos, así: los 3 primeros dígitos indican el consecutivo de producción por mes, los dos dígitos siguientes indican el día de producción y los dos últimos dígitos indican el mes de producción. Por ejemplo: 0010110 : (001 Consecutivo de elaboración), (01: día), (10: mes de Octubre).

LAS OPERACIONES REGISTRADAS EN LA BOLSA AGROPECUARIA NO ESTÁN SOMETIDAS A RETENCIÓN EN LA FUENTE

Por
Adriana C. Peña Sanabria
Coordinadora del Centro de Servicios Técnicos y Financieros
asanabria@porkcolombia.co

De acuerdo con el decreto 574 de 2002, precisamente en su artículo primero: “Los pagos o abonos en cuenta por concepto de compras de bienes o productos de origen agrícola o pecuario, sin procesamiento industrial o con transformación industrial primaria, que se realicen a través de las Ruedas de Negocios de las Bolsas de Productos Agropecuarios legalmente constituidas, **no están sometidos a retención en la fuente, cualquiera fuere su cuantía**”

Lo anterior quiere decir que las facturas registradas ante la Bolsa Mercantil de Colombia (BMC) no están sometidas al pago de retención en la fuente.

¿Qué beneficios genera el registro de facturas?

1. Al registrar las facturas en la Bolsa, quedan **exentas** de la retención en la fuente, obteniendo liquidez.
2. Se libera efectivo que puede ser utilizado en la misma operación del negocio como capital de trabajo mejorando el flujo de caja.
3. Permite utilizar los recursos no retenidos del impuesto de renta hasta por un año para invertirlos, obteniendo una rentabilidad adicional.
4. Para efectos tributarios, no se generan saldos a favor en el pago del impuesto de renta, evitando la solicitud de

devolución a la DIAN.

5. El registro se puede programar dependiendo del flujo de caja de la empresa y de la planeación tributaria.

Ejemplo de facturación con y sin registro		
Venta	Sin registro	Con registro
	\$200.000.000	\$200.000.000
Rete fuente 1.5%	\$3.000.000	No aplica
Registro BMC 0.2%	No aplica	\$400.000
Venta neta	\$197.000.000	\$199.600.000

¿Qué facturas se pueden registrar?

Se pueden **registrar facturas derivadas de operaciones de bienes o productos de origen agrícola o pecuario**, sin procesamiento industrial. Según concepto emitido por la DIAN se refiere a “materia prima extraída de la naturaleza de origen vegetal o animal, que no han sido sometidas a procesos industriales de transformación para producir productos elaborados o semi-elaborados.

Se entiende como tal los bienes o productos alimenticios que no hayan sido sometidos a una transformación, incluyendo los productos que se hayan dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, eviscerado, descabezado, corte en rodajas, desposte, fileteado, molturado, aserrado, picado, pelado o degollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultra congelado o descongelado”.

Según la misma entidad, teniendo en cuenta el decreto, se incluyen también las operaciones de bienes o productos de origen agrícola o pecuario con transformación indus-

