

Septiembre 2018

Económico

CONTENIDO

SOBREOFERTA DE CARNE DE CERDO SERÍA LA CAUSA DE LA DEBILIDAD EN LOS PRECIOS 1

LA REALIDAD DE LA CARNE DE CERDO IMPORTADA 4
 Por:
 Oscar Melo Gutiérrez

¡LA ASOCIATIVIDAD ES POSIBLE! 6
 Por:
 Diego Fernando Acosta

RESULTADOS ENCUESTA NACIONAL DE PRESUPUESTOS DE LOS HOGARES (ENPH) 8

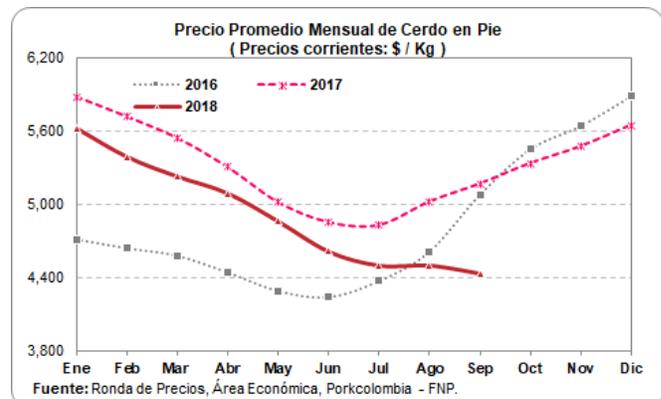
SOBREOFERTA DE CARNE DE CERDO SERÍA LA CAUSA DE LA DEBILIDAD EN LOS PRECIOS

El año 2018 ha resultado ser atípico para nuestro sector en materia de precios pagados al poricultor. **El desmesurado aumento de las importaciones y la sobreoferta de carne de cerdo nacional**, son quizá los principales factores que habrían afectado el comportamiento cíclico característico de los mismos en los últimos años.

En ese sentido, observamos que el precio promedio nacional del cerdo en pie, derivado de la Ronda de Precios que elabora semanalmente el Área Económica de la Asociación Porkcolombia – FNP, alcanzó un promedio de \$4.438/Kg al cierre del mes de septiembre.

Lo anterior representa un decrecimiento de 1,48% respecto a la media del pasado mes de agosto (\$4.505/Kg), y una disminución de 14,1% en comparación al mismo mes del año anterior (\$5.170/Kg) (**Gráfico 1**).

Gráfico 1



La baja generalizada en los niveles de precios afectó en mayor medida a los mercados del Eje Cafetero

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.

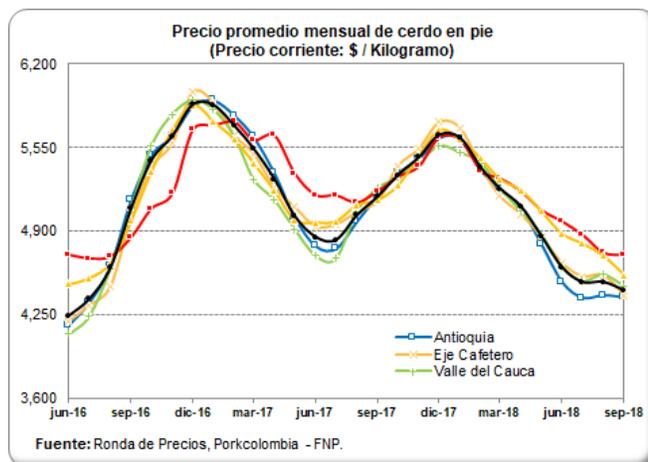
arojas@porkcolombia.co

Yenny Paola Quiroga

pquiroga@porkcolombia.co

(\$4.400/Kg) y Bogotá (\$4.560/Kg), con disminuciones de 3,45% y 3,17% respectivamente, frente a lo consolidado en el mes inmediatamente anterior. Asimismo, los demás departamentos participantes consolidaron los siguientes precios medios en su orden: Caribe Norte \$4.712/Kg, Valle del Cauca \$4.474/Kg y Antioquia \$4.382/Kg (**Gráfico 2**).

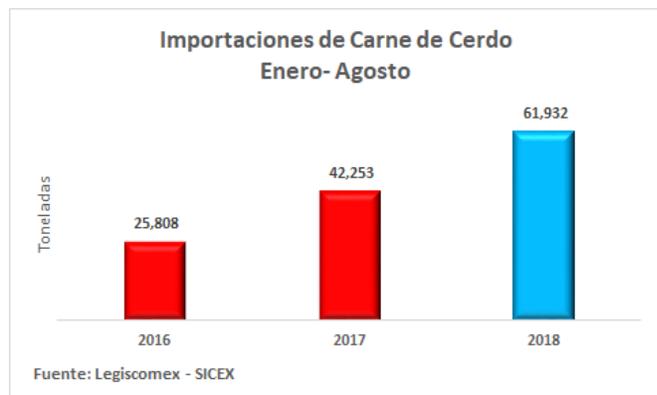
Gráfico 2



De esta manera, evidenciamos que los precios pagados al poricultor **no tomaron el rumbo que esperábamos**, teniendo en cuenta su comportamiento histórico, que generalmente describía un repunte para el segundo semestre del año. Por el contrario, estos no se recuperaron y tocaron en septiembre el nivel mínimo de los últimos 25 meses.

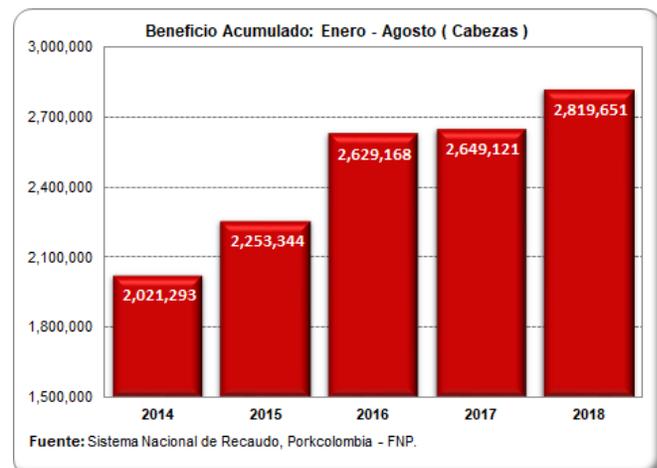
Como mencionamos anteriormente, el gran aumento del volumen de producto importado contribuye en gran medida al detrimento de los precios, dado que se ejerce una presión directa sobre los niveles de oferta. De hecho, se estima que **de enero a agosto han ingresado alrededor de 62 mil toneladas de carne de cerdo**, es decir un 47% más de lo que había ingresado en el mismo período de 2017 (42.253 ton) (**Gráfico 3**).

Gráfico 3



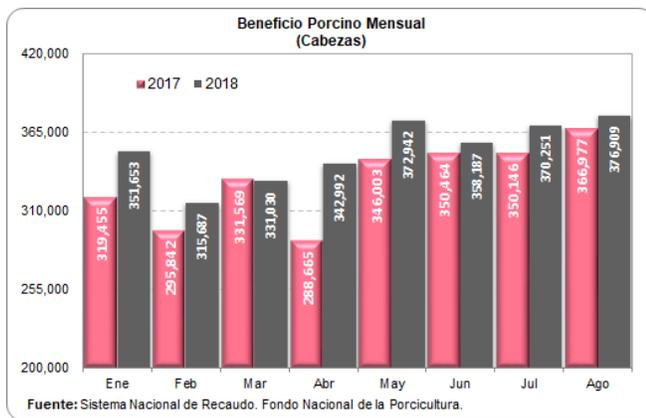
Por otra parte, hay que tener en cuenta el crecimiento sostenido que ha ostentado el beneficio de porcinos en nuestro país. Precisamente, las últimas cifras consolidadas por el Sistema Nacional de Recaudo de la Asociación Porkcolombia – FNP, señalan que **el beneficio acumulado de enero a agosto de 2018 consolidó 2'819.651 cb (cabezas)**, cifra que representa un crecimiento de 6,4% frente al mismo período del año anterior, cuando en ese entonces se beneficiaron 2'649.121 cb (**Gráfico 4**).

Gráfico 4



Justamente, al comparar las cifras mensuales frente a los mismos meses del año pasado, ratificamos que, a excepción de marzo, en donde se presentó una disminución de 0.2%, el crecimiento en el nivel de beneficio prácticamente se ha mantenido a lo largo del año (**Gráfico 5**).

Gráfico 5

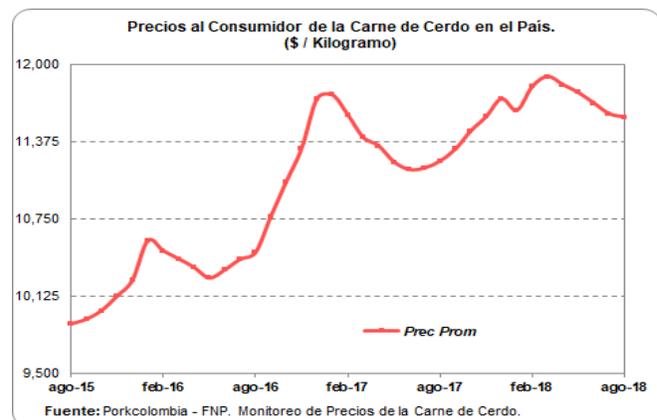


Así las cosas, podemos corroborar que **nuestro sector atraviesa por una etapa de sobreoferta interna de producto**, tanto nacional como importado, situación que golpea directamente los niveles de precios, los costos de producción y por ende las ganancias de los poricultores.

Ahora bien, la tendencia bajista de los precios pagados al productor, también se empieza a ver reflejada

en el nivel de precios al consumidor. Es así como al cierre del mes de agosto, el precio promedio del cerdo, consolidado por el programa de Monitoreo de Precios de la Carne de Cerdo al Consumidor de la Asociación Porkcolombia – FNP, alcanzó los \$11.572/Kg, lo que significa un decrecimiento de -1,26% en lo corrido del año (**Gráfico 6**).

Gráfico 6



En conclusión, la sobreoferta de carne de cerdo sería la causa principal de la debilidad generalizada en el nivel de precios en la actualidad. No obstante, esperamos que para lo que resta del año, estos se sostengan o repunten, aunque muy sutilmente, apoyados en el incremento estacional del consumo, que se motiva por las celebraciones de fin de año.

Septiembre 2018

Económico

LA REALIDAD DE LA CARNE DE CERDO IMPORTADA

Por

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

congelada por control al parásito *Trichinella*. En el año 2013 el Gobierno Nacional levanta esa medida basado en estudios de riesgo, y por tal motivo se permite desde ese momento el ingreso de carne importada refrigerada. Este producto refrigerado se presenta más en la costa norte por la corta vida útil y por la cercanía a los puertos.

Mito 3. La carne que ingresa al país, esta inyectada.

Realidad: Es posible que ingrese al país carne de cerdo inyectada. Pero no se puede saber sin análisis físico-químicos, en donde se busque los niveles de Sodio, ya que las salmueras que se inyectan, principalmente tienen sal común (Cloruro de Sodio).

Desde el año 2012 se ha participado en conjunto con el MinSalud para trabajar en una normatividad de inyección de carnes, ya que por trato nacional no se le puede pedir al producto importado lo que no se regula en Colombia.

Mito 4. Por el tamaño grande de los cortes importados, estos provienen de animales de descarte.

Realidad: No. La tendencia a nivel mundial y Colombia no es la excepción, es la de llevar cerdos a mayores pesos. A mayor peso del cerdo, mayor tamaño de los cortes que se obtengan de esa canal.

Mito 5. Las autoridades sanitarias no tienen herramientas para la inspección en puertos.

Realidad: No. Tanto el ICA como el Invima están obligados a hacer inspección conjunta en los puertos, aeropuertos y pasos fronterizos a los contenedores de carne que lleguen al país, y cuentan con el personal y la infraestructura para hacer la inspección. Adicionalmente, Porkcolombia – FNP, en el año 2015 finalizó una cartilla que se realizó en conjunto con las mencionadas entidades titulada *“Importación de productos cárnicos de origen porcícola y su inspección sanitaria”* en donde se recopilan todas las normas de los puertos. Como valor agregado que se le dio de parte nuestra, se identifican y codifican los cortes que llegan al país tanto en inglés como en es-



Imagen de la cartilla “Importación de productos cárnicos de origen porcícola y su inspección sanitaria”. Porkcolombia – FNP. 2015

Teniendo en cuenta la coyuntura actual que se presenta en nuestro sector, dado el aumento de las importaciones de carne de cerdo provenientes de Estados Unidos, presentamos un análisis técnico sobre el producto que está llegando a nuestro país.

Mito 1. La carne de cerdo importada se puede descongelar

Realidad: Por normatividad (Ley 9 de 1979, art 425) prohíbe tajantemente que un alimento como la carne posterior a su descongelación se refrigere y/o se vuelva a recongelar. Es decir que no se puede descongelar para vender en vitrina de refrigeración.

Mito 2. ¿Puede llegar al país carne importada refrigerada?

Realidad: Sí. En el antiguo decreto 2278 de 1982 se permitía únicamente el ingreso de carne de cerdo

pañol para facilitar su identificación por parte del inspector. En su momento se imprimieron 500 libros los cuales fueron entregados a las autoridades sanitarias como una herramienta para la inspección que deben realizar.



Imagen tomada de la revista "Porcicultura Colombiana" # 203 del año 2015

Mito 6. No se obligan a rotular las carnes en Colombia

Realidad: Las carnes en nuestro país no están obligadas a rotularse. Si están empacadas, deben cumplir con la normatividad de rotulado y no pueden usarse rótulos o stickers de fácil remoción, ya que la información contenida en ese rotulo puede ser fácilmente modificada.

Porkcolombia – FNP desde el año 2015 solicitó al Minsalud una normatividad de rotulado y trazabilidad, de la cual ya se ha trabajado un borrador de norma, pero que lamentablemente no se ha concretado ni promulgado.

Septiembre 2018

Económico

¡LA ASOCIATIVIDAD ES POSIBLE!

Por

Diego Fernando Acosta.
Supervisor de Asociatividad.
dacosta@porkcolombia.co

Gracias al compromiso de Porkcolombia-FNP, podemos decir, orgullosamente, que los poricultores nacionales tienen a su disposición una metodología de fortalecimiento asociativo que funciona, es integral y presenta resultados a corto plazo. Esta metodología es implementada por el Proyecto de Fortalecimiento Asociativo – PFA, que hace parte del Programa de Fortalecimiento Empresarial del Área Económica de Porkcolombia y funciona con recursos del Fondo Nacional de la Porcicultura.

Desde hace dos años aproximadamente, el proyecto se fijó el objetivo principal de aumentar la competitividad de los poricultores colombianos facilitando la consolidación de las iniciativas de coordinación y el fortalecimiento de los equipos asociativos entre empresarios porcícolas.

A la fecha hacen parte del proceso de fortalecimiento asociativo 17 equipos asociativos, que aunque son de diferentes regiones del país con diferentes entornos y situaciones productivas y comerciales, comparten un activo fundamental para la asociatividad: La voluntad de auto-gestionar sus propios retos; los cuales, al final son retos que aunque parezcan individuales son más comunes de lo que se percibe.



El más reciente equipo asociativo en ingresar al proceso de fortalecimiento en el PFA, es el coordinado por unos productores del municipio de la Villa de San

Sebastián de la Plata, más conocido como La Plata en el departamento del Huila. Este grupo conformado por 32 gigantes “pequeños” productores se denominó CERVILLA y decidieron hacer frente a las épocas retadoras, implementando la coordinación como una estrategia de mejoramiento continuo y así comprometerse con las exigencias del proyecto de fortalecimiento. A la fecha CERVILLA, está trabajando para determinar su Objetivo Común Retador y específicamente está descubriendo, mediante la metodología de matriz de orden lógico, cuales son las principales necesidades comunes entre sus asociados que les permita en últimas determinar el plan de acción para gestionar sus objetivos.

¿Cómo funciona el Proyecto de Fortalecimiento Asociativo – PFA?

El PFA implementa una metodología FLEXIBLE diseñada a la medida de los equipos asociativos conformados por EMPRESARIOS del sector porcícola y coordina todos los factores logísticos, técnicos y administrativos inherentes a su implementación. El proyecto es el encargado de diagnosticar, seleccionar, formalizar dentro del proyecto y verificar el compromiso de los grupos a nivel nacional que serán atendidos con la metodología.

¿Cuál es la estructura de la metodología de Fortalecimiento Asociativo?

La metodología está conformada por una Pre-Fase de consolidación que Promociona y Sensibiliza sobre el trabajo coordinado y evalúa el perfil de los equipos asociativos, y tres fases de fortalecimiento: Enfocar, Activar y Diversificar, las cuales progresivamente van entregando herramientas metodológicas que faciliten los diagnósticos, la planeación y la auto-gestión de los resultados proyectados en grupo sin generar ningún tipo de dependencia al apoyo por parte del proyecto.

¿Cuál es factor que diferencia esta metodología de otras metodologías de fortalecimiento asociativo?

En realidad son varios los Factores. Esta metodología está enfocada al desarrollo integral de competencias

(Competencias Blandas y Duras) en los empresarios porcícolas que deciden coordinarse en temas técnicos, empresariales y comerciales; Utiliza herramientas dinámicas para la construcción del conocimiento, especialmente metodologías experienciales y de coaching ejecutivo y, además, realiza un acompañamiento constante durante la ejecución del proyecto. Esta metodología tiene la capacidad de asignar expertos en temas específicos que sean priorizados en las necesidades comunes de los equipos asociativos y permite el relacionamiento con otros grupos regionales para que se amplíe la red asociativa.

¿Qué tipo de porcicultores pueden acceder al PFA?

Todos aquellos empresarios porcícolas que propendan por la formalidad y legalidad, Capacidad de gestionar soluciones a sus propias necesidades sin depender de soluciones externas, Que trasciendan de la cooperación igualitaria a la equitativa, Con intención de mejorar constantemente, que declaren el éxito, Que favorezcan la suma positiva (Ganar-Ganar) al interior del grupo, Dispuestos a compartir la información y a tomar decisiones conjuntamente.

¿Cuáles son los beneficios de acceder al PFA?

Principalmente los equipos asociativos acceder a Capacitaciones, Asesorías, Consultorías y Acompañamiento de alto nivel en los diferentes temas para la implementación de herramientas metodológicas que les permitan alcanzar sus propios objetivos comunes retadores. El Proyecto de Fortalecimiento Asociativo NO está concebido como una incubadora de empresas asociativas, ni ofrece recursos económicos de ninguna índole, para el desarrollo de proyectos por parte de los participantes; este, propende por la auto-gestión de los equipos libre de ningún paternalismo en la gestión.

¿Cuál es el primer paso para acceder al PFA?

Sin importar que haya un grupo constituido (Formalizado) o no, cualquier empresario porcícola que tenga la inquietud, la iniciativa o la voluntad de trabajo debe contactar a cualquier funcionario de

Porkcolombia, Ellos van a direccionar la solicitud a la coordinadora del programa de fortalecimiento empresarial Adriana Peña asanabria@porkcolombia.co o al supervisor de asociatividad Diego Acosta dacosta@porkcolombia.co, este último hará el contacto con quien lo requiera e iniciará el proceso con el envío de un material digital que deberá ser leído y socializado con el grupo potencial de empresarios porcícolas de la zona. El grupo después de realizar la reunión de socialización, a vuelta de correo electrónico, enviarán los documentos solicitados por el proyecto y realizará el contacto con el supervisor de asociatividad para agendar la primera sesión de consolidación asociativa donde se evaluará el perfil y el potencial del equipo asociativo aspirante.

Tenga en cuenta que la asociatividad no es la finalidad, es una herramienta que permite alcanzar la competitividad y que el estar coordinado no exime al empresario porcícola de la responsabilidad de mejorar constantemente su propio negocio. La asociatividad genera una coordinación sin subordinación y que la independencia administrativa, gerencial y comercial de cada empresa asociada al grupo promueve la competencia leal interna para incentivar el mejoramiento continuo. El Proyecto de Fortalecimiento Asociativo-PFA propende por fortalecer la Individualidad y disminuir al máximo el Individualismo de cada integrante de un equipo asociativo.

Es el momento de crear, de declarar el éxito, de iniciar nuevos proyectos porque como dicen por ahí: Si quieres Cambio Verdadero... ¡Pues, camina distinto! La asociatividad es una opción, con metodología, compromiso y disciplina es una realidad competitiva que demuestra constantemente que: #UnidosSoy+.



