

Noviembre 2017

Económico

CONTENIDO

RESULTADOS DEL EJERCICIO DE DESPOSTE EN SUPERCERDO PAISA 1

Por:
Carlos Andrés Rojas

¿CON CUÁNTO CONTRIBUYE LA PORCICULTURA A LA ECONOMÍA DEL PAÍS? 4

Por:
Fredy Alexander González

CÓDIGO NACIONAL DE POLICÍA, CONVIVENCIA Y SU INJERENCIA EN EL SECTOR AGROPECUARIO 6

Por:
Laura Pérez Castaño

FICHA PARA LA ELABORACIÓN DEL PRODUCTO CÁRNICO: MORTADELA DE CERDO 8

Por:
Andrés David García

CONOZCA LAS LÍNEAS DE CREDITO FINAGRO QUE LE PUEDEN AYUDAR A CUMPLIR SUS OBJETIVOS 11

SOLICITUD DE ESTADOS FINANCIEROS AÑO 2017: NORMAS INTERNACIONALES DE INFORMACIÓN FINANCIERA. 11

Por:
Adriana Constanza Peña

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

RESULTADOS DEL EJERCICIO DE DESPOSTE EN SUPERCERDO PAISA

Por: Carlos Andrés Rojas V
Analista Económico II
arojas@porkcolombia.co

Con el ánimo de **actualizar la información referente a la participación de los pesos de los cortes pormenorizados del cerdo** que se comercializan en expendios, el pasado mes de septiembre, se llevó a cabo una jornada intensiva de desposte en las instalaciones de la planta de beneficio Super Cerdo Paisa.

Dicho ejercicio contó con la participación de varios funcionarios de Porkcolombia, entre ellos el reconocido experto y asesor en carnes Steivan Canclini.



La logística de la actividad permitió cumplir a cabalidad con el plan inicial de trabajo, logrando recolectar información referente a los pesos de las diferentes fragmentaciones de nuestro interés: animales en pie, vísceras, canales, así como los diferentes cortes derivados de las mismas (**Tabla 1**).

Tabla 1

Cortes Estandarizados		
Bola de Pierna	Costilla	Recortes
Bota de Pierna	Espinazo	Solomito
Brazo	Lagarto de Pierna	Tocino - Toda la piel
Cabeza de Lomo	Lomo	Tocino Barriguero
Cadera	Muchacho de Pierna	Tocino Papada
Centro de Pierna	Ossobuco	
Codito	Pezuña	



En ese sentido y según nuestros cálculos preliminares, consolidamos los siguientes promedios generales de las canales evaluadas (**Tabla 2**):

Tabla 2

RENDIMIENTOS DE LAS CANALES	
Fragmentación	Peso Promedio Kg
<i>Animal en Pie</i>	103.7
<i>Canal Caliente</i>	86.6
Canal Fría	83.8
Merma Caliente - Frío	2.8
<i>Rendimiento</i>	84%
<i>Visceras</i>	
Testículos	1.0
Intestinos	8.3
Riñones	0.4
Asadura	2.9

De la misma forma, encontramos que **los cortes más representativos, en cuanto a volumen, peso y extensión fueron: Tocino Barriguero, Brazo y Lomo**, con participaciones del 18.5%, 11.1% y 10.4% respectivamente (**Gráfico 1**).

Ahora bien, las ponderaciones ilustradas anteriormente, contribuyeron en gran medida para la actualización de nuestros parámetros, y por ende a la **mejora del cálculo del índice del Precio al Consumidor de la Carne de Cerdo** ($P_{consumidor}$), el cual se obtiene

de la información recolectada en nuestro programa de Monitoreo de Precios.

Precisamente, este se deriva de la ponderación de los pesos por los precios comerciales de los mismos, así:

$$P_{consumidor} = \sum_{i=1}^{19} w_i P_i$$

Donde

$w_i =$ es la participación del i-ésimo corte.

$P_i =$ es el precio del i-ésimo corte.

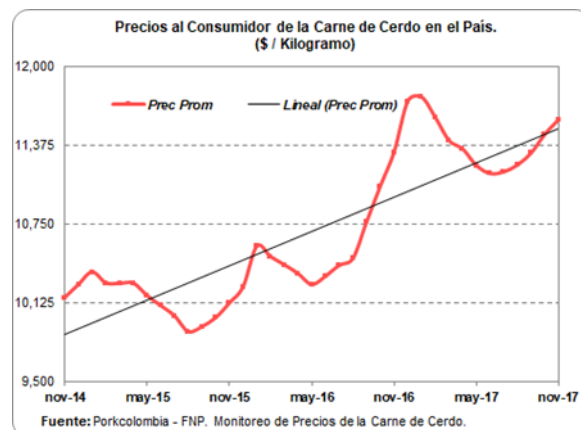
Vale la pena mencionar que **la suma de los cortes despostados, corresponden al 80,3% del peso de la canal caliente**, y representan aproximadamente 69,5 kilogramos.

Es decir,

$$\left(\sum_{i=1}^{19} w_i \right) 86.6 \cong 69,5 \text{ kilogramos}$$

En ese sentido, encontramos que, al cierre del mes de noviembre de 2017, dicho índice alcanzó los \$11.575/Kg en promedio, lo que a su vez representa un incremento de 1% respecto al pasado mes de octubre (\$11.460/Kg) y de 2.3% frente al mismo mes del año pasado (\$11.318/Kg) (**Gráfico 2**).

Gráfico 2



normas y disposiciones vigentes.

5. Sacrificar animales para el consumo humano, en sitios no permitidos por la legislación sanitaria correspondiente.

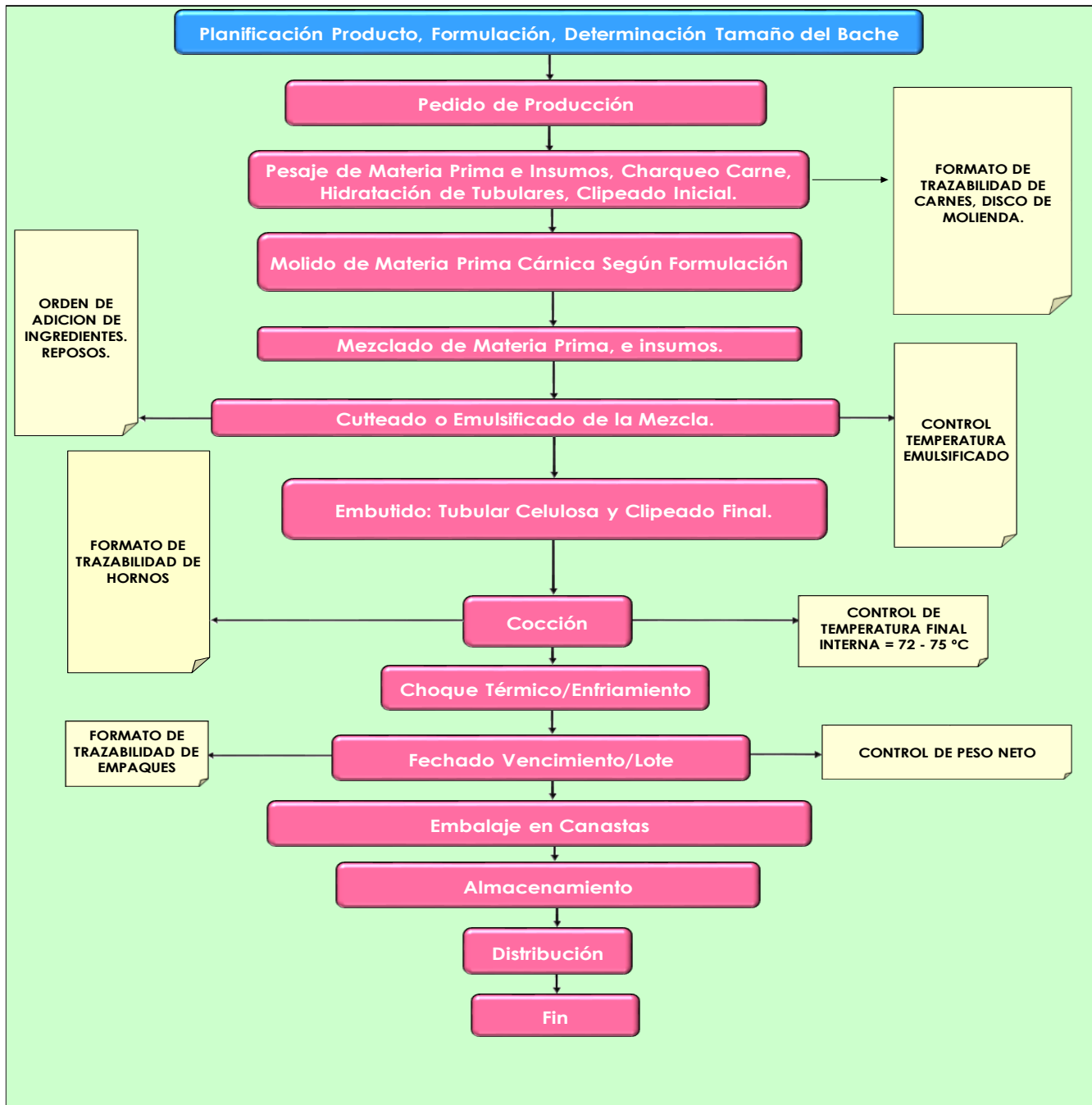
Incurrir en cualquiera de las conductas señaladas y las demás enlistadas en el artículo 110 ya citado, **puede acarrear sanciones que van desde ocho (8) a treinta y dos (32) SMLMV, suspensión temporal de la actividad, destrucción de los bienes e incluso suspensión definitiva de la actividad** en los eventos del sacrificio de animales en sitios no permitidos.

Ahora bien, es importante tener en cuenta que previo a la imposición de cualquier sanción, debe adelantarse el procedimiento administrativo previsto en el Código de Policía, sin embargo, tratándose de conductas que afecten el ambiente, el patrimonio ecológico y la salud pública, a pesar de las precisiones hechas por la Corte Constitucional en sentencia C- 225 de 2017, se presume la culpa o el dolo del infractor.

En concordancia con lo anterior, no debe perderse de vista, lo dispuesto en el artículo 183 relacionado con las **consecuencias por el no pago de multas**, el cual señala que si transcurridos seis meses desde la imposición de la multa, ésta no es pagada con sus debidos intereses, la persona no podrá : i) Obtener o renovar permiso de tenencia o porte de armas, ii) Ser nombrado o ascendido en cargo público, iii) Ingresar a las escuelas de formación de la Fuerza Pública, iv) Contratar o renovar contrato con cualquier entidad del Estado, V) Obtener o renovar el registro mercantil en las cámaras de comercio.

Es plausible que de manera taxativa se consagren una serie de conductas y sus correspondientes sanciones, que afectan de manera directa el sector agropecuario como lo es el sacrificio de animales en sitios no autorizados conforme a la normatividad vigente. Se espera entonces una actuación efectiva de las autoridades de Policía a fin de que las disposiciones citadas no sean letra muerta, No obstante, no se deja de reconocer que este tipo de normas se convierten en una herramienta que puede permitir un trabajo articulado entre en el Estado y el sector privado en pro de un mejoramiento continuo del sector Agropecuario.

Diagrama de flujo para la elaboración de mortadela de cerdo



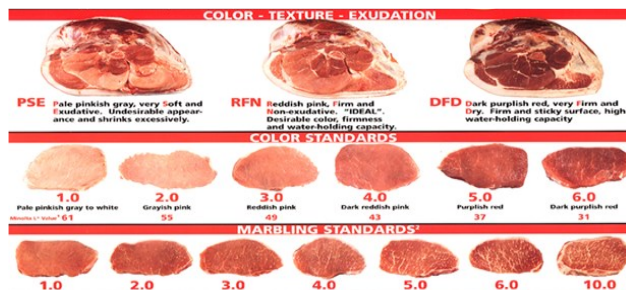
Maquinaria, equipos y utensilios básicos elaboración:

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 consumirse en el menor tiempo posible. Para consumidores de todas las edades, se puede sofreír, cocinar, entre otros.

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).

SE
SECRETARÍA
DE
AGRICULTURA
Y
RURICULTURA
DE
COLOMBIA

A TODA MÁQUINA

Tasa subsidiada - Amplios plazos



TODAS LAS INVERSIONES PARA SU PROYECTO PORCÍCOLA

ALGUNOS DESTINOS FINANCIABLES:

LEC A TODA MÁQUINA

- Maquinaria y equipos para transformación
- Infraestructura para la producción, transformación y comercialización (Pozos estercoleros, Silos)
- Jaulas, Bebederos y comederos
- Nebulizadoras, fumigadoras
- Ecógrafos, detectores de preñez
- Sistemas para ambiente controlado
- Sistemas para alimentación automática, incluido silos
- Equipos para inseminación artificial
- Hidrolavadoras y bombas a presión
- Plantas eléctricas
- Unidades de redes y frío
- Transporte especializado
- Infraestructura Pecuaria relacionada con Bioseguridad

CONDICIONES FINANCIERAS 2017

Tipo de Productor	TASA DE INTERÉS CON SUBSIDIO	PLAZO	PERIODO DE GRACIA
Pequeño	Hasta DTF+2% e.a	DESDE 5 HASTA 8 AÑOS	HASTA 1 AÑO
Mediano	Hasta DTF+3% e.a		
Gran	Hasta DTF+4% e.a		

ICR

- Animales Puros y Reproductores **Colombia Siembra**
- Obras civiles para manejo de aguas (Reservorios, Pozos Profundos, Control de Inundación) **Colombia Siembra**
- Obras civiles para drenaje **Colombia Siembra**

TASA DE INTERÉS ICR

Pequeño	Hasta DTF+7% e.a
Mediano	Hasta DTF+10% e.a
Gran	

* Aplican condiciones ICR vigencia 2017

¿Necesita mayor información?

www.finagro.com.co

Agrolínea 018000 912219

