

CONTENIDO

GIRA TÉCNICA A BRASIL	1
Por: <i>Oscar Oswaldo Melo</i>	
JORNADAS DE CAPACITACIÓN PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LAS NIIF A LAS GRANJAS PORCÍCOLAS	6
Por: <i>Adriana C. Peña Sanabria</i>	
FICHA PARA LA ELABORACIÓN DEL PRODUCTO CÁRNICO: SALCHICHA	8
Por: <i>Andrés García</i>	
¿CÓMO VAMOS CON LA AUTORIZACIÓN SANITARIA Y DE INOCUIDAD - RESOLUCIÓN 20148 DE 2016?	11
Por: <i>Jorge Alfredo Rivera</i>	

GIRA TÉCNICA A BRASIL

Por
Oscar Oswaldo Melo
Coordinador de Calidad e Innovación
omelo@porkcolombia.co

Del 03 al 12 de agosto del año en curso, se llevó a cabo una gira técnica a Brasil en donde contó con la participación de la Directora de Peste Porcina Clásica - Clemencia Mejía, el Director del Área Técnica – William Luengas y el Coordinador de Calidad e Innovación – Oscar Melo. La Asociación Porkcolombia – FNP tomó la iniciativa de realizar esta visita con el ánimo de **conocer la infraestructura de exportación, plantas de beneficio y desposte de cerdo**, el proceso asociativo para la producción de producto y comercialización internacional de Brasil, quien actualmente es el cuarto exportador mundial de carne de cerdo, como lo manifiesta la comunidad profesional porcina **3tres3.com**.

La visita contempló las siguientes visitas a mercados:

Dentro de este viaje se visitó el hipermercado Atacado ubicado en la ciudad de Sao Paulo, que pertenece al grupo empresarial Carrefour, en donde se pudo observar la exhibición de productos cárnicos (especialmente salchichas de cerdo) empacadas al vacío, junto con orejas y colas de cerdo saladas que no se encontraban en neveras de refrigeración, sino por el contrario estas eran exhibidas a temperatura ambiente.



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

Por otro lado, los funcionarios también conocieron el supermercado Mercadorama, que pertenece a la gran cadena mundial Walmart junto con otras marcas locales como Hipermercados BIG, Hiper Bompeco, Bompeco, Nacional, Supermercado TodoDía, Maxxi Atacado y Sam's Club. En este lugar pudieron percibir la exhibición de productos cárnicos procesados, empacados al vacío, pero mantenidos al medio ambiente. Así mismo notaron una pequeña carnicería en donde exhiben cortes frescos de cerdo y res.



Otro establecimiento visitado y con más tradición es el Mercado Municipal, ubicado en la ciudad de Curitiba en donde se encuentran productos como: bebidas, quesos, vinos de diversas procedencias, hierbas medicinales, pescados, embutidos, carnes exóticas y con cortes especiales. Este lugar ofrece diferentes productos cárnicos procesados en su gran mayoría madurados y en la venta de cortes frescos refrigerados, en donde las **carnicerías emplean la estrategia de boutiques de carnes.**

Dentro de las visitas empresariales estuvimos en:

Alegra Foods

Es una empresa que exporta a Angola, Armenia, Azerbaiyán, Bahamas, Bonaire, y otros lugares, cuyo origen es el resultado de la unión de tres grandes cooperativas de origen holandés que, de acuerdo con la información suministrada por la misma empresa, tienen como lineamiento que **el mejor producto final es la combinación de condiciones de trabajo ideal, tecnología, equipos de última generación,** preocupación por el bienestar de los animales y la sostenibilidad de la industria.



De igual manera se hizo recorrido por la planta de beneficio (Unidad Industrial de Carnes), junto con la **línea de desposte, en donde se observó que esta es semiautomatizada,** para la obtención de cortes primarios.

Entre los aspectos que sobresalen son en este proceso de transformación:

- Miden canales porcinas con Ultrafom.
- 1 vez al mes ajustan precios al productor.
- Aproximadamente, el 35% de lo producido es para exportación. El resto se comercializa a nivel nacional.

Adicionalmente, se visitó la granja Figueira de la Coopera-

tiva Frisia (propietaria de Alegria Foods), en donde se puede contemplar que **utilizan el biogás generado, para el secado de maíz, que es sembrado en los alrededores de la granja**. Esta granja cuenta 2600 cerdos, los cuales alcanzan 120 kg de peso al momento de sacrificio.

Algunos datos importantes del manejo de la granja son:

- 20 días de vacío para la limpieza y desinfección de corrales.
- No usan raptopamina.
- Usan 5 diferentes tipos de alimento balanceado para cada etapa.
- Cortan colas (2/3 de largo) y en algunos casos quitan colmillos.



De izquierda a derecha: Robson Gomes (MSD), María Ximena Lozada (MSD), William Luengas (Porkcolombia - FNP), Clemencia Mejía (Porkcolombia - FNP), Oscar Melo (Porkcolombia - FNP) - Fanderson (Asesor Técnico de Frisia), Marcel Razera (MSD).



De izquierda a derecha: Robson Gomes (MSD) - María Ximena Lozada (MSD) - Patricio Penaforte Borges (Alegria Foods), Oscar Melo (Porkcolombia - FNP), William Luengas (Porkcolombia - FNP), Clemencia Mejía (Porkcolombia - FNP).

Frimesa

En de beneficio y desposte Frimesa, en la ciudad de Foz de Iguazu se asistió a la planta donde se destaca el tema de asociatividad, el cual ha sido un factor fundamental para el crecimiento del sector y de las exportaciones. Actualmente, tienen proyectado construir un nuevo complejo de planta de beneficio y desposte (posiblemente con equipos de Torfresna) para 14.000 cerdos/día.

La planta no usa inmunocastración en granjas por la posible percepción de olor sexual en carne por parte del consumidor, además que generan en los cerdos, vísceras y cabezas más grandes. Cabe resaltar que dicho acontecimiento se había presentado en Colombia con la empresa Colanta. De acuerdo con la reunión, la planta manifiesta que el modelo de ciclo completo en la producción brasileña está desapareciendo.

Se indagó sobre la exportación, en donde manifestaron que Angola es un mercado con complicaciones para el pago, y por otra parte, Rusia es muy inestable en el precio. Cabe destacar que utilizan traders y agentes propios, los cuales comisionan y exportan a Rusia, China, Hong Kong, Japón y Chile, adicionalmente **están participando en los procesos de admisibilidad de manera técnica**.

Dentro de la composición de participación de mercado se tiene los siguientes datos:

- Exporta el 14,89% de lo que produce en cerdo.
- El 22,60% de los cortes, lo pone en el mercado nacional.
- Cuentan con 34.618 puntos de venta activos para la distribución de sus productos.

Por otro lado, algunas cifras que maneja actualmente esta planta son:

- Sacrificio por día: 6.900 cerdos.
- Capacidad de la línea de sacrificio: 400 canales/hora
- Los cerdos tienen 3 horas de cuarentena (reposo) en planta.
- Manejan narcosis por gas (42% de CO2 por 1,5 min) y los cerdos salen de la cámara inconscientes.
- La sangre se destina para uso industrial con destino para harina y plasma.

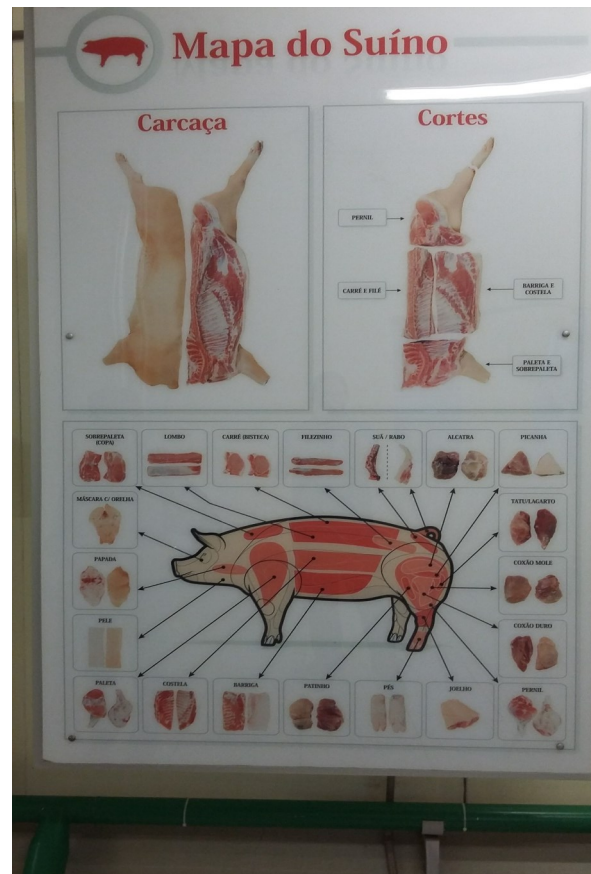
Sobre la producción de embutidos y su venta (empacado al vacío y venta a temperatura ambiente), la planta aclara que se hace por 2 temas:

- La venta se hace en locales que manejan temperatura (aire acondicionado).
- El proceso tecnológico empleado hace que el Aw (actividad de agua) en el producto sea la más baja posible, haciendo que el producto no necesite refrigeración, lo cual implica el uso de tecnologías de punta.

Visita a TecnoCarnes

Uno de los principales objetivos del viaje era participar de la feria TecnoCarnes, en donde nuestros funcionarios tuvieron la oportunidad de asistir a la muestra comercial de equipos para la producción de productos procesados con valor agregado que fueron los embutidos. Como resultado de esta feria de tecnología se sostuvo reunión con la empresa Torfresma, en donde se pudo concluir que existe una fuerte promoción a las exportaciones por parte del gobierno de Brasil, ya que **una empresa colombiana puede comprar con mayor facilidad y a una tasa de interés**

muy baja, una planta de beneficio o de desposte.



Reunión con nuestros pares en Brasil

Con la Asociación Brasileña de Criadores de Suínos – ABCS se sostuvo una reunión con el Director Ejecutivo, Nilo Chaves de Sa, el cual tuvo la **presencia vía Skype del Presidente Ejecutivo de Porkcolombia Carlos Alberto Maya, en donde se hizo la presentación general y industrialización del sector.** Por otro lado, se mostró las cifras de consumo, junto con la campaña actual de consumo que adelantan.



De izquierda a derecha: William Luengas (Porkcolombia - FNP) - Clemencia Mejía (Porkcolombia - FNP), Nilo Chaves de Sá (Director Ejecutivo ABCS), María Ximena Lozada (MSD), Oscar Melo (Porkcolombia - FNP)

Conclusiones

De acuerdo con la visita, puedo concluir lo siguiente:

- La asociatividad es clave en el desarrollo, no solo de la industria porcícola, sino también del proceso de industrialización y de exportación.
- El desarrollo de productos cárnicos procesados es bastante alto y variado (productos con Aw bajo que permite exhibición sin refrigeración), así como el consumo per cápita (13 Kg/persona/año).
- Es una decisión prácticamente comercial por parte del uso de raptopamina. En el momento que un país de des-

tino les exija un producto libre, ellos dejarían de usarla.

- Así mismo, en las líneas se ve la implementación de moderna tecnología que ayudan a la operación en las líneas de proceso (ej. Robot para la apertura de canales, equipos de corte con scanner para el corte automático). Fuerte inversión en infraestructura, equipos y recurso humano.
- De acuerdo con las reuniones, también ha sido importante para el sector, el apoyo financiero prestado por el gobierno para las exportaciones de carne de cerdo (líneas de crédito a lo largo de la cadena, con bajos intereses).

Agradecimiento:

Esta gira técnica contó con el apoyo logístico del laboratorio MSD, quienes con su personal en Colombia y Brasil, nos ayudaron diseñar la agenda y nos acompañaron en todo momento. Agradecemos al laboratorio por su ayuda.



JORNADAS DE CAPACITACIÓN PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LAS NIIF A LAS GRANJAS PORCÍCOLAS

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

Las **Normas Internacionales de Información Financiera**, más conocidas como **normas NIIF**, publicadas por el Comité de Normas Internacionales de Contabilidad (IASB), se definen como un conjunto de normas legalmente exigibles y aceptadas a nivel global.

Actualmente se encuentran implementadas en más de 140 países; para el caso Colombiano, en el año 2009 el país entró en su proceso de adopción gracias a la Ley 1314 que ese mismo año aprobó el Gobierno Nacional, la cual obliga la implementación a partir del año 2014, dependiendo de ciertos criterios del Consejo Técnico de Contaduría Pública (CTCP) el cual discriminó su aplicación para tres (3) grupos diferentes, quienes debieron cumplir con la aplicación de las NIIF plenas o NIIF pymes dependiendo de su clasificación.

Dentro de los objetivos principales de la implementación de las normas NIIF se encuentran:

- Facilitar la interpretación, la articulación y aplicabilidad a nivel mundial.

CONVERSATORIO VIRTUAL

Aspectos para la implementación de normas NIIF con énfasis en Activos Biológicos

● Fecha: 31 de agosto 2017
● Hora: 9:30am - 12:30pm

INGRESAR ACÁ →

 Normas Internacionales de Información Financiera

www.porkcolombia.co



- Proporcionar un sistema unificado, estándar y homogéneo para el reporte de la información financiera.
- Hacer que la información financiera sea mucho más transparente y comparable entre empresas.

Como una de sus particularidades, la mayoría de estas normas se basan en principios fundamentales y no en reglas, de tal manera que requieren una amplia aplicación del criterio profesional del personal vinculado a la empresa, especialmente de la gerencia y todos aquellos directamente implicados en el manejo contable y financiero.

FICHA PARA LA ELABORACIÓN DEL PRODUCTO CÁRNICO SALCHICHA

Por
Andrés David García
Asesor BPM y HACCP
agarcia@porkcolombia.co

Producto:



Descripción del producto a elaborar

Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.

Características sensoriales en la elaboración final del producto:

- Color = rosado claro ahumado
- Olor = característico del producto
- Sabor = característico del producto
- Apariencia = masa homogénea de textura blanda

Composición cualitativa

Carne de cerdo, agua, almidón de papa o yuca (agente aglutinante), proteína concentrada de soya (agente emulsificante), especias, sal, acentuador de color (nitrito de sodio e-250), regular de pH (trifosfato y difosfato potásico y sódico - e 451 - e 450), antioxidante (eritorbato de sodio e-316), colorante artificial: rojo ponceau4r (16255) y eritrosina (45430), conservante natural (mezcla de ex-

tractos vegetal: cebolla, ajo, romero entre otros).

Legislación aplicable previa a la fabricación del producto:

- Decreto 3075 dic/ 97.
- Decreto 60 / 02. Ministerio de Salud, promueve la aplicación del sistema Haccp.
- **Norma técnica colombiana: productos cárnicos procesados no enlatados: NTC 1325 quinta revisión.**
- Decreto 2162 de 1983 por el cual se reglamenta parcialmente el título v de la ley 09 de 1979, en cuanto a producción, procesamiento, transporte y expendio de los productos cárnicos procesados.
- Resolución 16379 jun/03 control de pesos netos.
- Industrias alimentarias, rotulado parte 1 y 2, rotulado nutricional. NTC 512-1 y NTC 512-2.
- Resolución 005109 de dic.29 / 2005 rotulado para alimentos de consumo humano.

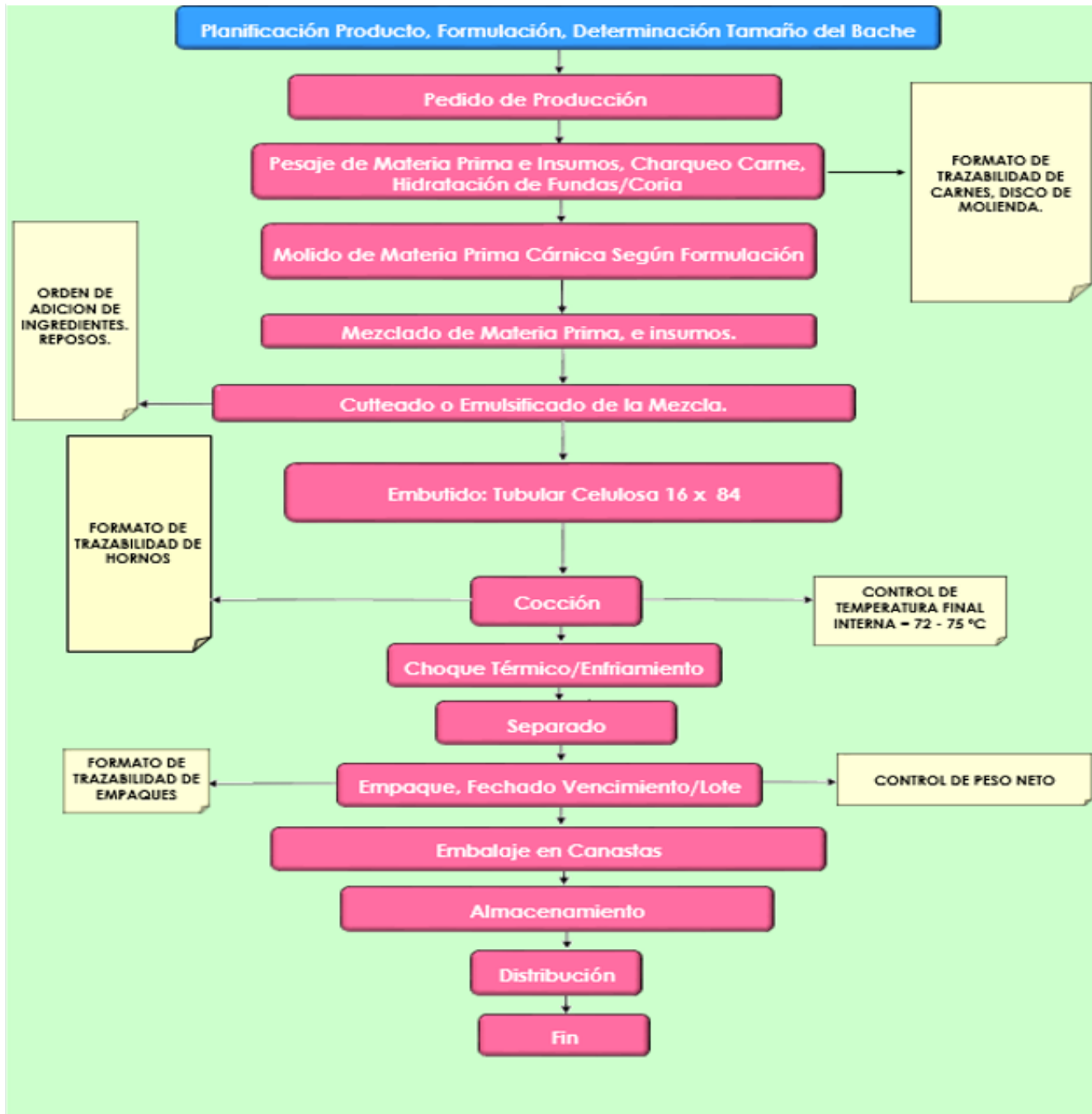
Requisitos físico-químicos :

- Según la norma técnica colombiana: NTC 1325 5ta revisión. tabla no. 3 requisitos de composición y formulación para productos cárnicos cocidos.
- % Proteína Total mínimo = 14.
- % Grasa Máximo = 4.
- % Humedad + grasa Máximo = 86.
- % Almidón en fracción de masa Máximo = 3.
- % Proteína No Cárnica Máxima = 3.

Requisitos microbiológicas:

- Según la norma técnica colombiana: NTC 1325 5ta revisión. tabla 5. requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos.
- Recuento de Escherichia coli, / g = < 10.
- Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva, UFC/g = <100.
- Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor, UFC/g = 100 Máx.
- Detección de Salmonella spp, /25 g = Ausencia

Diagrama de flujo para la elaboración del jamón de cerdo



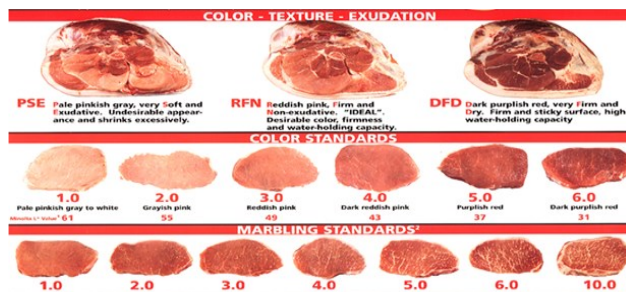
Maquinaria, equipos y utensilios básicos elaboración chorizo:

Básculas recepción, cavas o neveras de recepción materia prima, báscula pesaje formulación de bache, recipientes material sanitario para formulación bache, termómetros punzón, cuchillos, mesones acero inoxidable, molino, mezcladora, cúter, emulsificador, embutidora/retorcedora, armarios transporte producto crudo, tanques de cocción/horno de cocción, equipo para choque térmico (mangueras), 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).

¿CÓMO VAMOS CON LA AUTORIZACIÓN SANITARIA Y DE INOCUIDAD - RESOLUCIÓN 20148 DE 2016?

Por
Jorge Alfredo Rivera
Analista del Centro de Servicios Técnicos y Financieros
jrivera@porkcolombia.co

El pasado mes de mayo, el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) y la Asociación Porkcolombia - FNP firmaron la **carta de entendimiento No 9 derivada del Convenio Marco de Cooperación Técnica No. 064 de 2013** con el objetivo de brindar apoyo a nuestros productores para la implementación de buenas prácticas de producción, que conlleve a la obtención de la autorización sanitaria y de inocuidad bajo la Resolución ICA 20148 del 06 de agosto de 2016.

Para el cumplimiento de la norma fueron definidos los siguientes plazos, basados en el tamaño de las explotaciones porcícolas:

CATEGORÍA DEL PREDIO - CENSO	PLAZO	FECHA
De 101 hembras y/o 600 cerdos de engorde en adelante	Doce (12) meses contados a partir de la entrada en vigencia de la resolución	08-ago-17
De 1 a 100 hembras y/o 1 a 599 cerdos de engorde	Cuarenta y ocho (48) meses contados a partir de la entrada en vigencia de la resolución	08-ago-20

Desde entonces, hemos venido acompañando a aquellos porcicultores que inmediatamente se interesaron y vincularon a nuestro programa, y por tanto queremos dar a

conocer los predios atendidos a través de visitas técnicas de diagnóstico, seguimiento y/o auditoría, estableciendo según el caso, planes de acción, obteniendo a la fecha los siguientes resultados (**Tabla 1**):

Tabla 1. Predios con concepto de autorizado o autorizado condicionado por departamentos:

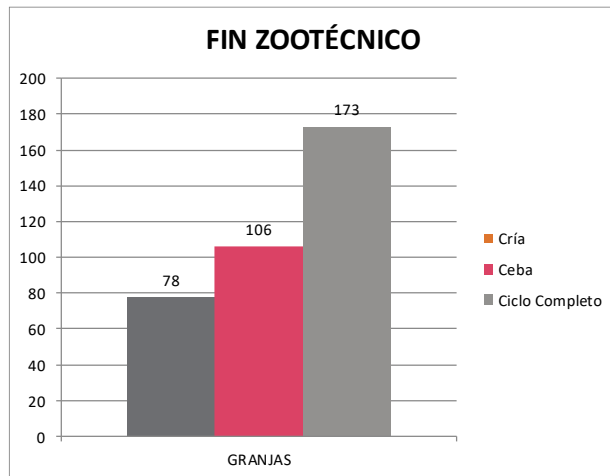
DEPARTAMENTO	PREDIOS CON CONCEPTO AUTORIZADO	PREDIOS CON CONCEPTO AUTORIZADO CONDICIONADO
ANTIOQUIA	155	1
ATLÁNTICO	3	0
BOLÍVAR	2	0
BOYACÁ	3	4
CALDAS	2	0
CAUCA	9	1
CÓRDOBA	2	0
CUNDINAMARCA	41	9
META	1	0
N. SANTANDER	1	0
NARIÑO	4	0
QUINDÍO	2	2
RISARALDA	11	1
SANTANDER	11	0
TOLIMA	6	0
VALLE DEL CAUCA	68	18
TOTAL PREDIOS	321	36

Fuente: Programa BPP - Área Económica 2017

A la fecha se han autorizado un total de 357 predios porcícolas, distribuidos en 16 departamentos; en su orden: Antioquia, Valle del Cauca y Cundinamarca que son los departamentos que cuentan con mayor número de autorizaciones dentro de las dos modalidades: (i) predio autorizado o (ii) predio autorizado condicionado; resultado que es concordante con las principales zonas de producción del país.

Los 357 predios autorizados bajo esta Carta de Entendimiento tienen una distribución por finalidad zootécnica discriminada que según la siguiente gráfica, la mayoría de las granjas autorizadas corresponden a predios de ciclo completo.

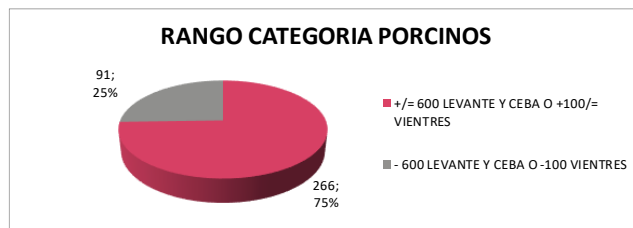
Gráfica 1. Finalidad zootécnica.



Fuente: Programa BPP - Área Económica 2017

Asimismo, y pese a que los primeros predios en cumplir el plazo para autorizarse son los de mayor número de animales, algunos con **menor inventario también se han venido auditando con buenos resultados.**

Gráfica 2. Granjas autorizadas por tamaño



Fuente: Programa BPP - Área Económica 2017

Por último, aquellos poricultores que aún no han obtenido la autorización sanitaria y de inocuidad, y que quieran acceder a nuestra asesoría técnica, contactar a nuestros asesores en sus zonas:

MARIA CLEMENCIA IDARRAGA MARIN

Eje Cafetero y norte del Valle.
midarraga@porkcolombia.co

ALEJANDRA CANO VASQUEZ

Antioquia, norte y bajo Cauca
acano@porkcolombia.co

JULIAN IDARRAGA AGUDELO

Antioquia, área metropolitana, noreste y Urabá
jidarraga@porkcolombia.co

CAROLINA NARANJO MORALES

Antioquia, oriente, sur oeste y Magdalena medio
cnaranjo@porkcolombia.co

YOVANA MAIRENE RIOS

Valle del Cauca, centro
yrios@porkcolombia.co

VANESSA OSORIO PATIÑO

Valle del Cauca, sur y norte del Cauca
vosorio@porkcolombia.co

CLAUDIA MILENA RESTREPO

Cundinamarca, Boyacá y Meta
crestrepoo@porkcolombia.co

RICARDO CUBILLOS AZCARATE

Cundinamarca, Boyacá y Meta
rcubillos@porkcolombia.co

LEONEL ALBEIRO BELTRÁN DÍAZ

Otras Zonas
lbeltran@porkcolombia.co